

**PHILIPS**

NA460, NA461  
NA462



English 3  
Čeština 30  
Dansk 58  
Deutsch 85  
Eesti 114  
Español 140  
Français 168  
Hrvatski 196  
Italiano 222  
Latviešu 250  
Lietuviškai 277  
Magyar 303  
Nederlands 331  
Norsk 359  
Polski 385  
Português 413  
Română 441  
Shqip 469  
Slovenščina 497  
Slovensky 524  
Srpski 552  
Suomi 579  
Svenska 606  
Türkçe 632  
Ελληνικά 660  
Български 689  
Македонски 718  
Русский 747  
Українська 776  
Қазақша 805  
עברית 834

# Contents

<b>Important safety instruction</b>	4
Danger	4
Warning	4
Caution	5
<b>Recycling</b>	6
<b>Electromagnetic fields (EMF)</b>	6
<b>Warranty and support</b>	6
<b>EcoDesign information</b>	6
<b>Introduction</b>	7
<b>General description</b>	7
Product overview	7
Control panel overview	9
<b>Before first use</b>	11
<b>Preparations before use</b>	12
<b>Using the appliance</b>	12
Test run	12
Cooking with preset programs	14
Preset programs	17
Cooking with manual settings	17
Food table	19
Time function	21
Copy function	22
<b>Shaking food</b>	23
How to shake	23
What to shake	24
When to shake	24
Shake reminder	24
<b>Making home-made fries</b>	24
<b>Cleaning</b>	25
Cleaning table	26
<b>Storage</b>	27
<b>Troubleshooting</b>	27

## Important safety instruction

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

### Danger



- 1 - 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 (fig. 1).
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure the heater is clean and no food is stuck in it.

### Warning



#### Warning

- 2 - 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 (fig. 2).
- 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 15 cm free space on both sides and at the back of the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket 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.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5 °C and 40 °C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The basket, bottom plate, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

## Caution

### Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- 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 minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element and edge of metal parts.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the sync finish function (bacteria may breed).
- Be careful when pouring out the cooked food and prevent accessories from falling out. Additionally, watch out for oil that may drip from the mesh sides of the basket.
- When cooking fatty food, the airfryer could emit smoke.

## Recycling



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

## Electromagnetic fields (EMF)

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

## Warranty and support

Versuni 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/support](https://home.id/support).

## EcoDesign information

### EcoDesign information for Model identifier(s): NA46x

Description	Symbol	Value	Unit
Off-mode power consumption	P <sub>off</sub>	0.28	W

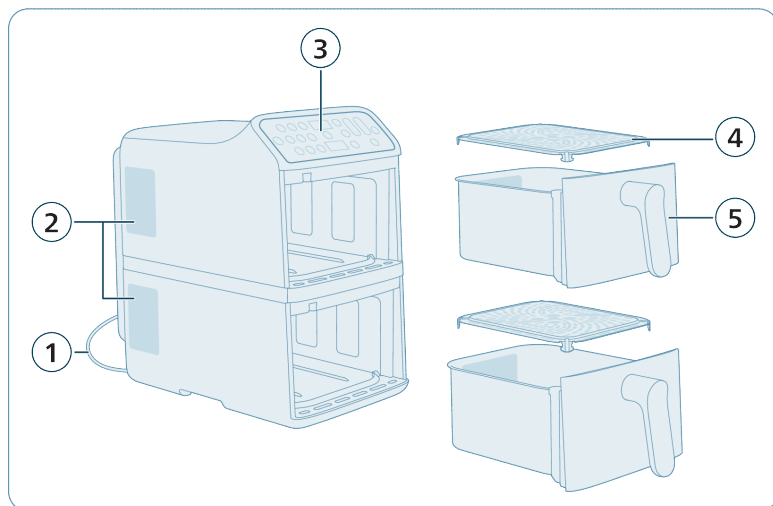
Standby mode power consumption	$P_{sb}$	N/A	W
Period before automatic switches into standby mode	$T_{sb}$	20	Min
Measurement standard for service value	EN 50564:2011		
Contact details for obtaining more information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
The appliance complies with the EcoDesign requirements of Annex II Of COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826			

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!  
To fully benefit from the support that we offer, register your product at [www.home.id](http://www.home.id).

## General description

### Product overview



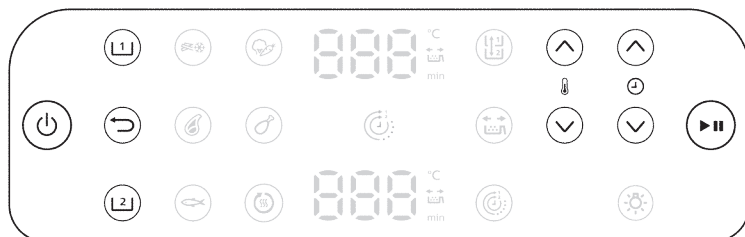
- 1 Power cord
- 2 Air outlets
- 3 Control panel
- 4 Bottom plate (x2)
- 5 basket (x2)

**Note:** This appliance features two independent cooking baskets. You can choose to cook with just one basket or use both simultaneously. Each basket operates

independently, allowing you to set different temperatures, cooking times, or preset programs for each basket.

# Control panel overview

## Power and basic operations



### On/off button

Tap to power the air fryer on or off.



### Top basket (1) selection button

Tap to select the top basket to adjust settings.



### Bottom basket (2) selection button

Tap to select the bottom basket to adjust settings.



### Return button

Tap to go back to the previous menu or cancel the current selection.



### Start/pause button

Tap to begin or pause the cooking process.



### Temperature increase/decrease buttons

Tap to increase or decrease the cooking temperature for the selected basket.

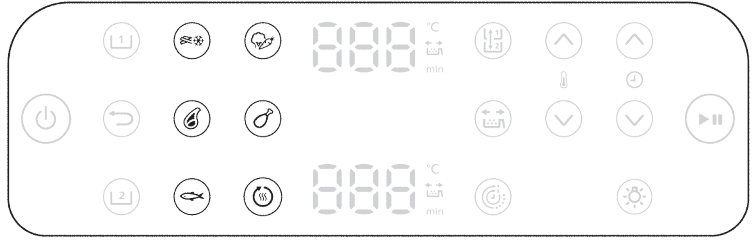


### Time increase/decrease buttons

Tap to increase or decrease the cooking time for the selected basket.



## Preset programs



### Frozen potato based snacks

Use this preset to cook frozen fries, wedges, or hash browns to a crispy golden finish.



### Steak

Use this preset to grill steak to your preferred doneness with a seared exterior.



### Fish

Use this preset to gently cook fish fillets or seafood while keeping them moist and flaky.



### Vegetables

Use this preset to roast or crisp vegetables evenly with minimal oil.



### Chicken drumsticks

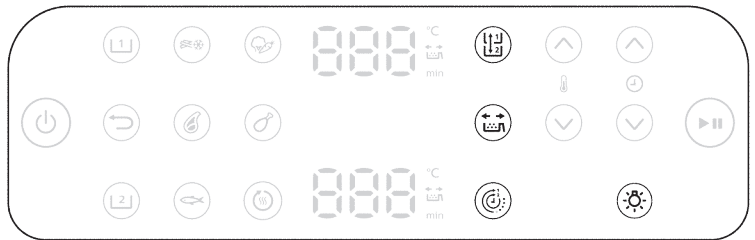
Use this preset to cook chicken drumsticks thoroughly with a crispy skin.



### Reheat

Use this preset to warm up leftovers quickly while preserving texture and flavor.

## Additional functions



### Copy function

You can set the time and temperature for one basket, then copy these exact settings to the other basket by pressing the copy function button.



### Time function

Automatically sync cooking times in 2 baskets for your meals to be ready at the same time.



### Shake reminder

This model features a shake reminder. For optimal results, shake or turn the food promptly when the reminder alarm sounds.

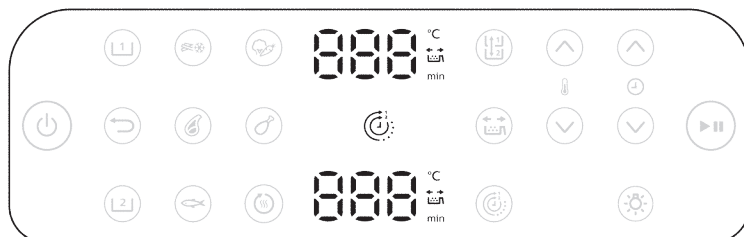
Press the shake reminder button to enable or disable alerts that remind you to shake or turn your food during cooking for more even results. You will hear a "beep" and see a shaking icon flashing beside the time display.



### Light

Turn the light in the cooking chamber on or off.

## Display



### Time/temperature display



The screen cycles between displaying the cooking time and temperature.



### Shake reminder indication

Lights up when the shake reminder is activated.

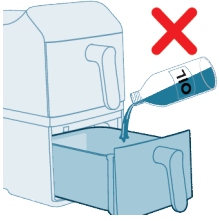


### Time function indication

Lights up when the time function is activated.

## Before first use

**Important: During the first time use, the air fryer may produce some smoke and odor. This is normal and should dissipate in a few minutes.**



**Caution: This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the basket with oil, frying fat, or any other liquid.**

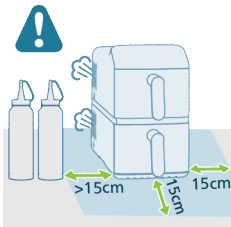
**Caution: Do not touch hot surfaces. Handle the hot basket with oven-safe gloves.**

**Caution: This appliance is for household use only.**

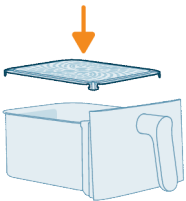
Note: Preheating of the appliance is not necessary.

- 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 'Cleaning ').

## Preparations before use



- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.
- 2 Leave at least 15 cm free space around the appliance.



- 3 Insert the bottom plate into the basket.

Note: During use, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face safely away from the steam and outlets. Place the appliance at least 15 cm away from the wall, and do not position the air outlets directly in front of the socket.

Note: Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.

Note: Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.

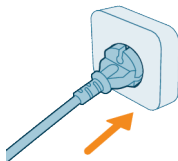
## Using the appliance

### Test run

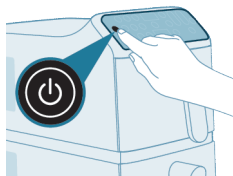
**A test run helps you:**

- Familiarize yourself with the Airfryer
- Verify proper operation
- Remove manufacturing residues

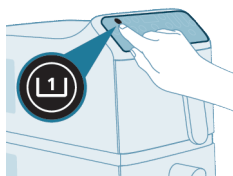
- 1 Make sure both baskets are empty, then plug in the appliance.



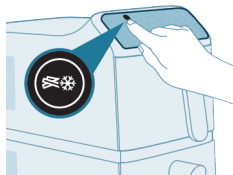
- 2 Tap the **On/off** button.



- 3 Select one of the baskets.

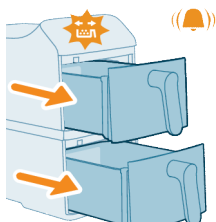


- 4 Tap the **Frozen Fries** button.
- 5 Select the other basket and choose **Frozen Fries** too.

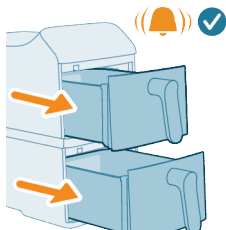


- 6 Tap the **Start/pause** button to begin.





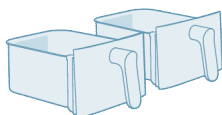
- 7** A shake reminder beeps midway through cooking. Mute the beep by pulling out the baskets, then reinserting them securely.



- 8** When cooking finishes, a final beep sounds.



- 9** Remove the baskets. Let both baskets cool for 10–30 minutes.

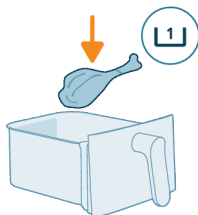


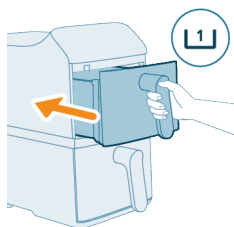
## Cooking with preset programs

This appliance comes with a variety of preset cooking programs designed to simplify meal preparation. Each preset is optimized for a specific type of food, automatically setting the ideal temperature and cooking time to deliver delicious results with minimal effort.

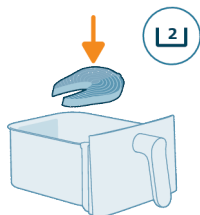
- 1** Add ingredients to the top basket.

**Note:** Always make sure the bottom plate is securely in place before using the basket.



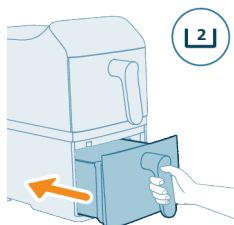


2 Return the top basket to the appliance.

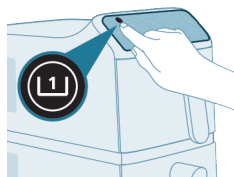


3 Add ingredients to the bottom basket.

Note: Avoid exceeding the suggested amounts or filling the basket beyond the 'MAX' line, as this may impact cooking performance.



4 Return the bottom basket to the appliance.

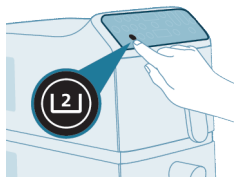


5 Tap the **Top basket** button on the screen.

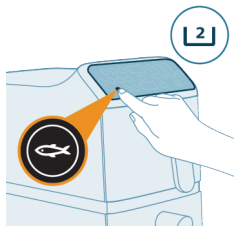


6 Choose the preferred preset button.

7 Tap the **Bottom basket** button on the screen.



8 Choose the preferred preset button.



9 Tap the **Start/pause** button to start cooking.

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Preset programs'). To do this:

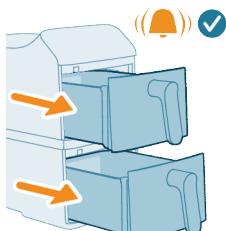
- Gently pull out the basket.
- Shake the contents over a heat-resistant surface.
- Reinsert the basket to continue cooking.

Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

Note: The appliance will automatically pause when the basket is removed. Cooking will automatically resume once the basket is placed back into the appliance.

10 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out both baskets.

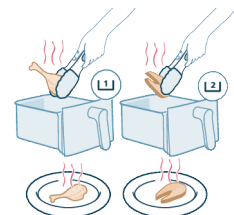
**Caution: After the cooking process, the basket, the interior housing and the ingredients will be hot. Always place the basket on a heat resistant surface (e.g. trivet or silicone mat) when you remove the basket. Depending on the type of food, hot steam may escape from the basket.**









11 Use kitchen tongs to remove the cooked food from the baskets.

Note: Excess oil or rendered fat from the ingredients will collect at the bottom of the basket.

Note: Depending on the type of food being cooked, you may wish to pour off the excess oil or fat between batches or before shaking the contents. To do this safely, place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves. Carefully pour out the oil or fat.



## Preset programs

	Presets	Recommended amount	Temperature	Cooking time		Shake reminder
	Frozen fries	500 g	200°C	26 min	30 min	x2
	Meat chops	250 g	200°C	16 min	18 min	x2
	Fish fillet	650 g	200°C	18 min	20 min	x1
	Veggie	800 g	180°C	18 min	20 min	x2
	Drumsticks	1000 g	180°C	32 min	34 min	x1
	Reheat	/	160°C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

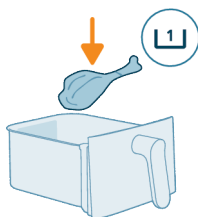
Note: The default cooking time for each preset program may vary depending on the power rating of your Airfryer.

## Cooking with manual settings

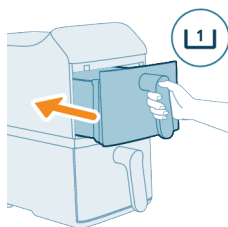
When preset programs do not meet your personalized cooking needs, the manual settings give you full control over temperature and time.

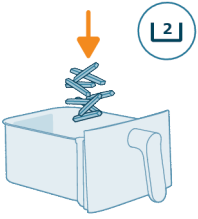
- 1 Add ingredients to the top basket.

Note: Always make sure the bottom plate is securely in place before using the basket.



- 2 Return the top basket to the appliance.

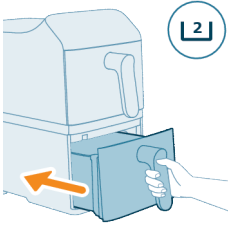




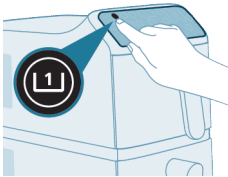
3 Add ingredients to the bottom basket.

Note: The Airfryer is suitable for preparing a wide variety of ingredients. For best results, refer to the 'Food Table' for recommended quantities and cooking times.

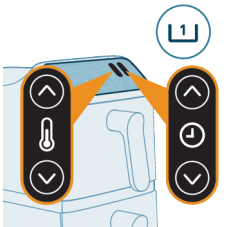
Note: Avoid exceeding the suggested amounts or filling the basket beyond the '**MAX**' line, as this may impact cooking performance.



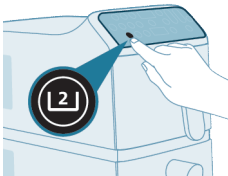
4 Return the bottom basket to the appliance.



5 Tap the **Top basket** button on the screen.

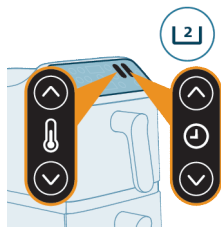


6 Tap the temperature and time arrows to choose the preferred setting.



7 Tap the **Bottom basket** button on the screen.

- 8 Tap the temperature and time arrows to choose the preferred setting.



- 9 Tap the **Start/pause** button to start cooking.

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To do this:

- Gently pull out the basket.
- Shake the contents over a heat-resistant surface.
- Reinsert the basket to continue cooking.

Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

Note: The appliance will automatically pause when the basket is removed. Cooking will automatically resume once the basket is placed back into the appliance.

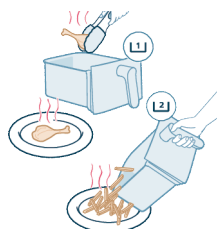
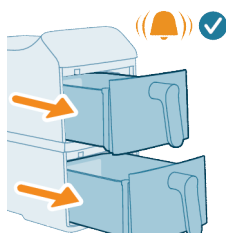
- 10 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out both baskets.

**Caution: After the cooking process, the basket, the interior housing and the ingredients will be hot. Always place the basket on a heat resistant surface (e.g. trivet or silicone mat) when you remove the basket. Depending on the type of food, hot steam may escape from the basket.**

- 11 Use kitchen tongs to remove the cooked food from the baskets. For lighter items, such as fries, you can pour them directly onto a plate.

Note: Excess oil or rendered fat from the ingredients will collect at the bottom of the basket.

Note: Depending on the type of food being cooked, you may wish to pour off the excess oil or fat between batches or before shaking the contents. To do this safely, place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves. Carefully pour out the oil or fat.



## Food table

The table below provides recommended base settings for preparing various food types.

### Note

- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.

- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.
- The suggested weight is for a single basket.
- Cooking results vary by ingredient size or volume for each dish. To achieve perfect results, tailor the cooking presets to your specific ingredients. The Home ID Recipe Book provides a complete guide for customization based on ingredient size and volume.

#### Food table for appliances with a power rating of 2750 W

Ingredients	Food amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0.3x0.3 in) Small portion	800g	43	200°C	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 17, 24, 30, and 37 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	1200g	60	200°C	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 24, 32, 40, and 50 minutes.  Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
Chicken drumsticks (around 125g/4.5 oz/piece)	4 pieces	30	180°C	Shake, turn or stir halfway
Salmon	400-1000g	14-24	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sausages	300-500g	10-15	180°C	Shake, turn or stir halfway
Meat chop	200-1000g	15-20	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sponge cake	300g	50	140°C	Use the baking tray accessory
Sponge cupcake	4-9 cup	14-16	160°C	Use the baking cup accessory
Muffins (around 40 g/piece)	6 pieces	16	160°C	
Easy lava cake	4-9 cup	10	160°C	Use the baking cup accessory
Mixed veggie (roughly chopped) Big portion	1300g	25	180°C	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 12 and 18 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables.

Ingredients	Food amount	Time (min)	Temperature	Note
Mini Röstis	6-11 pieces	15-20	180°C	Shake, turn or stir halfway
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/2.1 oz)	4 pieces	8	180°C	

#### Food table for appliances with a power rating of 2300 W

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0.3x0.3 in)	200-700g	26-37	200°C	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (around 125g/4.5 oz)	2-8 pieces	26-36	180°C	Shake, turn or stir halfway
Salmon	400-1000g	16-26	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sausages	300-500g	12-17	180°C	Shake, turn or stir halfway
Meat chop	200-1000g	17-22	200°C	Shake, turn or stir halfway
Sponge cake	300g	50	140°C	Use the baking tray accessory
Sponge cupcake	4-9 cup	14-16	160°C	Use the baking cup accessory
Easy lava cake	4-9 cup	10	160°C	Use the baking cup accessory
Mixed veggie	400-800g	15-20	180°C	Shake, turn or stir halfway
Mini Röstis	6-11 pieces	15-20	180°C	Shake, turn or stir halfway

## Time function

The **Time** function is designed to make sure that food in both baskets finishes cooking at the same time, even if the cooking times or temperatures are different. This is especially useful when preparing a full meal with different ingredients in each basket.

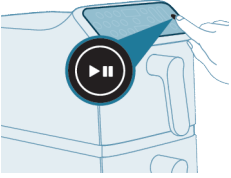
1 Set the cooking time and temperature for both baskets.



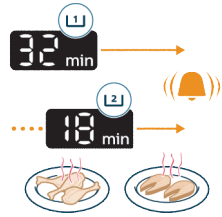
- 2 Tap the **Time** button on the control panel.



- 3 Tap the **Start/pause** button, and the synchronized cooking begins.



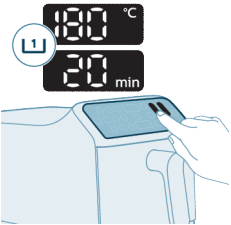
- 4 The Airfryer automatically adjusts the start time of one basket so that both baskets complete their cooking cycles simultaneously. This ensures that everything is hot and ready to serve at once.

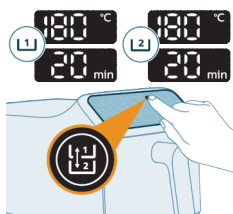


## Copy function

The **Copy** function allows you to duplicate the cooking settings from one basket to the other with a single touch. This is ideal when you're cooking the same food in both baskets and want consistent results.

- 1 Set the time and temperature for one basket.





- 2 Press the **Copy** button. The settings will be instantly duplicated to the other basket.

- 3 Press **Start/pause** to begin cooking.



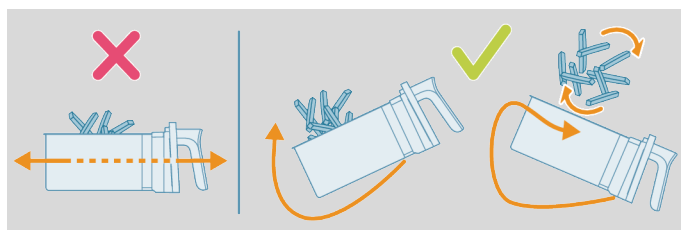
## Shaking food

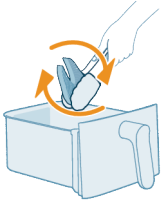
### How to shake

During cooking, remove the basket from the Airfryer to shake, mix, or flip the food.

- To shake food safely, gently shake the basket and assure the hot air has a chance to reach all the food surfaces.

**Achieve an Even Crisp:** Avoid shaking the basket in only one direction. Instead, toss or flip the food rather than just sliding the basket. This allows the hot air to circulate around every piece for consistent, golden-brown results.





- If the basket is too heavy to shake, place the basket on a heat-resistant surface, use silicone-tipped tongs or utensils to toss or flip the ingredients. Reinsert the basket and resume cooking.

**Note:** The Airfryer will pause automatically when the basket is removed. The display will remain frozen until the basket is replaced.

**Note:** Cooking resumes automatically once the basket is reinserted.

**Note:** Avoid prolonged basket removal (over 30 seconds), as this may cause the appliance to cool down.

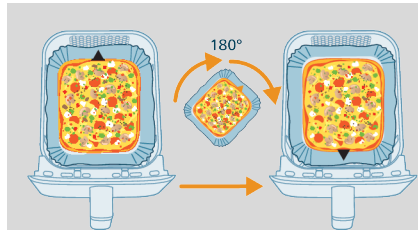
## What to shake

- Small items like fries or nuggets that are stacked during cooking typically require shaking to ensure even crispness and consistent cooking.
- If you do not shake these foods, they might cook unevenly or stay undercooked in some areas.
- For thicker items like steak, flipping halfway through cooking helps achieve uniform browning on all sides.

## When to shake

- Shake or flip food 1–2 times halfway through cooking, or more if desired.
- Some presets include a built-in shaking reminder feature (see 'Preset programs').

**Give it a Turn:** Using baking paper or baking accessories can sometimes block the air from reaching the back of the basket. For a perfect, even cook, simply rotate your baking paper or accessory 180° halfway through the cooking time. This ensures every side gets a fair share of the heat.



## Shake reminder

- The shake reminder will sound 5 beeps and flash on the display.
- If you do not remove the basket after 5 beeps, the reminder will turn off automatically.
- The shake reminder will also stop as soon as you take out the basket.

## Making home-made fries

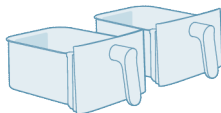
To make great home-made fries in the Airfryer:

- 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 500 g / 18 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 basket.
- 6 Put the sticks into the basket.
  - 7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

## Cleaning



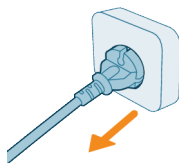
**Warning: Let the basket and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**

**Warning: the basket has 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 basket after every use.

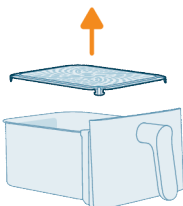
- 1 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

**Tip: Remove the basket to let the Airfryer cool down faster.**

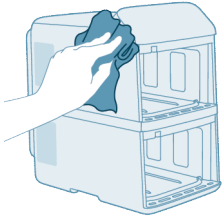


- 2 Remove the bottom plate from the basket.
- 3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the basket.
- 4 Clean the basket in a dishwasher. You can also clean it with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

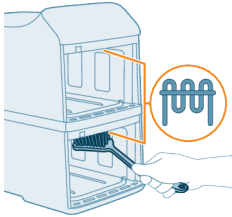
**Tip: If food residues stuck to the basket or bottom plate, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the basket or bottom plate and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.**



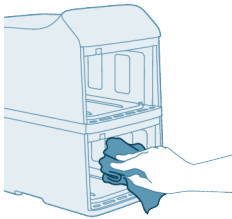
Tip: necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.



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








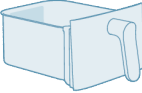
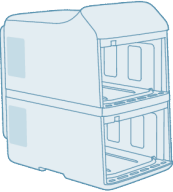
- 6 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



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

## Cleaning table

Proper cleaning maintains your Airfryer's performance and safety. The table below outlines cleaning instructions for each component.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.


### Note

- When carrying the Airfryer, always hold it horizontally to prevent the baskets from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. bottom plate, 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.home.id/support](http://www.home.id/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.

Problem	Possible cause	Solution
		<p>The basket, bottom plate, 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.</p>
		<p>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:</p> 
		<p>As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.</p>
<p>My home-made fries do not turn out as I expected.</p>	<p>You did not use the right potato type.</p>	<p>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.</p>
	<p>The amount of ingredients in the basket is too big.</p>	<p>Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.</p>
	<p>Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.</p>	<p>Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.</p>
<p>The Airfryer does not switch on.</p>	<p>The appliance is not plugged in.</p>	<p>Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.</p>
	<p>Several appliances are connected to one outlet.</p>	<p>The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.</p>
	<p>On/Off button was not activated yet.</p>	<p>Use your thumb to press the On/Off button, ensuring the whole button is touched by finger.</p>

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the basket 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 bottom plate into the basket properly. If you insert the bottom plate at an angle, its side may knock against the wall of the basket, 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 basket and then continue cooking.
	The basket still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the basket. Always clean the basket and bottom plate 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" or "E2".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	The device temperature is too low. This product is designed to operate in an ambient temperature between 5 °C and 40 °C. Place the Airfryer at room temperature for at least 15 minutes. If the problem persists, call the Philips service hotline or contact the consumer care center in your country/region.
The screen on the Airfryer shows "E4", "E5", "E12", "E22", or "E23".	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.
The screen on the Airfryer shows "E10".	The internal temperature of the device is too high.	Check whether there are any obstructions around the air outlets that affect ventilation and heat dissipation. Leave at least 15 cm of space around the air outlets, and do not place any objects in between the air outlets and wall.

# Obsah

<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b>	31
Nebezpečí	31
Varování	31
Upozornění	32
<b>Recyklace</b>	33
<b>Elektromagnetická pole (EMP)</b>	33
<b>Záruka a podpora</b>	33
<b>Informace o ekodesignu</b>	33
<b>Všeobecný popis</b>	34
Přehled výrobku	34
Přehled ovládacího panelu	36
<b>Před prvním použitím</b>	38
<b>Příprava před použitím</b>	39
<b>Použití přístroje</b>	39
Zkušební provoz	39
Příprava s přednastavenými programy	41
Přednastavené programy	44
Příprava pokrmů s ručním nastavením	44
Tabulka pokrmů	46
Funkce času	48
Funkce kopírování	49
<b>Protřepávání potravin</b>	50
Jak protřepávat	50
Co protřepávat	51
Kdy protřepávat	51
Připomenutí protřepání	52
<b>Příprava domácích hranolků</b>	52
<b>Čištění</b>	52
Tabulka čištění	54
<b>Skladování</b>	54
<b>Řešení problémů</b>	55

## 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 rozehráté trouby (obr. 1).
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do košíku, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Košík 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 košíku.
- Vždy se ujistěte, že je ohřívač čistý a že v něm nejsou žádné potraviny.

### Varování

#### 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 zapojte 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 (obr. 2).
- 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 neumísťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 15 cm volného prostoru za přístrojem a po obou jeho stranách. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňují horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování košíku z přístroje.
- 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 potravine.
- Fritéza Airfryer má dvě varné komory a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do stejné zásuvky. Může dojít k pádu elektrického jističe ve vašem domě a zásuvka nebude fungovat.
- Přístroj je navržen k použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Košík, spodní deska 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. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.

## Upozornění

### 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 svěťte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.

- Před manipulací s přístrojem nebo jeho čištěním 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 akrylamidů).
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso a okraj kovových částí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Při vaření rychle se kazících potravin buďte opatrní, pokud jde o funkci synchronizovaného vypnutí (může dojít k množení bakterií).
- Při vysypávání uvařeného jídla dávejte pozor, aby ven nevypadlo příslušenství. Také dávejte pozor na olej, který by mohl odkapat ze síťovaných stran košíku.
- Při vaření tučných potravin může z fritézy Airfryer vycházet kouř.

## Recyklace



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

## Elektromagnetická pole (EMP)

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

## Záruka a podpora

Společnost Versuni 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/support](https://home.id/support).

## Informace o ekodesignu

### Informace o ekodesignu pro identifikátor(y) modelu: NA46x

Popis	Označení	Hodnota	Jednotka
-------	----------	---------	----------

Spotřeba energie ve vypnutém stavu	$P_{\text{off}}$	0,28	W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	$P_{\text{sb}}$	Neuvedeno	W
Doba před automatickým přepnutím do pohotovostního režimu	$T_{\text{sb}}$	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		

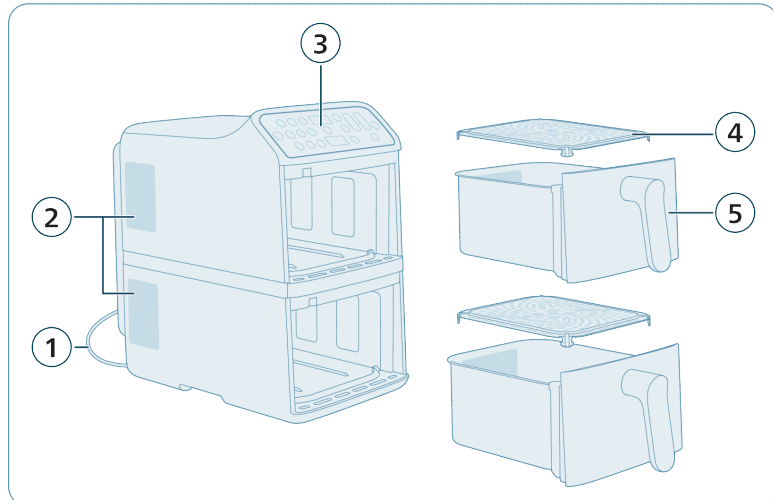
Přístroj je v souladu s požadavky na ekodesign přílohy II

NAŘÍZENÍ (EU) 2023/826

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!  
Chcete-li plně využívat naši podporu, zaregistrujte svůj výrobek na stránce [www.home.id](http://www.home.id).

## Všeobecný popis

### Přehled výrobku



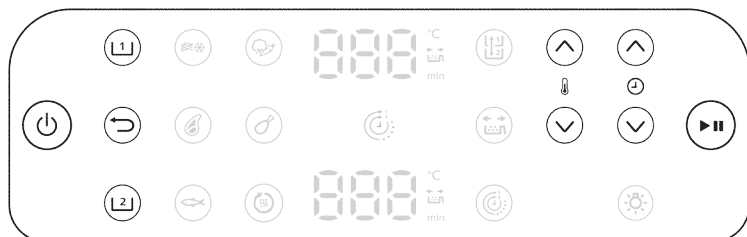
- 1 Napájecí kabel
- 2 Výstupy vzduchu
- 3 Ovládací panel
- 4 Spodní deska (2x)
- 5 Košík (2x)

**Poznámka:** Tento přístroj je vybaven dvěma samostatnými varnými košíky. Můžete si vybrat, zda budete vařit pouze v jednom košíku, nebo použijete oba

současně. Každý košík funguje samostatně, což umožňuje nastavit pro každý košík odlišnou teplotu, dobu přípravy nebo přednastavené programy.

## Přehled ovládacího panelu

### Napájení a základní ovládání



#### Vypínač

Klepnutím zapnete nebo vypnete horkovzdušnou fritézu.



#### Tlačítko výběru horního košíku (1)

Klepnutím vyberete horní košík a upravíte nastavení.



#### Tlačítko výběru spodního košíku (2)

Klepnutím vyberete spodní košík a upravíte nastavení.



#### Tlačítko návratu

Klepnutím se vrátíte do předchozí nabídky nebo zrušíte aktuální výběr.



#### Tlačítko pro spuštění/pozastavení

Klepnutím spustíte nebo pozastavíte proces přípravy.



#### Tlačítka zvýšení/snížení teploty

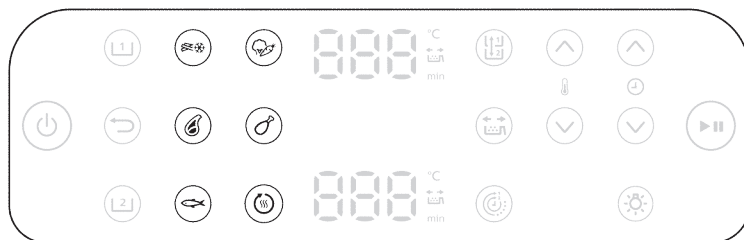
Klepnutím zvýšíte nebo snížíte teplotu přípravy pro vybraný košík.



#### Tlačítka prodloužení/zkrácení času

Klepnutím prodloužíte nebo zkrátíte dobu přípravy pro vybraný košík.

## Přednastavené programy



### Svačiny obsahující mražené brambory

Tuto předvolbu použijte k přípravě mražených hranolků, amerických brambor nebo bramborových placiček dokřupava a dozlatova.



### Steak

Tuto předvolbu použijte ke grilování steaku podle vlastní preference s opraženou kůrkou.



### Ryby

Tuto předvolbu použijte k šetrné přípravě rybích filetů nebo mořských plodů, aby zůstaly šťavnaté a křehké.



### Zelenina

Tuto předvolbu použijte k rovnoměrnému pečení nebo křupavému opečení zeleniny s minimálním množstvím oleje.



### Kuřecí stehna

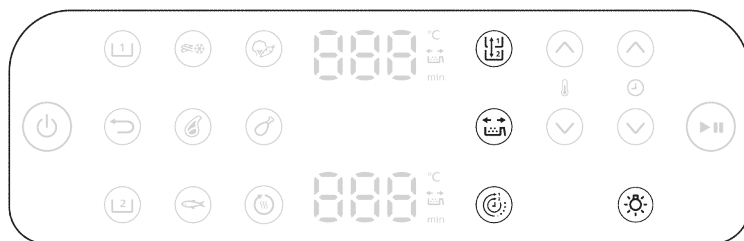
Tuto předvolbu použijte k důkladné přípravě kuřecích stehen s křupavou kůžičkou.



### Ohřev

Tuto předvolbu použijte k rychlému ohřátí zbytků jídla při zachování textury a chuti.

## Další funkce



### Funkce kopírování

Můžete nastavit čas a teplotu pro jeden košík a poté tato nastavení zkopírovat do druhého košíku stisknutím tlačítka kopírování funkce.



### Funkce času

S automatickou synchronizací doby přípravy ve 2 koších připravíte pokrmy ve stejnou dobu.



### Připomenutí protřepání

Tento model disponuje připomenutím protřepání. K dosažení optimálních výsledků jídlo protřepejte nebo otočte ihned po zaznění upozornění.

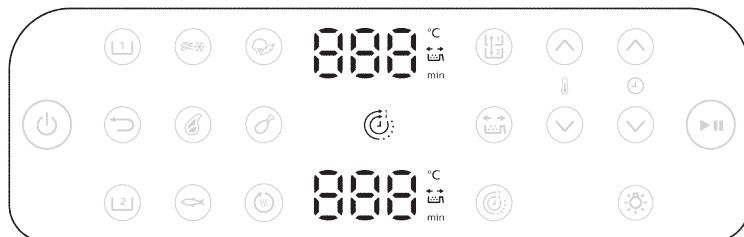
Stisknutím tlačítka připomenutí protřepání zapnete nebo vypnete upozornění, které vám připomene, abyste kvůli dosažení rovnoměrnějších výsledků jídlo během přípravy protřepali nebo otočili. Uslyšíte „pípnutí“ a vedle displeje času se zobrazí blikající ikona protřepání.



### Světlo

Zapne nebo vypne světlo ve varné komoře.

## Displej



### Displej času/teploty

Na displeji se střídavě zobrazuje doba přípravy a teplota.



### Indikace připomenutí protřepání

Rozsvítí se, když je aktivováno připomenutí protřepání.

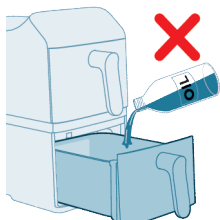


### Indikace funkce času

Rozsvítí se, když je aktivována funkce času.

## Před prvním použitím

**Důležité informace:** Během prvního použití může z fritézy Airfryer vycházet kouř a zápach. To je normální a měly by zmizet během několika minut.



**Upozornění:** Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Košík neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.

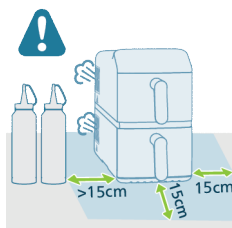
**Upozornění:** Nedotýkejte se horkých povrchů. S horkým košíkem manipulujte v kuchyňských rukavicích.

**Upozornění:** Příklad je určen výhradně k použití v domácnosti.

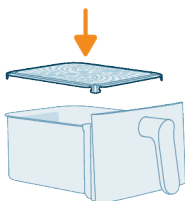
Poznámka: Předehřívání přístroje není nutné.

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Před prvním použitím (viz „Čištění“) přístroj důkladně vyčistěte.

## Příprava před použitím



- 1 Příklad postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.
- 2 Kolem přístroje ponechte alespoň 15 cm volného prostoru.



- 3 Vložte do košíku spodní desku.

Poznámka: Během používání se skrze výstupy vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupů vzduchu. Příklad umístěte alespoň 15 cm od stěny a výstupy vzduchu neumísťte přímo před zásuvku.

Poznámka: Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proud vzduchu a ovlivnit výsledek fritování.

Poznámka: Neumisťte fritézu Airfryer vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Vysrážená horká pára by mohla stékat po površích.

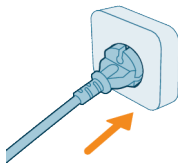
## Použití přístroje

### Zkušební provoz

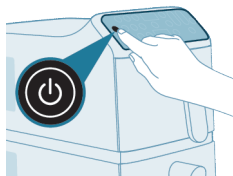
**Zkušební provoz vám pomůže:**

- Seznámit se s fritézou Airfryer
- Ověřit správnou funkci
- Odstranit zbytky z výroby

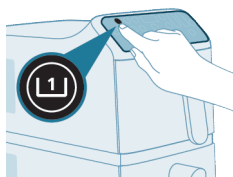
- 1 Ujistěte se, že jsou oba košíky prázdné, a poté přístroj zapojte do sítě.



- 2 Stiskněte **vypínač** přístroje.

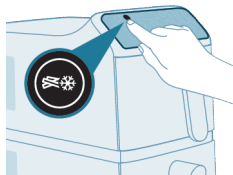


- 3 Vyberte jeden z košíků.



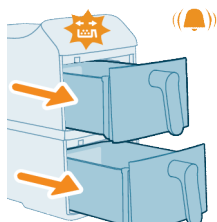
- 4 Stiskněte tlačítko **Mražené hranolky**.

- 5 Vyberte druhý košík a také zvolte **Mražené hranolky**.

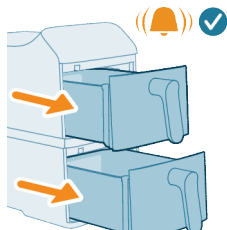


- 6 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajte přípravu.





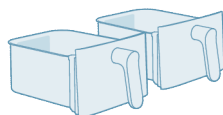
- 7 V polovině přípravy zazní připomenutí protřepání. Zvukové upozornění ztlumíte vytažením košíků a jejich opětovným bezpečným zasunutím.



- 8 Po dokončení přípravy zazní závěrečný zvukový signál.



- 9 Vyjměte košíky. Nechte oba košíky 10–30 minut vychladnout.

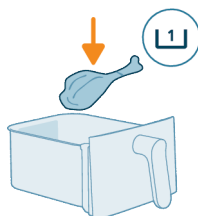


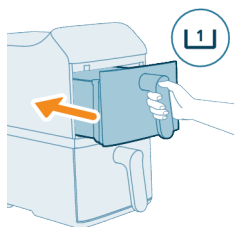
## Příprava s přednastavenými programy

Tento přístroj je vybaven řadou přednastavených programů přípravy, které přípravu jídel zjednodušují. Každá předvolba je optimalizována pro konkrétní druh pokrmu a automaticky nastavuje ideální teplotu a dobu přípravy, aby bylo dosaženo vynikajících výsledků s minimálním úsilím.

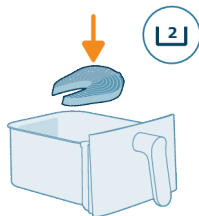
- 1 Přidejte ingredience do horního košíku.

**Poznámka:** Před použitím košíku se vždy ujistěte, že je spodní deska správně nasazena.



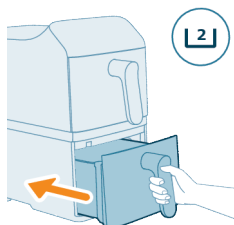


2 Vraťte horní košík do přístroje.

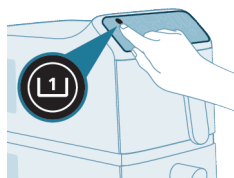


3 Přidejte ingredience do spodního košíku.

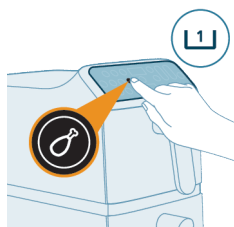
Poznámka: Nepřekračujte doporučené množství ani nenaplňujte košík nad značku „**MAX**“, protože by to mohlo ovlivnit výkon přípravy.



4 Vraťte spodní košík do přístroje.

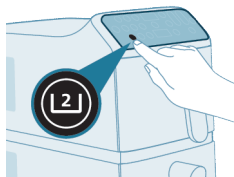


5 Stiskněte tlačítko **horního košíku** na obrazovce.

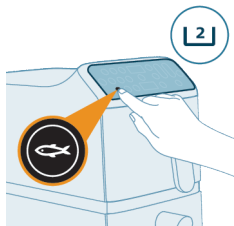


6 Vyberte tlačítko preferované předvolby.

7 Stiskněte tlačítko **spodního košíku** na obrazovce.



8 Vyberte tlačítko preferované předvolby.



9 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajte přípravu.

Poznámka: Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Přednastavené programy“). Postup:

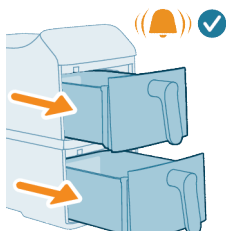
- Opatrně vytáhněte košík.
- Protřeptejte obsah nad žáruvzdorným povrchem.
- Vložte košík zpět a pokračujte v přípravě.

Poznámka: Chcete-li proces přípravy pozastavit, znovu stiskněte tlačítko **spuštění/pozastavení**. Opětovným stisknutím stejného tlačítka pokračujte v přípravě.

Poznámka: Po vyjmutí košíku se přístroj automaticky zastaví. Příprava se automaticky obnoví, jakmile vložíte košík zpět do přístroje.

10 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte oba košíky.

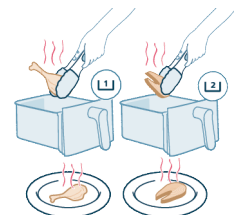
**Upozornění:** Po přípravě pokrmů jsou košík, plášť vnitřku přístroje a ingredience horké. Při vyjímání košíku jej vždy položte na žáruvzdorný povrch (např. trojnožku nebo silikonovou podložku). Podle typu pokrmu může z košíku unikat horká pára.



11 K vyjmutí připravených pokrmů z košíků použijte kuchyňské kleště.

Poznámka: Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk z ingrediencí se zachytávají na dně košíku.

Poznámka: V závislosti na typu připravovaných pokrmů můžete mezi jednotlivými dávkami nebo před protřepáním obsahu vylít přebytečný olej nebo tuk. Aby to bylo bezpečné, položte košík na žáruvzdorný povrch a použijte kuchyňské rukavice. Opatrně vylijte olej nebo tuk.



## Přednastavené programy

Předvolby	Doporučené množství	Teplota	Doba přípravy		Připomenutí protřepání
 Mražené hranolky	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
 Kotlety	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
 Rybí fileť	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
 Zelenina	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
 Stehýnka	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
 Ohřev	/	160 °C	5 min	5 min	/
			<b>2 750 W</b>	<b>2 300 W</b>	

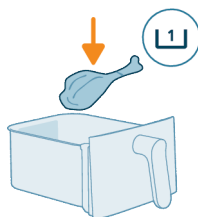
Poznámka: Výchozí doba přípravy pro každý přednastavený program se může lišit v závislosti na výkonu vaší fritézy Airfryer.

## Příprava pokrmů s ručním nastavením

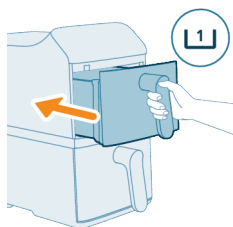
Pokud přednastavené programy nevyhovují vašim osobním potřebám, ruční nastavení vám umožní plnou kontrolu nad teplotou a časem.

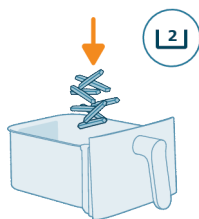
**1** Přidejte ingredience do horního košíku.

Poznámka: Před použitím košíku se vždy ujistěte, že je spodní deska správně nasazena.



**2** Vraťte horní košík do přístroje.



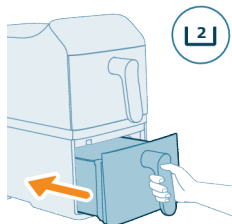


3 Přidejte ingredience do spodního košíku.

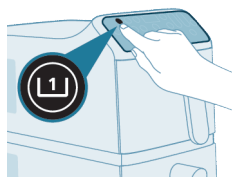
Poznámka: Fritéza Airfryer je vhodná na přípravu široké škály ingrediencí. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, nahlédněte do „Tabulky pokrmů“, kde najdete doporučená množství a doby přípravy.

Poznámka: Nepřekračujte doporučené množství ani nenaplňujte košík nad značku „MAX“, protože by to mohlo ovlivnit výkon přípravy.

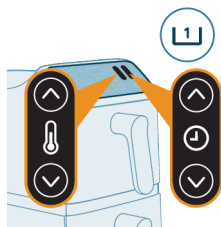
4 Vraťte spodní košík do přístroje.



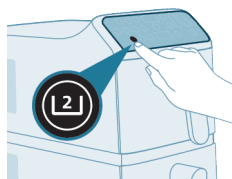
5 Stiskněte tlačítko **horního košíku** na obrazovce.



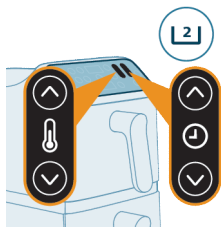
6 Stisknutím šipek teploty a času vyberte požadované nastavení.



7 Stiskněte tlačítko **spodního košíku** na obrazovce.



8 Stisknutím šipek teploty a času vyberte požadované nastavení.



9 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajte přípravu.

Poznámka: Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Postup:

- Opatrně vytáhněte košík.
- Protřepejte obsah nad žáruvzdorným povrchem.
- Vložte košík zpět a pokračujte v přípravě.

Poznámka: Chcete-li proces přípravy pozastavit, znovu stiskněte tlačítko **spuštění/pozastavení**. Opětovným stisknutím stejného tlačítka pokračujte v přípravě.

Poznámka: Po vyjmutí košíku se přístroj automaticky zastaví. Příprava se automaticky obnoví, jakmile vložíte košík zpět do přístroje.

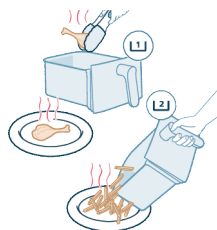
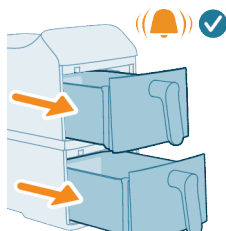
10 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte oba košíky.

**Upozornění: Po přípravě pokrmů jsou košík, plášť vnitřku přístroje a ingredience horké. Při vyjímání košíku jej vždy položte na žáruvzdorný povrch (např. trojnožku nebo silikonovou podložku). Podle typu pokrmu může z košíku unikat horká pára.**

11 K vyjmutí připravených pokrmů z košíků použijte kuchyňské kleště. Lehčí potraviny, jako jsou hranolky, můžete nasypat přímo na talíř.

Poznámka: Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk z ingrediencí se zachytávají na dně košíku.

Poznámka: V závislosti na typu připravovaných pokrmů můžete mezi jednotlivými dávkami nebo před protřepáním obsahu vylít přebytečný olej nebo tuk. Aby to bylo bezpečné, položte košík na žáruvzdorný povrch a použijte kuchyňské rukavice. Opatrně vylijte olej nebo tuk.



## Tabulka pokrmů

Níže uvedená tabulka obsahuje doporučená základní nastavení pro přípravu různých druhů pokrmů.

### Poznámka

- Uvedená nastavení slouží jako vodítko. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce surovin nelze zaručit optimální výsledky pro všechny ingredience.

- Při přípravě větších množství (např. hranolky, krevety, kuřecí stehýnka, mražené pokrmy) ingredience během přípravy 2–3krát protřepejte, otočte nebo promíchejte, aby byla zajištěna rovnoměrná struktura a propečení.
- Doporučená hmotnost je pro jeden košík.
- Výsledky vaření se liší v závislosti na velikosti a objemu ingrediencí pro každé jídlo. K dosažení dokonalých výsledků přizpůsobte předvolby vaření svým konkrétním ingrediencím. Kuchařka aplikace Home ID poskytuje kompletního průvodce přizpůsobením na základě velikosti a objemu ingrediencí.

**Tabulka potravin pro přístroje s výkonem 2 750 W**

<b>Ingredience</b>	<b>Množství potravin</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Teplota</b>	<b>Poznámka</b>
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Malá porce	800 g	43	200 °C	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 17, 24, 30 a 37 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	1200 g	60	200 °C	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 24, 32, 40 a 50 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
Kuřecí paličky (zhruba 125 g / 4,5 unce na 1 ks)	4 kusů	30	180 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Losos	400–1000 g	14–24	200 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Klobásy	300–500 g	10–15	180 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kotleta	200–1000 g	15–20	200 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Piškotový dort	300 g	50	140 °C	Použijte pečicí plech
Piškotový cupcake	4–9 košíčků	14–16	160 °C	Použijte pečicí misku
Muffiny (zhruba 40 g/ks)	6 kusů	16	160 °C	
Snadný lávový dortík	4–9 košíčků	10	160 °C	Použijte pečicí misku
Zeleninová směs (hrubě krájená) Velká porce	1300 g	25	180 °C	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 12 a 18 minutách ručně protřepejte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.

<b>Ingredience</b>	<b>Množství potravin</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Teplota</b>	<b>Poznámka</b>
Mini rösti	6–11 kusů	15–20	180 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 2,1 unce)	4 kusů	8	180 °C	

#### **Tabulka potravin pro přístroje s výkonem 2300 W**

<b>Ingredience</b>	<b>Min. – Max. množství</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Teplota</b>	<b>Poznámka</b>
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce)	200–700 g	26–37	200 °C	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 unce)	2–8 kusů	26–36	180 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Losos	400–1000 g	16–26	200 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Klobásy	300–500 g	12–17	180 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kotleta	200–1000 g	17–22	200 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Piškotový dort	300 g	50	140 °C	Použijte pečicí plech
Piškotový cupcake	4–9 košíčků	14–16	160 °C	Použijte pečicí misku
Snadný lávový dortík	4–9 košíčků	10	160 °C	Použijte pečicí misku
Zeleninová směs	400–800 g	15–20	180 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Mini rösti	6–11 kusů	15–20	180 °C	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte

## **Funkce času**

Funkce **čas** je navržena tak, aby se zajistilo, že se jídlo v obou košících připraví současně, i když jsou doby přípravy nebo teploty různé. To se zvláště hodí při přípravě kompletního pokrmu s různými ingrediencemi v každém košíku.



1 Nastavte dobu přípravy a teplotu přípravy pro oba košíky.

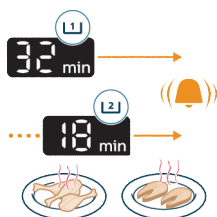
2 Stiskněte tlačítko **času** na ovládacím panelu.



3 Stiskněte tlačítko pro **spuštění/pozastavení** a synchronizovaná příprava se spustí.



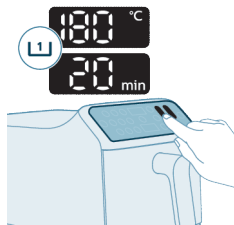
4 Fritéza Airfryer automaticky upraví čas spuštění jednoho košíku tak, aby oba košíky dokončily cyklus přípravy současně. Tím se zajistí, že vše bude horké a připravené k podávání najednou.



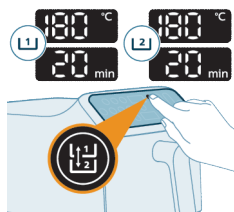
## Funkce kopírování

Funkce **kopírování** vám umožňuje jedním dotykem duplikovat nastavení přípravy z jednoho košíku do druhého. To je ideální, když vaříte v obou koších stejné jídlo a chcete dosáhnout konzistentních výsledků.

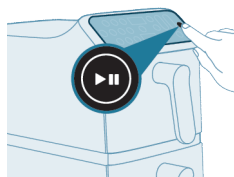
1 Nastavte dobu přípravy a teplotu pro jeden košík.



2 Stiskněte tlačítko **kopírování**. Nastavení se okamžitě duplikuje do druhého košíku.



3 Stisknutím tlačítka pro **spuštění/pozastavení** zahájíte přípravu.



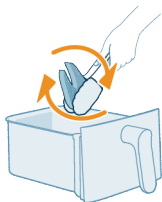
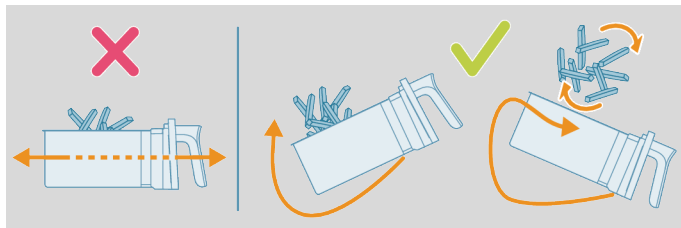
## Protřepávání potravin

### Jak protřepávat

Během přípravy pokrmu vyjměte koš z fritézy Airfryer, abyste potraviny protřepali, promíchali nebo otočili.

- Koš pro vaši bezpečnost protřepávejte jemně a zajistěte, aby horký vzduch mohl proudit ke všem povrchům potravin.

**Dosáhněte dokonale křupavého výsledku:** Nepohybujte košem pouze jedním směrem. Jídlem raději pohazujte nebo jej otáčejte, než abyste jen posouvali košem. Díky tomu může horký vzduch cirkulovat kolem každého kousku, což zajistí rovnoměrný zlatohnědý výsledek.



- Pokud je koš příliš těžký na to, abyste jej mohli protřepávat, položte jej na žáruvzdorný povrch a k promíchání nebo otočení ingrediencí použijte kleště nebo kuchyňské náčiní se silikonovými špičkami. Vložte košík zpět a pokračujte v přípravě.

**Poznámka:** Fritéza Airfryer se automaticky pozastaví, když se vyjme košík. Displej zůstane nehybný, dokud se košík nevloží zpět.

**Poznámka:** Jakmile košík vložíte zpět, příprava pokrmů se automaticky obnoví.

**Poznámka:** Vyhněte se delšímu vyjmutí košíku (déle než 30 sekund), protože by to mohlo způsobit ochlazení přístroje.

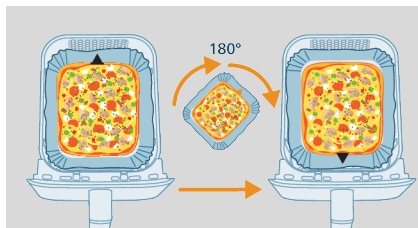
## Co protřepávat

- Malé kousky, jako jsou hranolky nebo nugety, které se během přípravy skládají a vrství na sebe, je obvykle nutné protřepat, aby byly rovnoměrně křupavé a propečené.
- Pokud tyto potraviny neprotřepete, mohou se uvařit nerovnoměrně nebo zůstat v některých částech nedovařené.
- U silnějších kusů potravin, jako je steak, pomůže obrácení v polovině přípravy dosáhnout rovnoměrného zbarvení ze všech stran.

## Kdy protřepávat

- Potraviny protřepejte nebo obraťte 1–2krát v polovině přípravy, případně i vícekrát, pokud je to žádoucí.
- Některé přednastavené programy obsahují vestavěnou funkci (viz „Přednastavené programy“) připomenutí protřepání.

**Zkuste to otočit:** Použití pečicího papíru nebo pečících pomůcek může někdy zabránit přístupu vzduchu k zadní části koše. Pro dokonale rovnoměrné propečení stačí v polovině doby přípravy otočit pečicí papír nebo příslušenství o 180 stupňů. Tím se zajistí, že každá strana dostane spravedlivý podíl tepla.



## Připomenutí protřepání

- Při připomenutí protřepání zazní 5 pípnutí a rozblíká se displej.
- Pokud košík po 5 pípnutích nevyjmete, připomenutí se automaticky vypne.
- Připomenutí protřepání se také zastaví, jakmile vyjmete košík.

## Příprava domácích hranolků

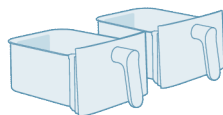
Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Vyberte si druh brambor vhodný pro přípravu hranolků, například čerstvé, (mírně) moučné brambory.
  - Nejvhodnější je fritovat hranolky v dávkách po 500 g/ 18 uncí, aby se propekly rovnoměrně. Větší množství hranolek způsobuje, že bývají méně křupavé než menší porce.
- 1 Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (tloušťka 10x10 mm / 0,4x0,4 palce).
  - 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 lžici 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

- Nevykládejte všechny hranolky z mísy do košíku najednou. Zabráníte tak stékání přebytečného oleje do košíku.
- 6 Vložte hranolky do košíku.
  - 7 Osmažte bramborové hranolky a během vaření je 2–3krát promíchejte.

## Čištění



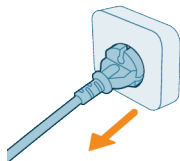
**Varování: Než začnete s čištěním, nechte košík a vnitřní stranu přístroje úplně vychladnout.**

**Varování: košík je vybaven nepřilnavým povrchem. 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 košíku.

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

Tip: Košík vyjměte, aby mohla fritéza Airfryer rychleji vychladnout.



- 2 Sejměte spodní desku z košíku.
- 3 Zlikvidujte vypečený tuk nebo olej ze dna košíku.
- 4 Košík umyjte v myčce na nádobí. Můžete jej také umýt horkou vodou, mycím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).

Tip: Pokud na košíku nebo spodní desce ulpívají zbytky pokrmů, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s mycím prostředkem na nádobí.

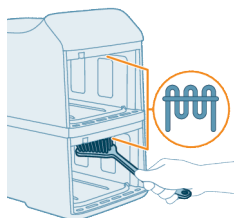
Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čistící prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li na košíku nebo spodní desce mastné skvrny a nepodařilo se vám je odstranit horkou vodou s mycím prostředkem na nádobí, použijte tekutý odmašťovač.

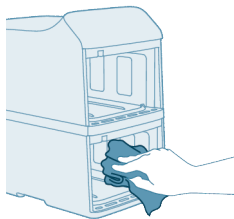
Tip: zbytky pokrmu z topného tělesa lze v případě potřeby odstranit kartáčkem s měkkými nebo středně tvrdými štětinami. Nepoužívejte kartáček z ocelového drátu ani kartáček s tvrdými štětinami, protože by mohlo dojít k poškození povrchu topného tělesa.

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



- 6 Topné tělísko vyčistěte čistícím kartáčkem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.






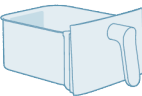
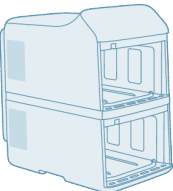




**7** Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

## Tabulka čištění

Správné čištění udržuje výkon a bezpečnost vaší fritézy Airfryer. Níže uvedená tabulka obsahuje pokyny k čištění jednotlivých součástí.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Skladování


- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.

### Poznámka

- Při přenášení fritézy Airfryer ji vždy držte v horizontální poloze, aby z ní nevytáhly košíky a nepoškodily se.
- Vždy se ujistěte, že jsou odnímatelné části fritézy Airfryer (spodní deska 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.home.id/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.  Košík, spodní deska a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:  
		Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.
Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.	Nepoužili jste správný typ brambor.	K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování.
	Množství přísad v košíku je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Řešení</b>
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
	Tlačítko vypínače nebylo dosud aktivováno.	Palcem stiskněte tlačítko vypínače tak, abyste se prstem dotkli celého tlačítka.
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř košíku v fritéze Airfryer se mohou objevit malé skvrny vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete spodní desku do košíku vkládat správným způsobem. Vkládáte-li spodní desku nakloněnou, její bok může zavadit o stěnu košíku a způsobit odloupení 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 košíku vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk a poté pokračujte v přípravě.
	Košík stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v košíku. Košík a spodní desku 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“ nebo „E2“.	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Teplota přístroje je příliš nízká. Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C. Nechte fritézu Airfryer minimálně na 15 minut odstát při pokojové teplotě. Pokud bude problém přetrvávat, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve své zemi/regionu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ nebo „E23“.	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.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E10“.	Teplota uvnitř přístroje je příliš vysoká.	Zkontrolujte, zda kolem výstupů vzduchu nejsou žádné překážky, které by mohly ovlivnit větrání a odvod tepla. Nechte kolem výstupů vzduchu alespoň 15 cm volného prostoru a mezi výstupy vzduchu a stěnou neumísťujte žádné předměty.

# Indhold

<b>Vigtige sikkerhedsinstruktioner</b>	59
Fare	59
Advarsel	59
Bemærk	60
<b>Genbrug</b>	61
<b>Elektromagnetiske felter (EMF)</b>	61
<b>Reklamationsret og support</b>	61
<b>Oplysninger om EcoDesign</b>	61
<b>Generel beskrivelse</b>	62
Produktoversigt	62
Oversigt over kontrolpanel	63
<b>Før apparatet tages i brug</b>	65
<b>Forberedelser før brug</b>	66
<b>Sådan bruges apparatet</b>	66
Test	66
Tilberedning med forudindstillede programmer	68
Forudindstillede programmer	71
Madlavning med manuelle indstillinger	71
Madtabel	74
Tidsfunktion	75
Kopifunktion	76
<b>Rystning af mad</b>	77
Sådan rystes maden	77
Hvilke madvarer skal rystes?	78
Hvornår skal der rystes?	78
Rystepåmindelse	79
<b>Sådan laver du hjemmelavede pomfritter</b>	79
<b>Rengøring</b>	79
Rengøringskema	80
<b>Opbevaring</b>	81
<b>Fejlfinding</b>	81

## 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 elkomfurer og elkogeplader eller i en varm ovn (fig. 1).
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Kom ikke olie i kurven, 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 kurven end det maksimale niveau, der er angivet på kurven.
- Sørg altid for, at varmelegemet er rent, og at der ikke sidder mad fast på det.

### Advarsel

#### 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 (fig.2).
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 15 cm fri plads på begge sider af og bag apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.



- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner kurven fra apparatet.
- Brug aldrig lette 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.
- Da denne Airfryer har to tilberedningskamre, er dens elektriske energi høj. Brug ikke andre kraftige apparater på samme kredsløb på samme tid (f.eks. elkander, elgrill og lignende). Ellers kan det ske, HFI-relæet reagerer ved at afbryde strømmen til stikkontakten.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Kurven, bundpladen og tilbehør placeret i tilberedningskammeret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.

## Bemærk

### Bemærk

- 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 håndterer eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.

- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærlige fødevarer med funktionen synkroniseret afslutning (der kan forekomme bakterievækst).
- Vær forsigtig, når du hælder den tilberedte mad ud, og undgå, at tilbehøret falder ud. Vær desuden opmærksom på olie, der kan dryppe fra kurvens sider.
- Ved tilberedning af fedtholdige fødevarer kan airfryeren afgive røg.

## Genbrug



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

## Elektromagnetiske felter (EMF)

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

## Reklamationsret og support

Versuni 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. For yderligere oplysninger, reservedele eller for at benytte garantien, besøg vores hjemmeside [home.id/support](https://home.id/support).

## Oplysninger om EcoDesign

### Oplysninger om EcoDesign for modelidentifikator(er): NA46x

Beskrivelse	Symbol	Værdi	Enhed
Strømforbrug i slukket tilstand	P <sub>off</sub>	0,28	W
Strømforbrug i standbytilstand	P <sub>sb</sub>	N/A	W

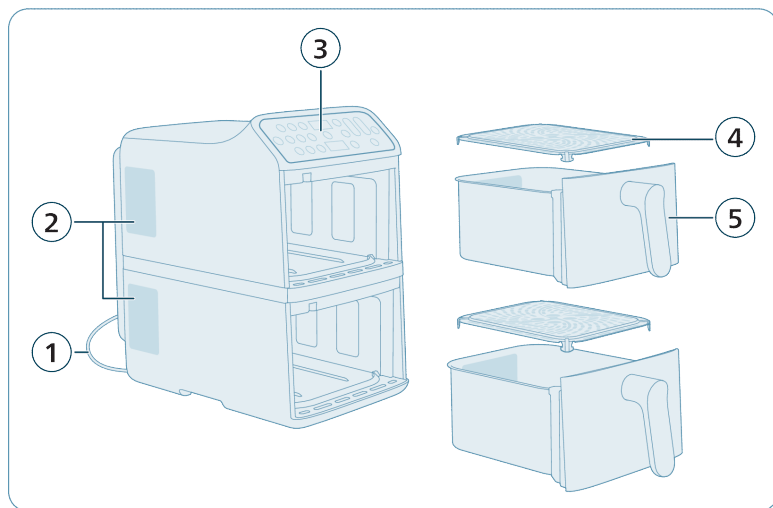
Periode før automatisk skift til standbytilstand	T <sub>sb</sub>	20	Min.
Målestandard for nytteværdi	EN 50564:2011		
Kontaktoplysninger for flere oplysninger	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holland		
Apparatet opfylder kravene i EcoDesign i bilag II til KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2023/826			

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

For at få fuldt udbytte af den support, som vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på [www.home.id](http://www.home.id).

## Generel beskrivelse

### Produktoversigt

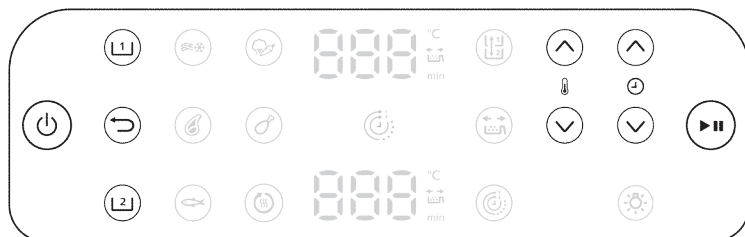


- 1 Netledning
- 2 Luftudtag
- 3 Kontrolpanel
- 4 Bundplade (x2)
- 5 kurv (x2)

Bemærk: Dette apparat har to uafhængige tilberedningskurve. Du kan vælge at tilberede mad med kun én kurv eller bruge begge samtidigt. Hver kurv fungerer uafhængigt af hinanden, så du kan indstille forskellige temperaturer, tilberedningstider eller forudindstillede programmer for hver kurv.

# Oversigt over kontrolpanel

## Strømforsyning og grundlæggende betjening



### Tænd-/sluk-knap

Tryk for at tænde eller slukke for Airfryer.



### Knap til valg af øverste kurv (1)

Tryk for at vælge den øverste kurv for at justere indstillingerne.



### Knap til valg af nederste kurv (2)

Tryk for at vælge den nederste kurv for at justere indstillingerne.



### Knappen Return (Tilbage)

Tryk for at gå tilbage til den forrige menu eller annullere det aktuelle valg.



### Start/pause-knap

Tryk for at starte tilberedningsprocessen eller sætte den på pause.



### Knapper til forøgelse/sænkning af temperatur

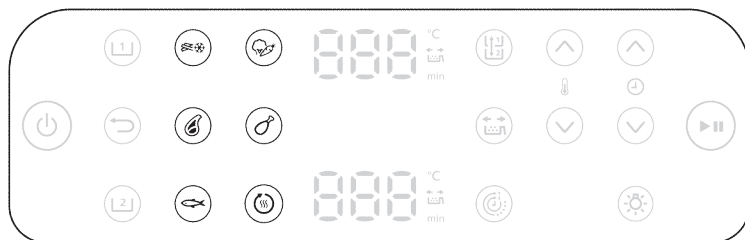
Tryk for at øge eller sænke tilberedningstemperaturen for den valgte kurv.



### Knapper til forlængelse/reducering af tid

Tryk for at forlænge eller reducere tilberedningstiden for den valgte kurv.

## Forudindstillede programmer



### Frosne kartoffelbaserede snacks

Brug denne forudindstilling til at tilberede gyldne frosne pomfritter, kartoffelbåde eller hashbrowns.



### Steak

Brug denne forudindstilling til at stege steaks på din foretrukne måde med en stegeskorpe.



### Fisk

Brug denne forudindstilling til forsigtigt at tilberede fiskefileter eller fisk/skaldyr, mens du holder dem fugtige og flagede.



### Grøntsager

Brug denne forudindstilling til at stege sprøde grøntsager jævnt med minimal olie.



### Kyllingelår

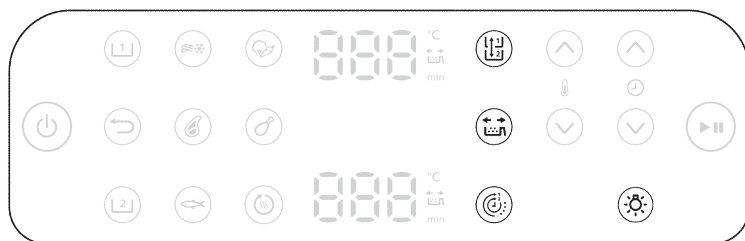
Brug denne forudindstilling til at tilberede kyllingelår grundigt med sprød skind.



### Genopvarmning

Brug denne forudindstilling til at opvarme rester hurtigt, mens du bevarer struktur og smag.

## Yderligere funktioner



### Kopifunktion

Du kan indstille tid og temperatur for én kurv og kopiere de nøjagtige indstillinger til den anden kurv ved at trykke på knappen til kopiering af funktion.



### Tidsfunktion

Synkroniser automatisk tilberedningstider i de 2 kurve, så måltiderne er klar på samme tid.



### Rystepåmindelse

Denne model har en rystepåmindelse. For at opnå optimale resultater skal maden rystes eller vendes med det samme, når påmindelsesalarmen lyder.

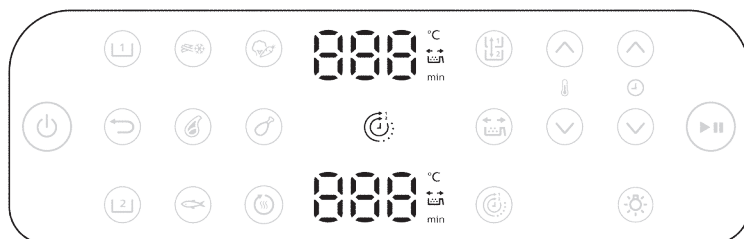
Tryk på knappen til rystepåmindelse for at aktivere eller deaktivere alarmer, der minder dig om at ryste eller vende maden under tilberedningen for at få mere ensartede resultater. Der lyder et "bip", og der vises et blinkende rysteikon ved siden af tidsdisplayet.



### Lys

Tænd eller sluk lyset i tilberedningskammeret.

## Display



### Display til tid/temperatur



Skærmen skifter mellem visning af tilberedningstid og temperatur.



### Angivelse af rystepåmindelse

Lyser, når rystepåmindelsen er aktiveret.

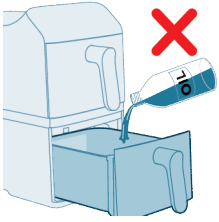


### Angivelse af tidsfunktion

Lyser, når tidsfunktionen er aktiveret.

## Før apparatet tages i brug

**Vigtigt: Første gang airfryeren tages i brug, kan den afgive lidt røg og lugt. Dette er normalt og bør forsvinde efter nogle få minutter.**



**Forsigtig: Dette er en airfryer, der benytter varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i kurven.**

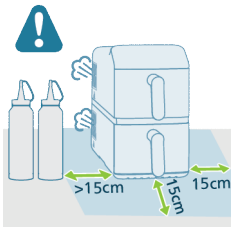
**Forsigtig: Undgå at berøre varme overflader. Brug grydelapper, når du håndterer den varme kurv.**

**Forsigtig: Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.**

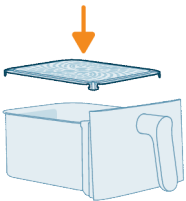
Bemærk: Forvarmning af apparatet er ikke nødvendigt.

- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
- 3 Rengør apparatet grundigt før første brug (se "Rengøring").

## Forberedelser før brug



- 1 Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmekfast underlag.
- 2 Sørg for, at der er mindst 15 cm fri plads omkring apparatet.



- 3 Placer bundpladen i kurven.

Bemærk: Under brug frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af damp og udtag. Placer apparatet mindst 15 cm fra væggen, og placer ikke luftudtagene direkte foran stikkontakten.

Bemærk: Placer ikke noget oven på eller på siderne af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.

Bemærk: Stil ikke din Airfryer ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.

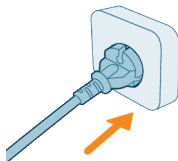
## Sådan bruges apparatet

### Test

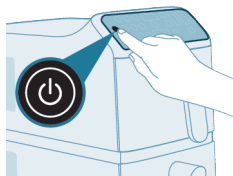
**En test hjælper dig med at:**

- Blive fortrolig med airfryeren
- Kontrollere, at den fungerer korrekt
- Fjerne rester fra produktionen

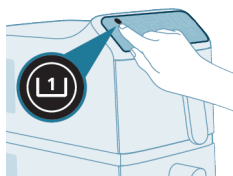
1 Sørg for, at begge kurve er tomme, og tilslut derefter apparatet.



2 Tryk på **Tænd/sluk**-knappen.

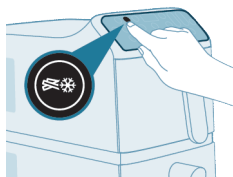


3 Vælg en af kurvene.



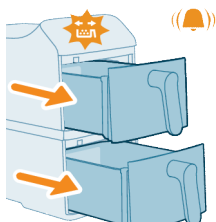
4 Tryk på knappen **Frosne pomfritter**.

5 Vælg den anden kurv, og vælg også **Frosne pomfritter**.

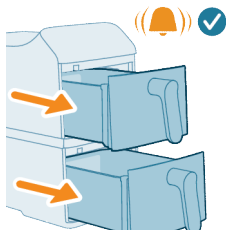


6 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte.





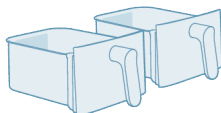
- 7 En rystepåmindelse bipper halvvejs i tilberedningen. Slå bippet fra ved at trække kurvene ud og derefter sætte dem korrekt på plads igen.



- 8 Når tilberedningen er færdig, lyder der et sidste bip.



- 9 Tag kurvene ud. Lad begge kurve køle af i 10–30 minutter.

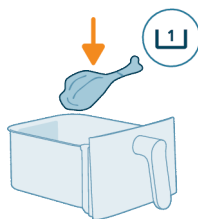


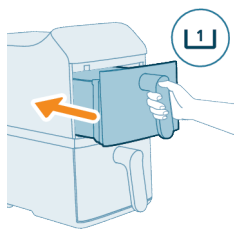
## Tilberedning med forudindstillede programmer

Dette apparat leveres med en række forudindstillede tilberedningsprogrammer, der er beregnet til at gøre tilberedning nemmere. Hver forudindstilling er optimeret til en bestemt type mad og indstiller automatisk den korrekte temperatur og tilberedningstid for at levere lækre resultater med minimal arbejdsindsats.

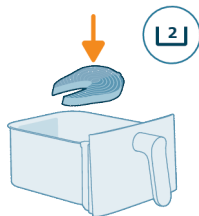
- 1 Kom ingredienser i den øverste kurv.

Bemærk: Sørg altid for, at bundpladen er placeret korrekt, før du bruger kurven.



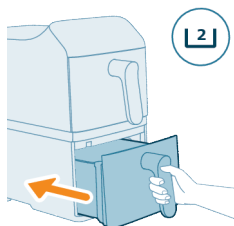


2 Sæt den øverste kurv tilbage i apparatet.



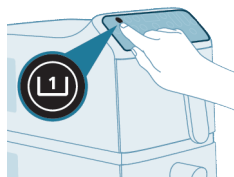
3 Kom ingredienser i den nederste kurv.

Bemærk: Undgå at overskride de foreslåede mængder eller fylde kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke tilberedningsevnen.



4 Sæt den nederste kurv tilbage i apparatet.

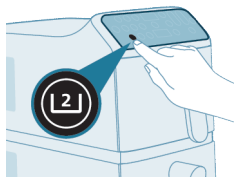
5 Tryk på **Øverste kurv**-knappen på skærmen.



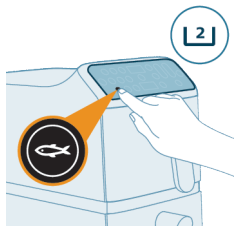
6 Vælg den foretrukne forudindstillingsknop.



7 Tryk på **Nederste kurv**-knappen på skærmen.



8 Vælg den foretrukne forudindstillingsknap.



9 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte tilberedningen.

Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes halvvejs i tilberedningen (se "Forudstillede programmer"). For at gøre dette skal du:

- Forsigtigt trække kurven ud.
- Ryste indholdet over et varmebestandigt underlag.
- Sæt kurven i igen for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på **Start/pause**-knappen. Tryk på den samme knap igen for at få lyden tilbage.

Bemærk: Apparatet stopper automatisk, når kurven fjernes. Tilberedningen genoptages automatisk, når kurven sættes tilbage i apparatet.

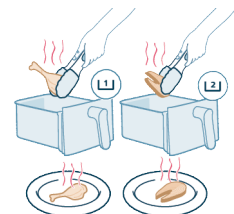
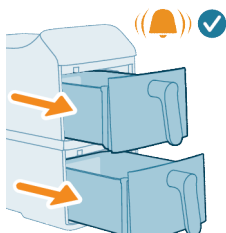
10 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt begge kurve ud.

**Forsigtig: Efter tilberedningen er kurven, de indvendige dele og ingredienserne varme. Placer altid kurven på et varmebestandigt underlag (f.eks. bordskåner eller silikonemåtte), når du fjerner kurven. Afhængigt af typen af mad kan der slippe damp ud af kurven.**







11 Brug køkkentænger til at fjerne den tilberedte mad fra kurvene.

Bemærk: Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af kurven.

Bemærk: Afhængigt af den type mad, der tilberedes, kan det være en god idé at hælde overskydende olie eller fedt af mellem tilberedninger, eller før indholdet rystes. For at gøre dette sikkert skal du placere kurven på et varmebestandigt underlag og bruge grydelapper. Hæld forsigtigt olien eller fedtet ud.



## Forudindstillede programmer

	Forudindstillinger	Anbefalet mængde	Temperatur	Tilberedningstid		Rystepåmindelse
	Frosne pomfritter	500 g	200 °C	26 min.	30 min.	x2
	Koteletter	250 g	200 °C	16 min.	18 min.	x2
	Fiskefilet	650 g	200 °C	18 min.	20 min.	x1
	Grøntsager	800 g	180 °C	18 min.	20 min.	x2
	Kyllingelår	1000 g	180 °C	32 min.	34 min.	x1
	Genopvarmning	/	160 °C	5 min.	5 min.	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

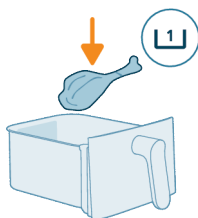
Bemærk: Standardtilberedningstiden for hvert forudindstillet program kan variere afhængigt af din airfryers nominelle effekt.

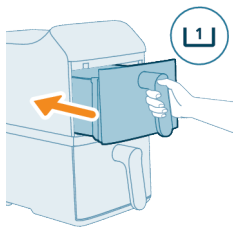
## Madlavning med manuelle indstillinger

Når forudindstillede programmer ikke opfylder dine personlige tilberedningsbehov, giver de manuelle indstillinger dig fuld kontrol over temperatur og tid.

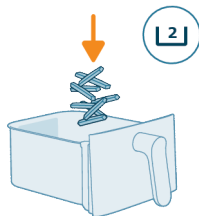
**1** Kom ingredienser i den øverste kurv.

Bemærk: Sørg altid for, at bundpladen er placeret korrekt, før du bruger kurven.





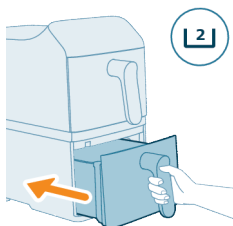
2 Sæt den øverste kurv tilbage i apparatet.



3 Kom ingredienser i den nederste kurv.

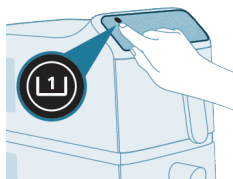
Bemærk: Airfryeren er velegnet til tilberedning af en lang række ingredienser. Du får de bedste resultater ved at se "Madtabel" for at få oplysninger om anbefalede mængder og tilberedningstider.

Bemærk: Undgå at overskride de foreslåede mængder eller fylde kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke tilberedningsevnen.

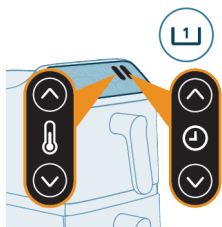


4 Sæt den nederste kurv tilbage i apparatet.

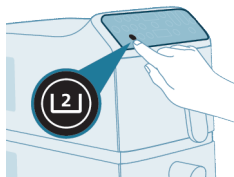
5 Tryk på **Øverste kurv**-knappen på skærmen.



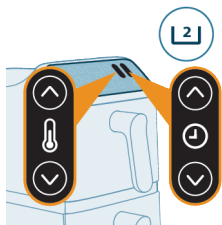
6 Tryk på pilene for temperatur og tid for at vælge den foretrukne indstilling.



7 Tryk på **Nederste kurv**-knappen på skærmen.



8 Tryk på pilene for temperatur og tid for at vælge den foretrukne indstilling.



9 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte tilberedningen.

Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at gøre dette skal du:

- Forsigtigt trække kurven ud.
- Ryste indholdet over et varmebestandigt underlag.
- Sæt kurven i igen for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på **Start/pause**-knappen. Tryk på den samme knap igen for at få lyden tilbage.

Bemærk: Apparatet stopper automatisk, når kurven fjernes. Tilberedningen genoptages automatisk, når kurven sættes tilbage i apparatet.

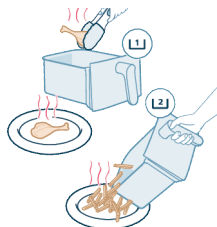
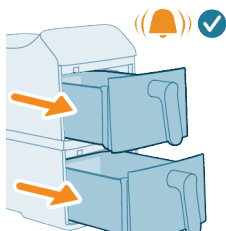
10 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt begge kurve ud.

**Forsigtig: Efter tilberedningen er kurven, de indvendige dele og ingredienserne varme. Placer altid kurven på et varmebestandigt underlag (f.eks. bordskåner eller silikonemåtte), når du fjerner kurven. Afhængigt af typen af mad kan der slippe damp ud af kurven.**

11 Brug køkkentænger til at fjerne den tilberedte mad fra kurvene. Til lettere ingredienser, f.eks. pomfritter, kan du hælde dem direkte på en tallerken.

Bemærk: Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af kurven.

Bemærk: Afhængigt af den type mad, der tilberedes, kan det være en god idé at hælde overskydende olie eller fedt af mellem tilberedninger, eller før indholdet rystes. For at gøre dette sikkert skal du placere kurven på et varmebestandigt underlag og bruge grydelapper. Hæld forsigtigt olien eller fedtet ud.



## Madtabel

Tabellen nedenfor indeholder anbefalede basisindstillinger til tilberedning af forskellige typer mad.

### Bemærk

- De angivne indstillinger er beregnet som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan der ikke garanteres optimale resultater for alle ingredienser.
- Ved tilberedning af større mængder (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks) skal ingredienserne rystes, vendes eller omrøres 2-3 gange under tilberedningen for at sikre ensartet konsistens og tilberedningsgrad.
- Den anbefalede vægt er for en enkelt kurv.
- Tilberedningsresultaterne varierer afhængig af størrelsen på ingredienserne eller størrelsen på hver ret. For at opnå perfekte resultater skal forudindstillingerne for tilberedning tilpasses de specifikke ingredienser. Home ID-opskriftsbogen indeholder en komplet vejledning til tilpasning baseret på størrelsen på ingredienserne og størrelsen på retten.

### Madtabel til apparater med en nominel effekt på 2750 W

Ingredienser	Madmængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm / 0,3x0,3") Lille portion	800 g	43	200 °C	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 17, 24, 30 og 37 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner pommes frites.
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm / 0,3x0,3") Stor portion	1200 g	60	200 °C	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 24, 32, 40 og 50 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
Kyllingelår (ca. 125 g / 4,5 oz/stk.)	4 stk.	30	180 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Laks	400-1000 g	14-24	200 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Pølser	300-500 g	10-15	180 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kotelet	200-1000 g	15-20	200 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Formkage	300 g	50	140 °C	Brug bage-tilbehøret
Cupcake	4-9 kopper	14-16	160 °C	Brug bagekoptilbehøret
Muffins (ca. 40 g/styk)	6 stk.	16	160 °C	

Ingredienser	Madmængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Nem smeltet chokoladecake	4-9 kopper	10	160 °C	Brug bagekoptilbehøret
Blandede grøntsager (grofthakkede) Stor portion	1300 g	25	180 °C	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller omrør maden manuelt med det samme efter 12 og 18 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager.
Mini-rösti	6-11 stykker	15-20	180 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g / 2,1 oz)	4 stk.	8	180 °C	

#### Madtabel til apparater med en nominal effekt på 2300 W

Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm / 0,3x0,3")	200-700 g	26-37	200 °C	Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår (ca. 125 g / 4,5 oz)	2-8 stykker	26-36	180 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Laks	400-1000 g	16-26	200 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Pølser	300-500 g	12-17	180 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kotelet	200-1000 g	17-22	200 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Formkage	300 g	50	140 °C	Brug bagettilbehøret
Cupcake	4-9 kopper	14-16	160 °C	Brug bagekoptilbehøret
Nem smeltet chokoladecake	4-9 kopper	10	160 °C	Brug bagekoptilbehøret
Blandede grøntsager	400-800 g	15-20	180 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Mini-rösti	6-11 stykker	15-20	180 °C	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

## Tidsfunktion

**Tidsfunktionen** er beregnet til at sikre, at maden i begge kurve bliver færdig på samme tid, selv hvis tilberedningstiden eller temperaturen er forskellige. Dette er især nyttigt, når du tilbereder et komplet måltid med forskellige ingredienser i hver kurv.



1 Indstil tilberedningstiden og temperaturen for begge kurve.

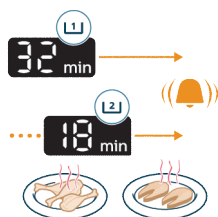
2 Tryk på **Tid**-knappen på kontrolpanelet.



3 Tryk på **Start/pause**-knappen, hvorefter den synkroniserede tilberedning begynder.



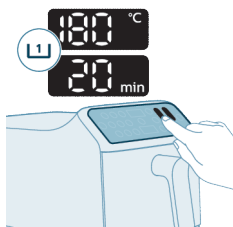
4 Airfryeren justerer automatisk starttidspunktet for én kurv, så begge kurve fuldfører deres tilberedning samtidigt. Dette sikrer, at alt er varmt og klar til servering på én gang.



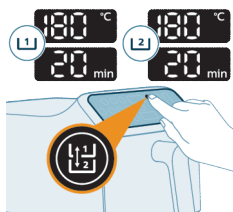
## Kopifunktion

**Kopi**-funktionen giver dig mulighed for at kopiere tilberedningsindstillingerne fra én kurv til en anden med et enkelt tryk. Dette er ideelt, når du tilbereder den samme mad i begge kurve og ønsker ensartede resultater.

1 Indstil tid og temperatur for én kurv.



2 Tryk på **Kopi**-knappen. Indstillingerne duplikeres øjeblikkeligt til den anden kurv.



3 Tryk på **Start/pause** for at starte tilberedningen.



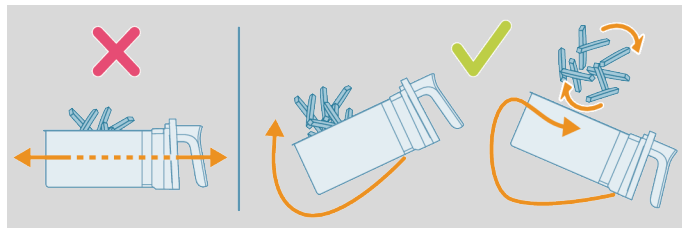
## Rystning af mad

### Sådan rystes maden

Under tilberedning skal kurven fjernes fra airfryeren for at ryste, blande eller vende maden.

- For at ryste maden sikkert skal du forsigtigt ryste kurven og sørge for, at den varme luft kan nå alle madens overflader.

**Få en sprød skorpe:** Undgå at ryste kurven i kun én retning. Vend eller ryst maden i stedet for blot at skubbe kurven. Det gør det muligt for den varme luft at cirkulere rundt om hvert stykke for at få ensartede, gyldenbrune.



- Placer kurven på en varmebestandig overflade, og brug tænger eller redskaber med silikonespids til at vende ingredienserne, hvis kurven er for tung til at ryste. Sæt kurven tilbage, og fortsæt tilberedningen.

**Bemærk:** Airfryeren stopper automatisk, når kurven fjernes. Displayet forbliver frosset, indtil kurven sættes tilbage.

**Bemærk:** Tilberedningen genoptages automatisk, når kurven sættes i igen.

**Bemærk:** Undgå at fjerne kurven i længere tid (over 30 sekunder), da det kan få apparatet til at køle af.

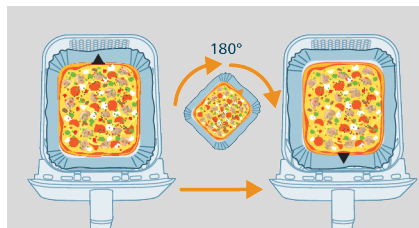
## Hvilke madvarer skal rystes?

- Små genstande som f.eks. pomfritter eller nuggets, der stables under tilberedningen, skal typisk rystes for at sikre en jævn sprødhed og ensartet tilberedning.
- Hvis du ikke ryster disse madvarer, tilberedes de muligvis ikke ensartet eller forbliver utilberedte i nogle områder.
- Hvis du vil lave tykkere ting som f.eks. steak, kan du opnå ensartet stegeskorpe på alle sider ved at vende halvvejs gennem tilberedningen.

## Hvornår skal der rystes?

- Ryst eller vend maden 1-2 gange halvvejs gennem tilberedningen, eller mere, hvis det ønskes.
- Nogle forudindstillinger omfatter en indbygget funktion (se "Forudindstillede programmer") til rystepåmindelse.

**Drej den:** Brug af bagepapir eller bagebehør kan nogle gange forhindre luften i at nå den bageste del af kurven. For at få en perfekt og ensartet tilberedning skal bagepapiret eller tilbehøret blot drejes 180° halvvejs gennem tilberedningstiden. Det sikrer, at hver side får nok varme.



## Rystepåmindelse

- Rystepåmindelsen udsender 5 bip og blinker på displayet.
- Hvis du ikke fjerner kurven efter 5 bip, slukkes påmindelsen automatisk.
- Rystepåmindelsen stopper også, så snart du tager kurven ud.

## Sådan laver du hjemmelavede pomfritter

Sådan laver du lækre hjemmelavede pomfritter i airfryeren:

- 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 500 g. 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 skålen for at hælde alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i kurven.
- 6 Kom stavene i kurven.
  - 7 Steg kartoffelstavene, og rør i dem 2-3 gange under tilberedningen.

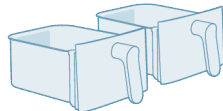
## Rengøring



**Advarsel: Lad kurven og indersiden af apparatet køle helt af, inden du rengør dem.**

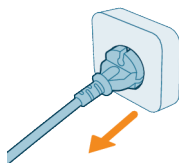
**Advarsel: Kurven har slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skuremidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.**

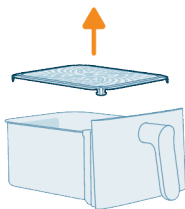
Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af kurven efter hver brug.



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

**Tip:** Fjern kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.





- 2 Fjern bundpladen fra kurven.
- 3 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af kurven.
- 4 Rengør kurven i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre den med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "Rengøringskema").

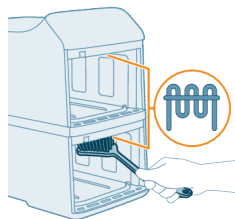
Tip: Hvis madrester sidder fast i kurven eller på bundpladen, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Opblødning løsner madrester og gør det lettere at fjerne dem. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter på kurven eller bundpladen, og de ikke kunne fjernes med varmt vand og opvaskemiddel, skal du anvende et flydende affedtningsmiddel.

Tip: 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.

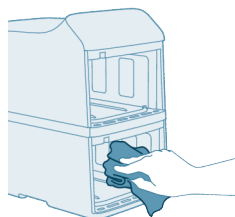
- 5 For at undgå ridser skal du forsigtigt tørre apparatets yderside og inderside af med en ren og blød klud uden folder. Begynd med en let fugtet klud og følg op med en tør, hvis det er nødvendigt.



- 6 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne evt. madrester.






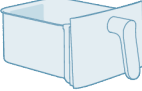
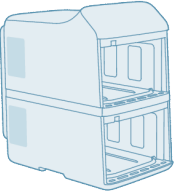


- 7 Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-ridsende svamp.



## Rengøringskema

Korrekt rengøring bevarer din airfryers ydeevne og sikkerhed. Tabellen nedenfor viser rengøringsanvisninger for hver del.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- 2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.

### Bemærk

- Når du bærer airfryeren, skal du altid holde den vandret for at forhindre, at kurvene falder ud, hvilket kan beskadige dem.
- Sørg altid for, at de aftagelige dele på airfryeren, f.eks. bundpladen osv., er fastgjort, inden du transporterer eller opbevarer den.

## 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.home.id/support](http://www.home.id/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.

Det er normalt. Alle håndtag og knapper, som du skal røre ved under brug, forbliver kølige nok til at røre ved.

Problem	Mulig årsag	Løsning
		Kurven, bundpladen og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre, at maden bliver tilberedt korrekt. 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 pommes frites bliver ikke som forventet.	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	Du opnår det bedste resultat ved at bruge friske, melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartoflerne, må du ikke opbevare dem i et koldt miljø som i et køleskab. Vælg kartofler, der er egnet til stegning.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
Airfryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.	Airfryeren har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.
	Tænd-/sluk-knappen er endnu ikke aktiveret.	Brug tommelfingeren til at trykke på tænd-/sluk-knappen, og sørg for, at hele knappen berøres med fingeren.

Problem	Mulig årsag	Løsning
<p>Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer.</p>	<p>Nogle små pletter kan forekomme i kurven, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).</p>	<p>Du kan forebygge skader ved at sænke bundpladen ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter bundpladen i en skæv 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 fødevareresikre.</p>
<p>Der kommer hvid røg ud af apparatet.</p>	<p>Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.</p>	<p>Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra kurven, og fortsæt derefter tilberedningen.</p>
	<p>Beholderen indeholder stadig fedtholdige rester fra tidligere brug.</p>	<p>Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i kurven. Rengør altid kurven og bundpladen grundigt efter hver brug.</p>
	<p>Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren.</p>	<p>Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast.</p>
	<p>Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.</p>	<p>Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.</p>
<p>Skærmen på airfryeren viser "E1" or "E2".</p>	<p>Din Airfryer opbevares muligvis på et sted, hvor der er for koldt.</p>	<p>Enhedens temperatur er for lav. Dette produkt er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C. Lad airfryeren stå ved stuetemperatur i mindst 15 minutter. Hvis problemet fortsætter, bedes du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.</p>

<b>Problem</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Løsning</b>
Skærmen på Airfryer viser "E4", "E5", "E12", "E22" eller "E23".	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.
Skærmen på Airfryeren viser "E10".	Enhedens interne temperatur er for høj.	Kontrollér, om der er forhindringer rundt om luftudtagene, som påvirker ventilation og varmeafledning. Sørg for, at der er mindst 15 cm plads omkring luftudtagene, og placer ikke genstande mellem luftudtagene og væggen.

# Inhalt

<b>Wichtiger Sicherheitshinweis</b>	86
Achtung!	86
Warnung	86
Achtung	87
<b>Recycling</b>	88
<b>Elektromagnetische Felder</b>	90
<b>Garantie und Support</b>	90
<b>Ecodesign-Informationen</b>	90
<b>Allgemeine Beschreibung</b>	91
Produktübersicht	91
Überblick über das Bedienfeld	92
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	95
<b>Vorbereitungen vor dem Gebrauch</b>	95
<b>Das Gerät benutzen</b>	95
Testlauf	95
Kochen mit voreingestellten Programmen	97
Voreingestellte Programme	100
Kochen mit manuellen Einstellungen	100
Grillzeiten-Tabelle	103
Timer-Funktion	105
Kopierfunktion	105
<b>Schütteln von Lebensmitteln</b>	106
So schütteln Sie die Zutaten	106
Welche Lebensmittel Sie schütteln sollten	107
Der richtige Zeitpunkt zum Schütteln	107
Schüttelerinnerung	108
<b>Zubereiten von hausgemachten Pommes frites</b>	108
<b>Reinigen</b>	109
Reinigungstabelle	110
<b>Aufbewahrung</b>	110
<b>Fehlerbehebung</b>	111

## 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 (Abb. 1)
- 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 Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Korb 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 den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass das Heizelement sauber ist und keine Lebensmittel darin feststecken.

### Warnung

#### 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 Betriebs heiß werden (Abb. 2).
- 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 auf beiden Seiten und an der Rückseite des Geräts mindestens 15 cm Platz. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Wasserdampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Wasserdampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb 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.
- Da dieser Airfryer über zwei Garkammern verfügt, ist seine elektrische Leistung groß. Betreiben Sie keine anderen leistungsstarken Geräte gleichzeitig am selben Stromkreis (z. B. Wasserkocher, Elektrogrills usw.). Andernfalls kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in Ihrer Hausinstallation reagiert und die Stromversorgung an dieser Steckdose ausfällt.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Der Korb, die Bodenplatte und die Zubehörteile in der Garkammer werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

## Achtung

### Achtung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie 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 höchstens 180 °C (um die Entwicklung von Acrylamid so gering wie möglich zu halten).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Garkammer: Heißes Heizelement und scharfe Kanten der Metallteile.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der synchronisierten Fertigstellungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).
- Seien Sie beim Ausgießen der gekochten Lebensmittel vorsichtig und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen. Achten Sie außerdem auf Öl, das von den Maschenseiten des Korbs tropfen kann.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben.

## 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<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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](http://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 Verwertungssystem des UFH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe <https://ufh.at/>. So Verbraucher das Produkt andernorts erworben haben, haben sie gemäß §5 EAG Anspruch auf eine 1:1-Rücknahme. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen sind die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V. Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

# Elektromagnetische Felder

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

## Garantie und Support

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/support**, um Informationen zu Ersatzteilen oder zur Inanspruchnahme der Garantie zu erhalten.

## Ecodesign-Informationen

### Ecodesign-Informationen für Modellkennung(en): NA46x

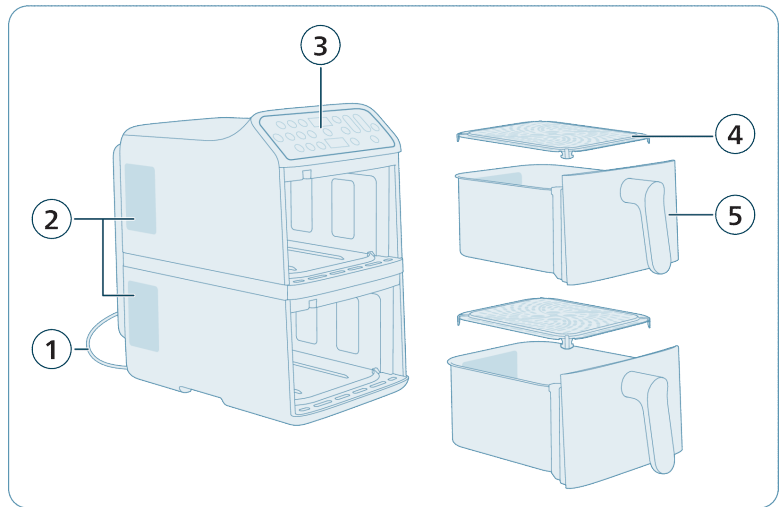
Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus	$P_{off}$	0,28	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	$P_{sb}$	N/V	W
Zeitraum, bevor vom automatischen in den Standby-Modus gewechselt wird	$T_{sb}$	20	Min.
Messnorm für die Ermittlung des Serviceverhältnisses	EN 50564:2011		
Kontaktdaten für weitere Informationen	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Niederlande		
Das Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen gemäß Anhang II der VERORDNUNG DER KOMMISSION (EU) 2023/826			

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um unser Kundendienstangebot vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.home.id** registrieren.

# Allgemeine Beschreibung

## Produktübersicht

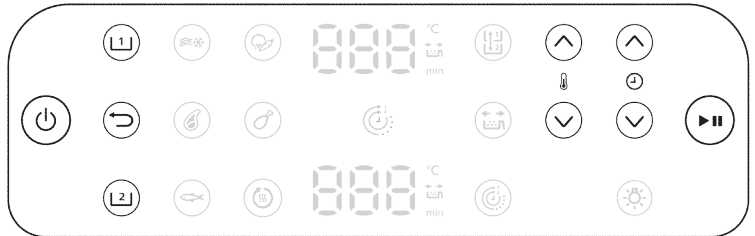


- 1 Netzkabel
- 2 Luftauslässe
- 3 Bedienfeld
- 4 Bodenplatte (2 x)
- 5 Korb (2 x)

Hinweis: Dieses Gerät verfügt über zwei getrennte Körbe zum Kochen. Sie können mit nur einem Korb kochen oder beide gleichzeitig verwenden. Jeder Korb funktioniert komplett unabhängig, sodass Sie verschiedene Temperaturen, Garzeiten oder voreingestellte Programme für jeden Korb festlegen können.

# Überblick über das Bedienfeld

## Stromversorgung und Grundfunktionen



### Ein-/Ausschalter

Tippen, um den Airfryer ein- oder auszuschalten.



### Auswahltaaste für oberen Korb (1)

Tippen, um den oberen Korb auszuwählen und die Einstellungen anzupassen.



### Auswahltaaste für unteren Korb (2)

Tippen, um den unteren Korb auszuwählen und die Einstellungen anzupassen.



### Zurück-Taste

Tippen, um zum vorherigen Menü zurückzukehren oder die aktuelle Auswahl abzubrechen.



### Start-/Pausetaste

Tippen, um den Garvorgang zu starten oder anzuhalten.



### Taste zum Erhöhen/Verringern der Temperatur

Tippen, um die Gartemperatur für den ausgewählten Korb zu erhöhen oder zu verringern.

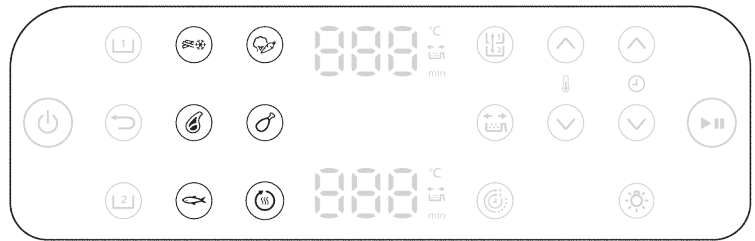


### Taste zum Erhöhen/Verringern der Zeit

Tippen, um die Garzeit für den ausgewählten Korb zu erhöhen oder zu verringern.



## Voreingestellte Programme



### Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um tiefgefrorene Pommes frites, Kartoffelecken oder Kartoffelrösti knusprig goldbraun zu garen.



### Steak

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Steak in dem von Ihnen bevorzugten Garzustand mit einer gebratenen Außenseite zu grillen.



### Fisch

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Fischfilets oder Meeresfrüchte sanft zu garen, damit sie nicht austrocknen.



### Gemüse

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Gemüse gleichmäßig bei minimaler Zugabe von Öl zu braten, damit es schön knusprig wird.



### Hähnchenunterschenkel

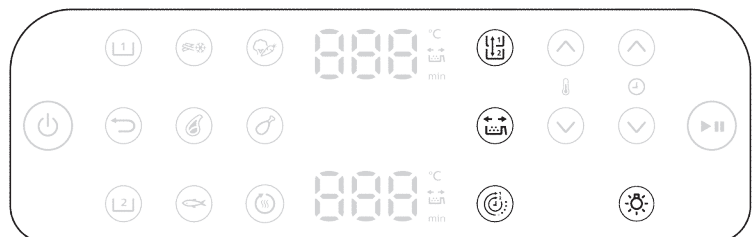
Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Hähnchenunterschenkel mit knuspriger Haut zuzubereiten.



### Aufwärmen

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Reste schnell aufzuwärmen und gleichzeitig Konsistenz und Geschmack zu erhalten.

## Zusätzliche Funktionen





### Kopierfunktion

Sie können die Zeit und Temperatur für einen Korb einstellen und diese genauen Einstellungen dann durch Drücken der Kopierfunktionstaste auf den anderen Korb kopieren.



### Timer-Funktion

Stimmen Sie die Garzeiten in den beiden Körben für gleichzeitig zubereitete Mahlzeiten automatisch ab.



### Schüttelerinnerung

Dieses Modell verfügt über eine Schüttelerinnerung. Schütteln oder wenden Sie die Zutaten für optimale Ergebnisse, sobald Sie über den Erinnerungssignalton dazu aufgefordert werden.

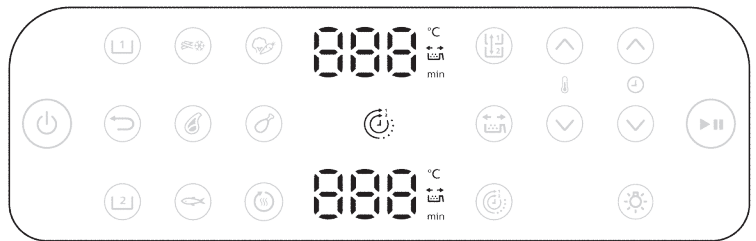
Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um Warnmeldungen zu aktivieren oder zu deaktivieren, die Sie daran erinnern sollen, Ihr Essen während des Garvorgangs zu schütteln oder zu wenden, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen. Sie hören einen Piepton und sehen ein blinkendes Schüttelsymbol neben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



### Leuchtanzeige

Schalten Sie das Licht in der Garkammer ein oder aus.

## Anzeige



### Zeit-/Temperaturanzeige

Der Bildschirm wechselt zwischen der Anzeige der Garzeit und der Temperatur.



### Schüttelerinnerungsanzeige

Leuchtet auf, wenn die Schüttelerinnerung aktiviert ist.



### Timer

Leuchtet, wenn die Zeitfunktion aktiviert ist.

# Vor dem ersten Gebrauch

**Wichtig:** Beim ersten Gebrauch kann der Airfryer Rauch und Gerüche erzeugen. Das ist normal und sollte sich in wenigen Minuten verflüchtigt haben.

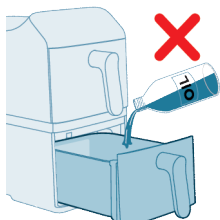
**Achtung:** Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Befüllen Sie den Korb nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.

**Achtung:** Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Berühren Sie den heißen Korb nur mit Ofenhandschuhen.

**Achtung:** Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

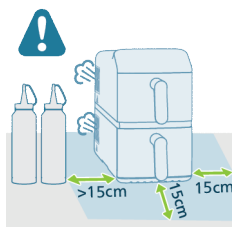
Hinweis: Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.

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



# Vorbereitungen vor dem Gebrauch

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- 2 Lassen Sie mindestens 15 cm Platz um das Gerät herum frei.

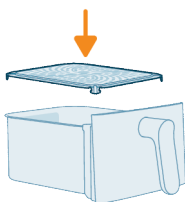


- 3 Setzen Sie die Bodenplatte in den Korb.

Hinweis: Während des Betriebs tritt heißer Wasserdampf aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Wasserdampf und vom Luftauslass. Stellen Sie das Gerät mindestens 15 cm von der Wand entfernt auf und positionieren Sie den Luftauslass nicht direkt vor der Steckdose.

Hinweis: Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.

Hinweis: Stellen Sie den Airfryer nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Kuchenvand oder unter einen Hangeschrank, da heißer Wasserdampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.

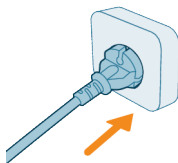


# Das Gerät benutzen

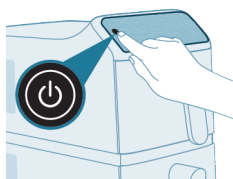
## Testlauf

Ein Testlauf hilft Ihnen:

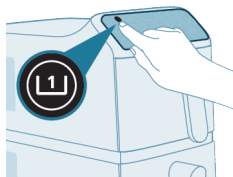
- Sich mit dem Airfryer vertraut zu machen
  - Den ordnungsgemäßen Betrieb zu überprüfen
  - Fertigungsrückstände zu entfernen
- 1 Vergewissern Sie sich, dass beide Körbe leer sind und schließen Sie das Gerät dann an.



- 2 Tippen Sie auf den **Ein-/Ausschalter**.

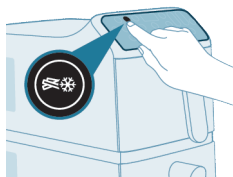


- 3 Wählen Sie einen der Körbe aus:



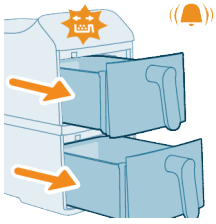
- 4 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Tiefgekühlte Pommes**.

- 5 Wählen Sie den anderen Korb aus und wählen Sie **Tiefgekühlte Pommes**.

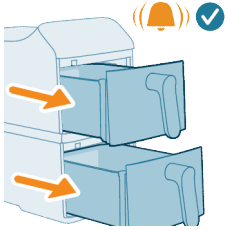


- 6 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start-/Pause**, um zu beginnen.





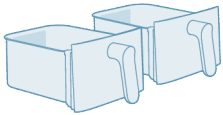
- 7** Während des Garvorgangs gibt eine Schüttelerinnerung einen Signalton aus. Schalten Sie den Signalton durch Herausziehen der Körbe und erneutes Einsetzen stumm.



- 8** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein abschließender Signalton.



- 9** Nehmen Sie die Körbe heraus. Lassen Sie beide Körbe 10–30 Minuten lang abkühlen.

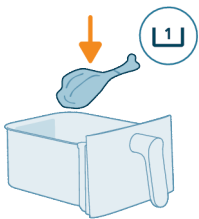


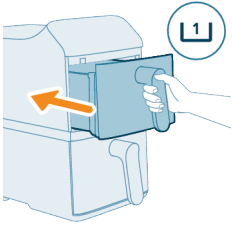
## Kochen mit voreingestellten Programmen

Dieses Gerät verfügt über eine Vielzahl von voreingestellten Kochprogrammen, die die Zubereitung von Mahlzeiten vereinfachen. Jede Voreinstellung ist für eine bestimmte Art von Speisen optimiert und stellt automatisch die ideale Temperatur und Garzeit ein, um köstliche Ergebnisse mit minimalem Aufwand zu erzielen.

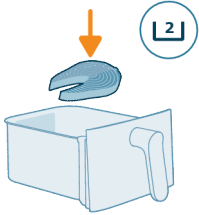
- 1** Geben Sie Zutaten in den oberen Korb.

**Hinweis:** Stellen Sie immer sicher, dass die Bodenplatte fest sitzt, bevor Sie den Korb verwenden.



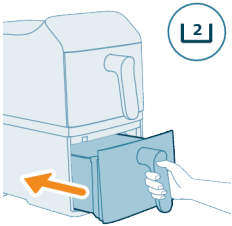


2 Setzen Sie den oberen Korb wieder in das Gerät ein.

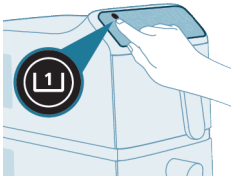


3 Geben Sie Zutaten in den unteren Korb.

Hinweis: Vermeiden Sie es, die empfohlenen Mengen zu überschreiten oder den Korb über die **MAX**-Linie hinaus zu füllen, da dies die Kochleistung beeinträchtigen kann.



4 Setzen Sie den unteren Korb wieder in das Gerät ein.

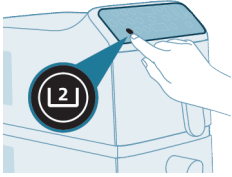


5 Tippen Sie auf dem Display auf die Schaltfläche **Oberer Korb**.

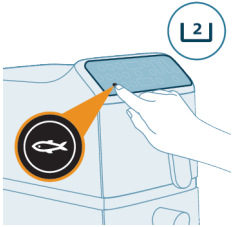


6 Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus.

7 Tippen Sie auf dem Display auf die Schaltfläche **Unterer Korb**.



8 Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus.



9 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start/Pause**, um den Garvorgang zu starten.



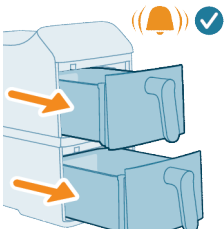
Hinweis: Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe "Voreingestellte Programme"). Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Korb vorsichtig heraus.
- Schütteln Sie den Korb über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Setzen Sie den Korb wieder ein, um mit dem Garvorgang fortzufahren.

Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

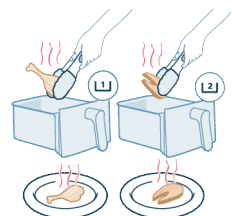
Hinweis: Das Gerät hält automatisch an, wenn der Korb entnommen wird. Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Korb wieder in das Gerät eingesetzt wird.

10 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie vorsichtig beide Körbe heraus.



**Achtung: Nach dem Garvorgang sind Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Stellen Sie den Korb immer auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. einen Untersetzer oder eine Silikonmatte), wenn Sie ihn herausnehmen. Je nach Art der Zutaten kann Wasserdampf aus dem Korb austreten.**







11 Verwenden Sie eine Küchenzange, um die gekochten Lebensmittel aus den Körben zu entfernen.



Hinweis: Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden des Korbs.

Hinweis: Je nach Art der gekochten Lebensmittel sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach der Entnahme einzelner Portionen oder vor dem Schütteln des Inhalts abgießen. Um dies sicher zu tun, legen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Oberfläche und tragen Sie Ofenhandschuhe. Gießen Sie das Öl oder Fett vorsichtig aus.

## Voreingestellte Programme

	Voreinstellungen	Empfohlene Menge	Temperatur	Garzeit		Schüttelerinne- rung
	Tiefgekühlte Pommes frites	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Fleischkoteletts	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Fischfilet	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Gemüse	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Hähnchenunterschenkel	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Aufwärmen	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2.750 W</b>	<b>2300 W</b>	

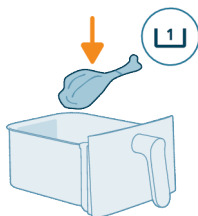
Hinweis: Die Standard-Garzeit für jedes voreingestellte Programm kann je nach Nennleistung des Airfryers variieren.

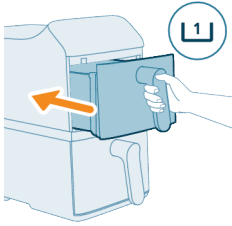
## Kochen mit manuellen Einstellungen

Wenn voreingestellte Programme nicht Ihren persönlichen Kochanforderungen entsprechen, haben Sie mit den manuellen Einstellungen die volle Kontrolle über Temperatur und Zeit.

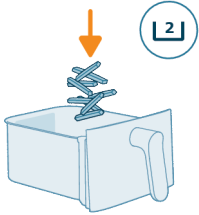
- 1 Geben Sie Zutaten in den oberen Korb.

Hinweis: Stellen Sie immer sicher, dass die Bodenplatte fest sitzt, bevor Sie den Korb verwenden.





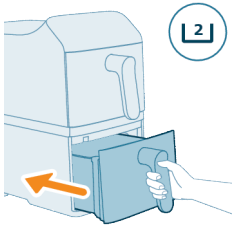
2 Setzen Sie den oberen Korb wieder in das Gerät ein.



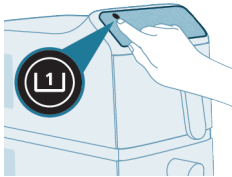
3 Geben Sie Zutaten in den unteren Korb.

Hinweis: Der Airfryer ist für die Zubereitung einer Vielzahl von Zutaten geeignet. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die "Lebensmitteltabelle" nutzen. Dort finden Sie die empfohlenen Mengen und Garzeiten.

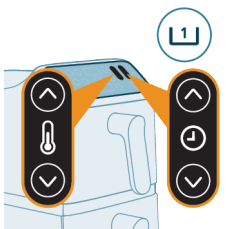
Hinweis: Vermeiden Sie es, die empfohlenen Mengen zu überschreiten oder den Korb über die **MAX**-Linie hinaus zu füllen, da dies die Kochleistung beeinträchtigen kann.



4 Setzen Sie den unteren Korb wieder in das Gerät ein.

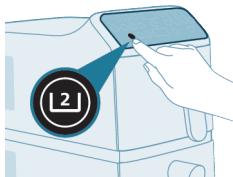


5 Tippen Sie auf dem Display auf die Schaltfläche **Oberer Korb**.

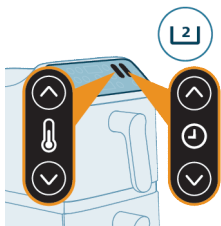


6 Tippen Sie auf die Temperatur- und Zeitpfeile, um die bevorzugte Einstellung auszuwählen.

7 Tippen Sie auf dem Display auf die Schaltfläche **Unterer Korb**.



8 Tippen Sie auf die Temperatur- und Zeitpfeile, um die bevorzugte Einstellung auszuwählen.



9 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start/Pause**, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltablette). Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Korb vorsichtig heraus.
- Schütteln Sie den Korb über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Setzen Sie den Korb wieder ein, um mit dem Garvorgang fortzufahren.

Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Hinweis: Das Gerät hält automatisch an, wenn der Korb entnommen wird. Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Korb wieder in das Gerät eingesetzt wird.

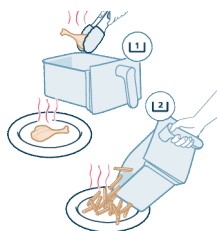
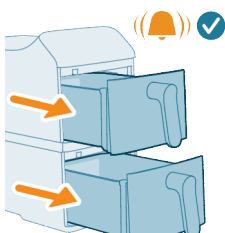
10 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie vorsichtig beide Körbe heraus.

**Achtung: Nach dem Garvorgang sind Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Stellen Sie den Korb immer auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. einen Untersetzer oder eine Silikonmatte), wenn Sie ihn herausnehmen. Je nach Art der Zutaten kann Wasserdampf aus dem Korb austreten.**

11 Verwenden Sie eine Küchenzange, um die gekochten Lebensmittel aus den Körben zu entfernen. Leichtere Speisen, wie z. B. Pommes frites, können Sie direkt auf einen Teller geben.

Hinweis: Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden des Korbs.

Hinweis: Je nach Art der gekochten Lebensmittel sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach der Entnahme einzelner Portionen oder vor dem Schütteln des Inhalts abgießen. Um dies sicher zu tun, legen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Oberfläche und tragen Sie Ofenhandschuhe. Gießen Sie das Öl oder Fett vorsichtig aus.



## Grillzeiten-Tabelle

In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Grundeinstellungen für die Zubereitung verschiedener Lebensmittelarten.

### Hinweis

- Die aufgeführten Einstellungen dienen als Richtlinien. Aufgrund von Variationen bei Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können nicht für alle Zutaten optimale Ergebnisse garantiert werden.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenunterschenkel, gefrorene Snacks), schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz und einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.
- Das empfohlene Gewicht gilt für einen einzelnen Korb.
- Die Kochergebnisse variieren abhängig von der Zutatengröße oder -menge für jedes Gericht. Um ideale Ergebnisse zu erhalten, passen Sie die Kocheinstellungen speziell an Ihre Zutaten an. Das Home ID Rezeptbuch bietet eine komplette Anleitung von individuellen Anpassungen basierend auf der Zutatengröße und -menge.

### Lebensmitteltabelle für Geräte mit einer Nennleistung von 2.750 W

Zutaten	Lebensmittelmenge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Kleine Portion	800 g	43	200 °C	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 17, 24, 30 und 37 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	1200 g	60	200 °C	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 24, 32, 40 und 50 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.
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g/Stück)	4 Stücke	30	180 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Lachs	400–1000 g	14–24	200 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Würste	300–500 g	10–15	180 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren

<b>Zutaten</b>	<b>Lebensmittelmenge</b>	<b>Zeit (Min.)</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Hinweis</b>
Fleischkoteletts	200–1000 g	15–20	200 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Biskuitkuchen	300 g	50	140 °C	Backzubehör verwenden
Cupcakes	4–9 Tassen	14–16	160 °C	Backzubehör verwenden
Muffins (ca. 40 g/Stück)	6 Stücke	16	160 °C	
Einfacher Lava-Kuchen	4–9 Tassen	10	160 °C	Backzubehör verwenden
Gemischtes Gemüse (grob gehackt) Große Portion	1300 g	25	180 °C	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen umgehend nach 12 und 18 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.
Mini-Röstis	6–11 Stücke	15–20	180 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Vorgebackenes Brot/Brötchen (ca. 60 g)	4 Stücke	8	180 °C	

**Lebensmitteltabelle für Geräte mit einer Nennleistung von 2300 W**

<b>Zutaten</b>	<b>Min.- bis Max.-Menge</b>	<b>Zeit (Min.)</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Hinweis</b>
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200–700 g	26–37	200 °C	Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g)	2–8 Stücke	26–36	180 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Lachs	400–1000 g	16–26	200 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Würste	300–500 g	12–17	180 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Fleischkoteletts	200–1000 g	17–22	200 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Biskuitkuchen	300 g	50	140 °C	Backzubehör verwenden
Cupcakes	4–9 Tassen	14–16	160 °C	Backzubehör verwenden
Einfacher Lava-Kuchen	4–9 Tassen	10	160 °C	Backzubehör verwenden
Gemischtes Gemüse	400–800 g	15–20	180 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Mini-Röstis	6–11 Stücke	15–20	180 °C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren

## Timer-Funktion

Mit der Funktion **Timer** wird sichergestellt, dass Lebensmittel in beiden Körben gleichzeitig garen, auch wenn die Garzeiten oder Temperaturen unterschiedlich sind. Dies ist besonders nützlich, wenn Sie eine komplette Mahlzeit mit verschiedenen Zutaten in jedem Korb zubereiten.

1 Stellen Sie die Garzeit und Temperatur für beide Körbe ein.



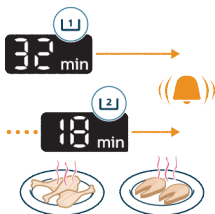
2 Tippen Sie auf dem Bedienfeld auf die Schaltfläche **Timer**.



3 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start-/Pause**, um den synchronisierten Garvorgang zu starten.

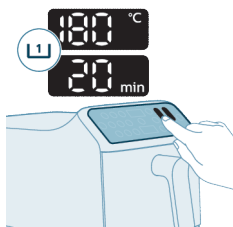


4 Der Airfryer passt die Startzeit eines Korbs automatisch an, sodass beide Körbe gleichzeitig ihre Garzyklen abschließen. Dadurch wird sichergestellt, dass das gesamte Essen heiß ist und sofort serviert werden kann.

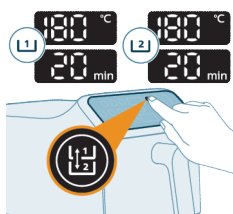


## Kopierfunktion

Mit der Funktion **Kopieren** können Sie die Kocheinstellungen mit einer einzigen Berührung von einem Korb auf den anderen übertragen. Dies ist ideal, wenn Sie dieselben Lebensmittel in beiden Körben zubereiten und konsistente Ergebnisse erzielen möchten.



- 1 Stellen Sie die Zeit und Temperatur für einen Korb ein.



- 2 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Kopieren**. Die Einstellungen werden sofort auf den anderen Korb übertragen.



- 3 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start/Pause**, um mit dem Garvorgang zu beginnen.

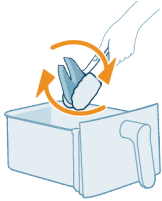
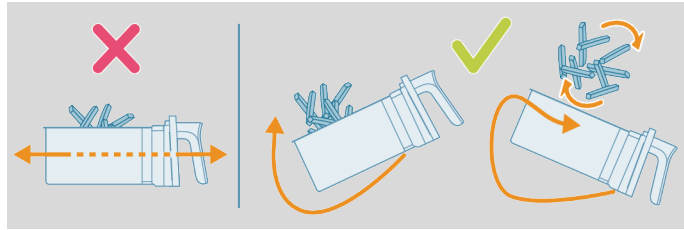
## Schütteln von Lebensmitteln

### So schütteln Sie die Zutaten

Nehmen Sie während des Garvorgangs den Korb aus dem Airfryer, um die Zutaten zu schütteln, zu mischen oder zu wenden.

- Schütteln Sie den Korb vorsichtig, um die Speisen sicher durchzumischen, und stellen Sie sicher, dass die heiße Luft alle Lebensmitteloberflächen erreichen kann.

**Für gleichmäßige Knusprigkeit:** Schütteln Sie den Korb in mehrere Richtungen. Drehen oder wenden Sie die Speisen, anstatt den Korb einfach nur hin und her zu schieben. Dadurch kann die heiße Luft besser um die Speisen zirkulieren und Sie erzielen konsistente, goldbraune Ergebnisse.



- Wenn der Korb zu schwer zum Schütteln ist, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und verwenden Sie eine Zange mit Silikonspitzen oder andere Utensilien, um die Zutaten zu drehen oder zu wenden. Setzen Sie den Korb wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.

**Hinweis:** Der Airfryer hält automatisch an, wenn der Korb entnommen wird. Die Anzeige bleibt eingefroren, bis der Korb wieder eingesetzt wird.

**Hinweis:** Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Korb wieder eingesetzt wird.

**Hinweis:** Vermeiden Sie eine längere Entnahme des Korbs (über 30 Sekunden), da das Gerät sonst abkühlen könnte.

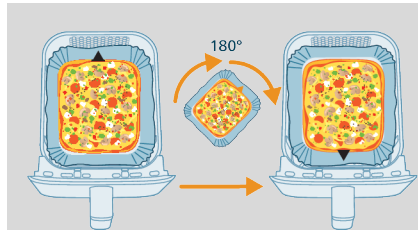
## Welche Lebensmittel Sie schütteln sollten

- Kleine Zutaten wie Pommes frites oder Nuggets, die während des Garvorgangs übereinander liegen, müssen in der Regel geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Konsistenz und ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Wenn Sie diese Lebensmittel nicht schütteln, kochen sie möglicherweise ungleichmäßig oder sind teilweise nicht gar.
- Bei breiteren Lebensmitteln wie Steak erreichen Sie durch das Umdrehen nach der Hälfte des Garvorgangs eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten.

## Der richtige Zeitpunkt zum Schütteln

- Schütteln oder wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs 1 bis 2 Mal oder bei Bedarf häufiger.
- Einige voreingestellte Programme enthalten eine integrierte Schüttelerinnerung (siehe „Voreingestellte Programme“).

**Drehen oder Wenden:** Die Verwendung von Backpapier oder Backzubehör kann dazu führen, dass die Luft die Rückseite des Korbs nicht erreicht. Drehen Sie das Backpapier oder Zubehör bei der Hälfte der Garzeit um 180 Grad, um ein perfektes, gleichmäßiges Garen zu erzielen. Dadurch wird sichergestellt, dass jede Seite einen angemessenen Anteil an Hitze erhält.



## Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung gibt 5 Signaltöne aus und blinkt auf dem Display.
- Wenn Sie den Korb nach 5 Signaltönen nicht entfernen, wird die Erinnerung automatisch ausgeschaltet.
- Die Schüttelerinnerung endet ebenfalls, sobald Sie den Korb herausnehmen.

## Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- 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 500 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.

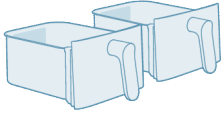
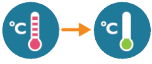
**4** Geben Sie einen Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden Sie diese, bis sie mit Öl bedeckt sind.

**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 Kartoffelstifte in den Korb sollten Sie die Schüssel nicht neigen, weil dabei überschüssiges Öl in den Korb gelangen kann.
- 6** Geben Sie die Stifte in den Korb.
- 7** Garen Sie die Kartoffelstifte und rühren Sie sie während des Garens 2 bis 3 Mal um.

# Reinigen



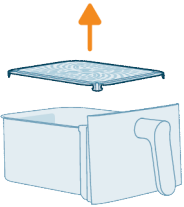
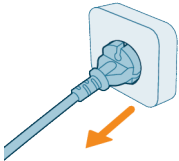
**Warnung:** Lassen Sie die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.

**Achtung:** Der Korb verfügt über eine Antihaftbeschichtung. 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 dem Korb.

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

**Tip:** Nehmen Sie den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.



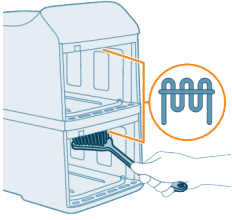
- 2 Lösen Sie die Bodenplatte vom Korb.
- 3 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden des Korbs.
- 4 Reinigen Sie den Korb in der Spülmaschine. Sie können ihn auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

**Tip:** Wenn im Korb oder der Bodenplatte 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 am Korb oder der Bodenplatte befinden, die sich nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen lassen, verwenden Sie einen Anti-Fett-Flüssigreiniger.

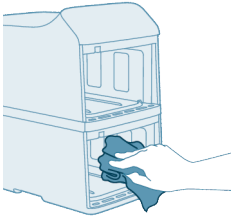
**Tip:** Falls erforderlich können Lebensmittelreste, die am Heizelement festhängen, mit einer Bürste mit weichen bis mittelharten Borsten entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtbürste oder harte Bürste, da dadurch die Beschichtung des Heizelements beschädigt werden könnte.

- 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.











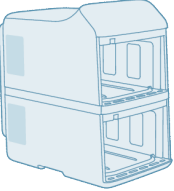
6 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.



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

## Reinigungstabelle

Eine ordnungsgemäße Reinigung gewährleistet die Leistung und Sicherheit Ihres Airfryers. In der folgenden Tabelle sind die Reinigungsanweisungen für die einzelnen Komponenten aufgeführt.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

#### Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal, damit die Körbe nicht versehentlich herausfallen und beschädigt werden.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryers, z. B. die Bodenplatte 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.homeid.com/support](http://www.homeid.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.
		Der Korb, die Bodenplatte 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.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
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.
	Die Ein-/Aus-Taste wurde noch nicht aktiviert.	Drücken Sie mit dem Daumen die Ein-/Aus-Taste und stellen Sie sicher, dass die gesamte Taste mit dem Finger berührt wird.
Ich sehe, dass sich an einigen Stellen im Inneren meines Airfryers die Beschichtung ablöst.	Einige kleine Flecken können im Korb 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 die Bodenplatte ordnungsgemäß in den Korb ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie die Bodenplatte in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen den Korb 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 dem Korb und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Der Korb enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände im Korb erhitzt werden. Reinigen Sie den Korb und die Bodenplatte nach jeder Verwendung gründlich.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	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" oder "E2" angezeigt.	Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert.	Die Gerätetemperatur ist zu niedrig. Dieses Gerät wurde für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entwickelt. Lassen Sie den Airfryer mindestens 15 Minuten bei Raumtemperatur stehen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land/Ihrer Region.
Auf dem Display des Airfryers wird "E4", "E5", "E12", "E22" oder "E23" 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.
Auf dem Display des Airfryers wird „E10“ angezeigt.	Die innere Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Prüfen Sie, ob es um die Luftauslässe herum Hindernisse gibt, die die Belüftung und Wärmeableitung beeinträchtigen. Lassen Sie mindestens 15 cm Freiraum um die Luftauslässe und platzieren Sie keine Gegenstände zwischen den Luftauslässen und der Wand.

# Sisukord

<b>Olulised ohutusjuhised</b>	115
Oht	115
Hoiatus	115
Ettevaatust	116
<b>Ümbertöötlus</b>	117
<b>Elektromagnetväljad (EMV)</b>	117
<b>Garantii ja tootetugi</b>	117
<b>Ökodisaini teave</b>	117
<b>Üldine kirjeldus</b>	118
Toote ülevaade	118
Juhtpaneeli ülevaade	119
<b>Enne esimest kasutamist</b>	121
<b>Ettevalmistused enne kasutamist</b>	122
<b>Seadme kasutamine</b>	122
Katsetus	122
Küpsetamine eelseadistatud programmide abil	124
Eelseadistatud programmid	127
Küpsetamine käsitsi seadistustega	127
Toidutabel	130
Ajafunktsioon	132
Kopeerimisfunktsioon	132
<b>Toidu raputamine</b>	133
Kuidas raputada?	133
Mida raputada?	134
Millal raputada?	134
Raputuse meeldetuletus	135
<b>Koduste friikartulite valmistamine</b>	135
<b>Puhastamine</b>	135
Puhastustabel	136
<b>Hoiustamine</b>	137
<b>Veaotsing</b>	137

# 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 kuumale ahju või nende lähedale (joonis 1).
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke korvi õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Ärge kunagi täitke korvi üle suurima lubatud taseme.
- Veenduge alati, et kuumuti oleks puhas ja toit ei oleks selle külge kinni kleepunud.

## Hoiatus

### 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.
- Seadme kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda (joonis 2).
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuetega 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 mõlema külje ja tagumise osa juurde vähemalt 15 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.



- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka korvi seadmest eemaldamisel.
- 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.
- Kuna sellel Airfryeril on kaks küpsetuskambrit, on selle elektrienergia suur. Ärge käituge samal ajal teisi võimsaid seadmeid (nt veekeetjad, elektrigrillid jms). Teine, võib juhtuda, et kaitselüliti läheb välja ja toide selles pistikupesas ei tööta.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud korv, alumine plaat 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. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.

## Ettevaatust

### Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töokeskkondade 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 kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.
- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värsked kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).

- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: Küttekeha ja metallosade ääred.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Olge ettevaatlik, kui valmistate kergesti riknevat toitu sünkroonimisfunktsiooniga (bakterid võivad paljuneda).
- Olge küpsetatud toidu eemaldamisel ettevaatlik ja vaadake, et tarvikud ei kukuks välja. Lisaks pöörake tähelepanu õlile, mis võib tilkuda korvi võredega külgedelt.
- Rasvaste toitude küpsetamisel võib Airfryerist tulla suitsu.

## Ümbertöötlus



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

## Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

## Garantii ja tootetugi

Versuni 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/support](https://home.id/support).

## Ökodisaini teave

Ökodisaini teave mudeli identifikaatori(te) kohta: **NA46x**

Kirjeldus	Tähis	Väärtus	Üksus
Väljalülitatud seadme võimsustarve	P <sub>off</sub>	0,28	W
Ooterežiimi võimsustarve	P <sub>SB</sub>	Ei kohaldu	W
Period enne automaatset lülitumist ooterežiimile	T <sub>sb</sub>	20	Min

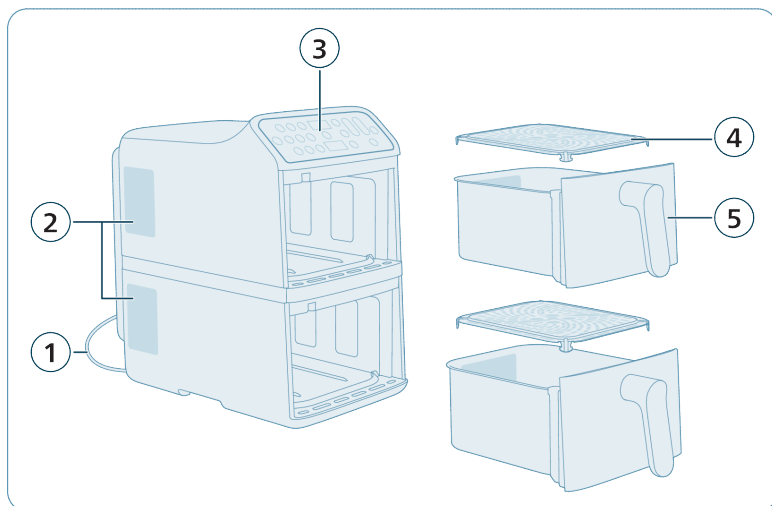
Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel

**www.home.id.**

## Üldine kirjeldus

### Toote ülevaade

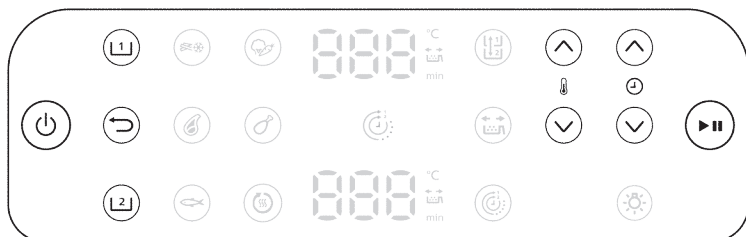


- 1 Toitekaabel
- 2 Õhu väljalaskevad
- 3 Juhtpaneel
- 4 Alumine plaat (x2)
- 5 Korv (x2)

**Märkus.** Sellel seadmel on kaks eraldi kühsetuskorvi. Võite valida, kas kühsetada ainult ühe korviga või kasutada mõlemat korvi ühel ajal. Iga korv töötab sõltumatult, mis võimaldab määrata iga korvi puhul erinevaid temperatuure, kühsetusaegu või eelseadistatud programme.

## Juhtpaneeli ülevaade

### Võimsus ja põhitoeimingud



#### Toitenupp

Puudutage, et Airfryer sisse või välja lülitada.



#### Ülemise korvi (1) valikunupp

Puudutage seadete reguleerimise eesmärgil ülemise korvi valimiseks.



#### Alumise korvi (2) valikunupp

Puudutage seadete reguleerimise eesmärgil alumise korvi valimiseks.



#### Naasmise nupp

Puudutage, et minna tagasi eelmisse menüüsse või tühistada praegune valik.



#### Käivitus-/pausinupp

Puudutage küpsetamise alustamiseks või peatamiseks.



#### Temperatuuri tõstmise/alandamise nupud

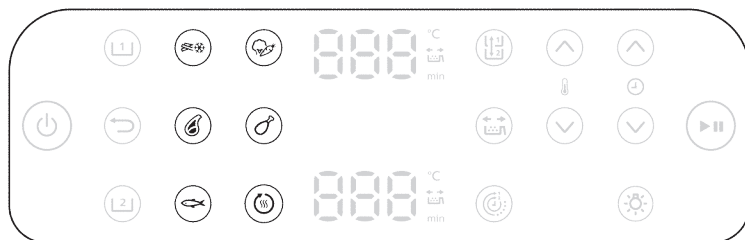
Puudutage, et tõsta või langetada valitud korvi küpsetamistemperatuuri.



#### Aja pikendamise/lühendamise nupud

Puudutage, et pikendada või lühendada valitud korvi küpsetamisaega.

## Eelseadistatud programmid



### Külmutatud kartulipõhised suupisted

Kasutage seda eelseadistust, et küpsetada külmutatud friikartulid, kartulisektorid või praekartulid krõbedaks ja kuldseks.



### Lihalõik

Kasutage seda eelseadistust lihalõigu grillimiseks eelistatud küpsuseni ja krõbeda pealmise kihi saamiseks.



### Kala

Kasutage seda eelseadistust kalafileede või mereandide õrnaks küpsetamiseks ning samas nende niiske ja õhukesena hoidmiseks.



### Aedvili

Kasutage seda eelseadistust, et praadida või krõbistada köögivilju ühtlaselt võimalikult vähesel õliga.



### Kanakoivad

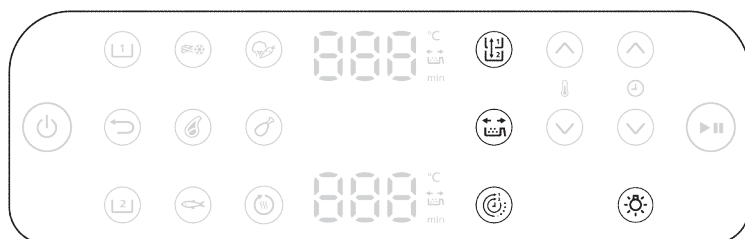
Kasutage seda eelseadistust, et küpsetada kana poolkoivad täielikult läbi ja jätta nahk krõbedaks.



### Soojendamine

Kasutage seda eelseadistust varem küpsetatud toidu kiireks soojendamiseks, kuid samas selle tekstuuri ja maitse säilitamiseks.

## Lisafunktsioonid





### Kopeerimisfunktsioon

Te saate määrata aja ja temperatuuri ühe korvi jaoks ning seejärel kopeerida need samad sätted teise korvi jaoks, vajutades kopeerimisfunktsiooni nuppu.



### Ajafunktsioon

Sünkroniseerige automaatselt kahe korvi küpsetusajad, et teie toidud saaksid valmis ühel ajal.



### Raputuse meeldetuletus

See mudel sisaldab raputuse meeldetuletust. Parima tulemuse saamiseks raputage või segage toitu kohe, kui kuulete meeldetuletust.

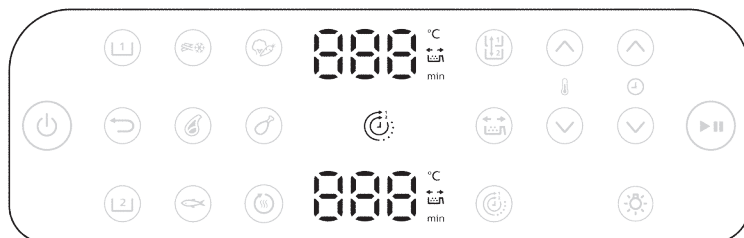
Vajutage meeldetuletus värinaga nuppu, et lubada või keelata hoiatusi, mis tuletavad teile meelde, et peate ühtlasema tulemuse saavutamiseks toitu küpsetamise ajal raputama või keerama. Kuulete piiksu ja näete ajanäidiku kõrval vilkumas raputamise ikooni.



### Kerge

Lülitage küpsetuskambri valgus sisse või välja.

## Ekraan



### Aja/temperatuuri näidik



Ekraanil kuvatakse vaheldumisi küpsetamisaega ja -temperatuuri.



### Raputamise meeldetuletuse näidik

Süttib, kui raputamise meeldetuletus on aktiveeritud.

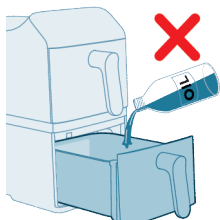


### Ajafunktsiooni näidik

Süttib, kui ajafunktsioon on aktiveeritud.

## Enne esimest kasutamist

**Tähelepanu! Esimesel kasutuskorral võib Airfryerist eralduda suitsu ja lõhna. See on tavapärane ja peaks mõne minuti pärast kaduma.**



**Ettevaatust:** See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke korvi õli, praadimisrasva ega ühegi muu vedelikuga.

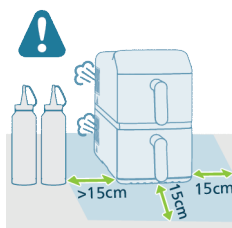
**Ettevaatust:** Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage kuuma korvi käsitlemiseks pajakindaid.

**Ettevaatust:** Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

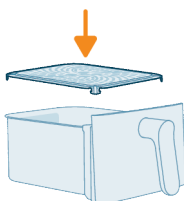
Märkus. Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutust (vaadake „Puhastamine“) puhastage seadet põhjalikult.

## Ettevalmistused enne kasutamist



- 1 Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.
- 2 Jätke seadme ümbrusesse vähemalt 15 cm vaba ruumi.



- 3 Sisestage alumine plaat korvi.

Märkus. Kasutamise ajal väljub õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja väljalaskeavadest ohutus kauguses. Paigutage seade seinast vähemalt 15 cm kaugusele ja ärge asetage õhu väljalaskeavasid otse pistikupesa ette.

Märkus. Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.

Märkus. Ärge asetage Airfryerit mõne muu küpsetusseadme kõrvale, köögiseina lähedale või köögikapi alla, kuna kuum aur võib kondenseeruda ja mööda pindu alla joosta.

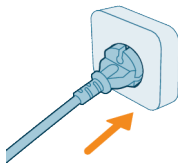
## Seadme kasutamine

### Katsetus

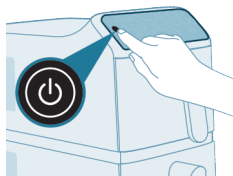
**Katsetus aitab teha järgmist:**

- Airfryeriga tutvumine
- Õige funktsiooni tuvastamine
- Tootmisjäakide kõrvaldamine

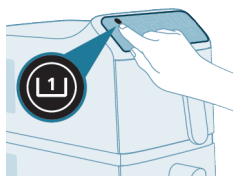
- 1 Veenduge, et mõlemad korvid on tühjad, seejärel lülitage seade sisse.



- 2 Puudutage nuppu **On/Off** (Sisse/välja).

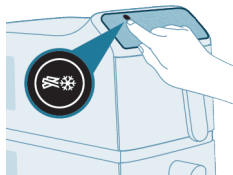


- 3 Valige üks korvidest.



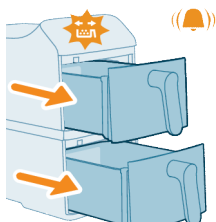
- 4 Puudutage nuppu **Frozen Fries** (Külmunud friikartulid).

- 5 Valige teine korv ja valige samuti **Frozen Fries** (Külmutatud friikartulid).

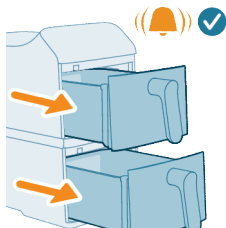


- 6 Puudutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).





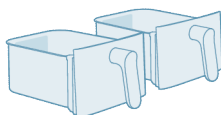
7 Raputuse meeldetuletus piiksub keset küpsetamist. Vaigistage piiksumine korvide väljatõmbamisega ja seejärel nende uuesti turvaliselt sisse lükkamisega.



8 Kui küpsetamine lõppeb, kostab viimane piiks.



9 Eemaldage korvid. Laske mõlemal korvil 10–30 minutit jahtuda.

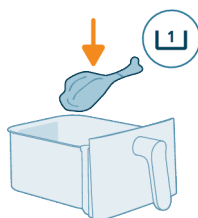


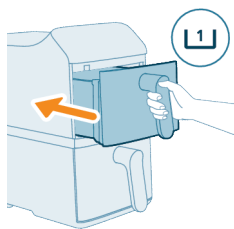
## Küpsetamine eelseadistatud programmide abil

Sellel seadmel on mitmesugused eelseadistatud küpsetamisprogrammid, mis lihtsustavad söögi valmistamist. Iga eelseadistus sobib optimaalselt konkreetset tüüpi toidu valmistamiseks, sest automaatselt on seadistatud ideaalne temperatuur ja küpsetusaeg, et saavutada maitsvad tulemused minimaalse vaevaga.

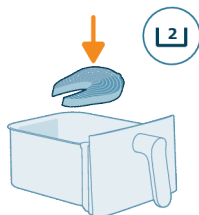
1 Lisage koostisosad pealmisesse korvi.

Märkus. Enne korvi kasutamist veenduge alati, et alumine plaat on kindlalt paigas.



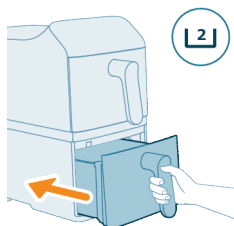


2 Pange ülemine korv tagasi seadmesse.

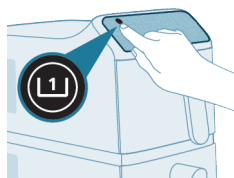


3 Lisage toiduained alumisse korvi.

Märkus. Vältige soovitatud koguste ületamist või korvi täitmist rohkem kui tähisega '**MAX**' märgistatud jooneni, sest see võib mõjutada toidu valmistamist.



4 Pange alumine korv tagasi seadmesse.

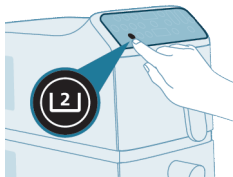


5 Puudutage ekraanil nuppu **Top basket** (Pealmine korv).

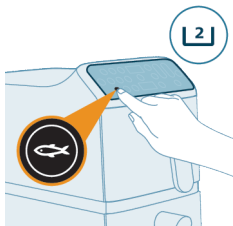


6 Valige eelistatud eelseadistuse nupp.

7 Puudutage ekraanil nuppu **Bottom basket** (Alumine korv).



8 Valige eelistatud eelseadistuse nupp.



9 Puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja valmistusaja jooksul raputada või pöörata (vt „Eelseadistatud programmid“). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake korv ettevaatlikult välja.
- Raputage koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Sisestage taas korv, et jätkata küpsetamist.

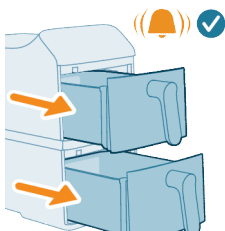


Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

Märkus. Seade teeb automaatselt pausi, kui korv eemaldatakse. Küpsetamine jätkub automaatselt, kui korv pannakse tagasi seadmesse.

10 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake mõlemad korvid ettevaatlikult välja.

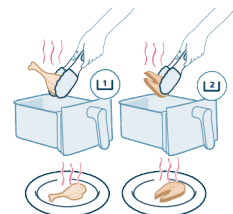
**Ettevaatust: Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on korv, seadme sisemus ja koostisosad kuumad. Asetage korv alati kuumakindlale pinnale (nt alusele või silikoonmatile), kui võtate korvi välja. Olenevalt toidu liigist võib korvist eralduda auru.**




11 Kasutage köögitange, et võtta küpsetatud toiduained korvidest välja.

Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb korvi põhja.

Märkus. Olenevalt küpsetatava toidu tüübist võite liigse õli või rasva ära valada kahe portsjoni vahel või enne koostisosade raputamist. Selleks, et seda ohutult teha, asetage korv kuumakindlale pinnale ja kandke pajakindaid. Valage õli või rasv ettevaatlikult välja.



## Eelseadistatud programmid

Eelseadistused	Soovitatud kogus	Temperatuur	Küpsetusaeg	Raputuse meeldetuletus
 Külmutatud friikartulid	500 g	200°C	26 min 30 min	x2
 Lihaviilud	250 g	200°C	16 min 18 min	x2
 Kalafilee	650 g	200°C	18 min 20 min	x1
 Köögiviljad	800 g	180°C	18 min 20 min	x2
 Kanakoivad	1000 g	180°C	32 min 34 min	x1
 Soojendamine	/	160°C	5 min 5 min	/
			<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>

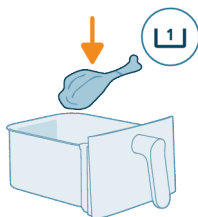
Märkus. Iga eelseadistatud programmi vaikimisi küpsetusaeg võib erineda olenevalt teie Airfryeri võimsusest.

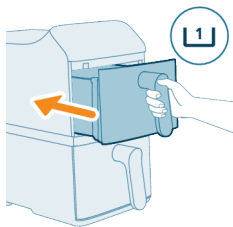
## Küpsetamine käsitsi seadistustega

Kui eelseadistatud programmid ei vasta teie individuaalsetele küpsetamisvajadustele, annavad käsitsi seadistused teile täieliku kontrolli temperatuuri ja aja üle.

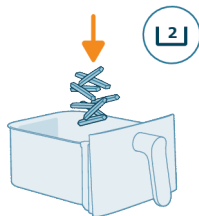
**1** Lisage koostisosad pealmisesse korvi.

Märkus. Enne korvi kasutamist veenduge alati, et alumine plaat on kindlalt paigas.





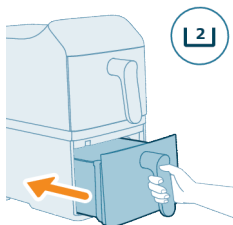
2 Pange ülemine korv tagasi seadmesse.



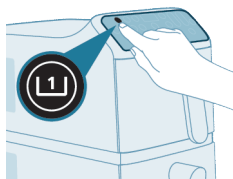
3 Lisage toiduained alumisse korvi.

Märkus. Airfryer sobib mitmesuguste koostisosade valmistamiseks. Parima tulemuse saavutamiseks vaadake soovituslikke koguseid ja küpsetusaegu „Toidutabelist“.

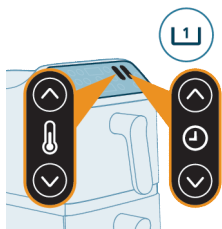
Märkus. Vältige soovitatud koguste ületamist või korvi täitmist rohkem kui tähisega 'MAX' märgistatud jooneni, sest see võib mõjutada toidu valmistamist.



4 Pange alumine korv tagasi seadmesse.

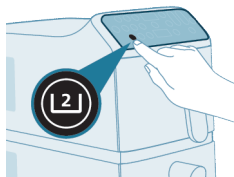


5 Puudutage ekraanil nuppu **Top basket** (Pealmine korv).

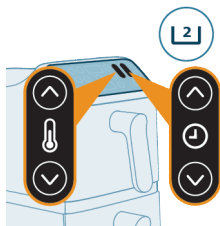


6 Eelistatud seadistuse valimiseks puudutage temperatuuri ja aja nooli.

7 Puudutage ekraanil nuppu **Bottom basket** (Alumine korv).



8 Eelistatud seadistuse valimiseks puudutage temperatuuri ja aja nooli.



9 Puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake korv ettevaatlikult välja.
- Raputage koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Sisestage taas korv, et jätkata küpsetamist.

Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

Märkus. Seade teeb automaatselt pausi, kui korv eemaldatakse. Küpsetamine jätkub automaatselt, kui korv pannakse tagasi seadmesse.

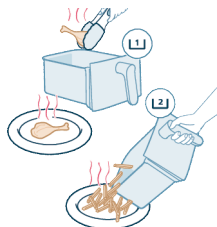
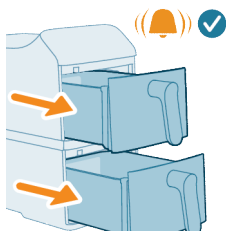
10 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake mõlemad korvid ettevaatlikult välja.

**Ettevaatust: Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on korv, seadme sisemus ja koostisosad kuumad. Asetage korv alati kuumakindlale pinnale (nt alusele või silikoonmatile), kui võtate korvi välja. Olenevalt toidu liigist võib korvist eralduda auru.**

11 Kasutage köögitange, et võtta küpsetatud toiduained korvidest välja. Kergemaid tooteid, näiteks friikartuleid, võite valada otse taldrikule.

Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb korvi põhja.

Märkus. Olenevalt küpsetatava toidu tüübist võite liigse õli või rasva ära valada kahe portsjoni vahel või enne koostisosade raputamist. Selleks, et seda ohutult teha, asetage korv kuumakindlale pinnale ja kandke pajakindaid. Valage õli või rasv ettevaatlikult välja.



## Toidutabel

Alljärgnevas tabelis on esitatud soovitatavad põhiseadistused mitmesuguste toitude valmistamiseks.

### Märkus

- Loetletud seadistused on ettenähtud kasutuseks suunistena. Koostisosade päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi erinevuste tõttu ei ole võimalik tagada optimaalseid tulemusi kõikide koostisosade puhul.
- Suuremate koguste (nt friikartulid, krevetid, kana poolkoivad, külmutatud suupisted) küpsetamisel raputage, pöörake või segage koostisosi küpsetamise ajal 2–3 korda, et tagada ühtlane tekstuur ja küpsus.
- Soovitatav kaal on toodud ühe korvi kohta.
- Toidu valmistamine sõltub koostisosade kogusest ja mahust. Täiuslikutu tulemuse saamiseks määrata eelseadised vastavalt toidu koostisosadele. Retseptiraamat Home ID Recipe Book sisaldab põhjalikke kohandamisjuhiseid vastavalt toiduainete kogusele ja mahule.

### Toidutabel seadmete jaoks, mille nimivõimsus on 2750 W

Koostisained	Toidu kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Väike portsjon	800 g	43	200°C	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 17, 24, 30 ja 37 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada väikese friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Suur portsjon	1200 g	60	200°C	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 24, 32, 40 ja 50 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Kana poolkoivad (umbes 125 g/4,5 oz/tükk)	4 tükki	30	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Lõhe	400–1000 g	14–24	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Vorstid	300–500 g	10–15	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Lihaviilud	200–1000 g	15–20	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Biskviitkook	300 g	50	140°C	Kasutage küpsetusplaadi tarvikut
Biskviit-tassikook	4–9 tassi	14–16	160°C	Kasutage küpsetustassi tarvikut

Koostisained	Toidu kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Muffinid (umbes 40 g/tk)	6 tükki	16	160°C	
Lihne laavakook	4–9 tassi	10	160°C	Kasutage küpsetustassi tarvikut
Köögiviljasegu (jämedalt hakitud) Suur portsjon	1300 g	25	180°C	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu kohe, kui täitub 12 ja 18 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Mini-kartuliröstitid	6-11 tükki	15–20	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2,1 oz)	4 tükki	8	180°C	

**Toidutabel seadmete jaoks, mille nimivõimsus on 2300 W**

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	200–700 g	26–37	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kana poolkoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	2-8 tükki	26–36	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Lõhe	400–1000 g	16–26	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Vorstid	300–500 g	12–17	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Lihaviilud	200–1000 g	17–22	200°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Biskviitkook	300 g	50	140°C	Kasutage küpsetusplaadi tarvikut
Biskviit-tassikook	4–9 tassi	14–16	160°C	Kasutage küpsetustassi tarvikut
Lihne laavakook	4–9 tassi	10	160°C	Kasutage küpsetustassi tarvikut
Köögiviljasegu	400–800 g	15–20	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal
Mini-kartuliröstitid	6-11 tükki	15–20	180°C	Raputage, keerake või segage vahepeal

## Ajafunktsioon

Funktsioon **Time** (Aeg) on loodud selleks, et tagada, et mõlemas korvis olev toit valmib ühel ajal, isegi kui toiduvalmistamisaeg või -temperatuur on erinev. See on eriti kasulik, kui valmistate kogu roa nii, et igas korvis on erinevad koostisosad.

1 Määrake mõlema korvi küpsetamisaeg ja -temperatuur.



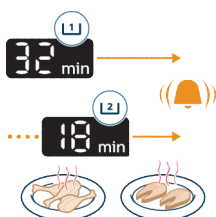
2 Puudutage juhtpaneelil nuppu **Time** (Aeg).



3 Puudutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus) ja sünkroonis küpsetamine algab.

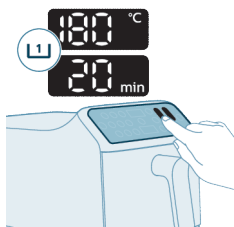


4 Airfryer reguleerib automaatselt ühe korvi käivitusaega nii, et mõlemad korvid lõpetavad oma küpsetamistsükli samal ajal. Sedasi saab tagada, et kõik on kohe soe ja serveerimiseks valmis.

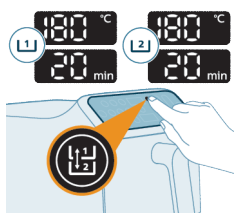


## Kopeerimisfunktsioon

Funktsioon **Copy** (Kopeeri) võimaldab teil ühe puudutusega kasutada ühe korvi küpsetamiseseadeid teise jaoks. See sobib hästi juhul, kui küpsetate mõlemas korvis sama toitu ja soovite ühtlast tulemust.



1 Määrake ühe korvi küpsetamisaeg ja -temperatuur.



2 Vajutage nuppu **Copy** (Kopeeri). Seadistused dubleeritakse kohe teise korvi.



3 Küpsetamisega alustamiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).

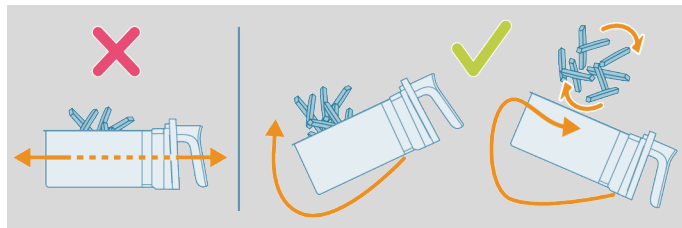
## Toidu raputamine

### Kuidas raputada?

Võtke küpsetamise ajal korv Airfryerist välja, et toitu raputada, segada või pöörata.

- Toidu ettevaatlikuks liigutamiseks raputage korvi ettevaatlikult ja veenduge, et kuum õhk jõuab kõikidele toidupindadele.

**Ühtlase krõbeduse saavutamiseks toimige järgmiselt.** Vältige korvi raputamist ainult ühes suunas. Korvi libistamise asemel visake toitu ülespoole või pöörake toit ümber. Tänu sellele liigub kuum õhk kogu toidu ümber, et saavutada ühtlased ja kuldpruunid tulemused.



- Juhul kui korv on raputamiseks liiga raske, asetage korv kuumakindlale pinnale ning kasutage toidu ülespoole viskamiseks või ümberpööramiseks silikoonist otsaga tange või söögiriistu. Sisestage taas korv ja jätkake küpsetamist.

**Märkus.** Airfryer läheb automaatselt pausile, kui korv eemaldatakse. Ekraanil ei toimu muutusi, kuni korvi tagasi seadmesse lükatakse.

**Märkus.** Küpsetamine jätkub automaatselt, kui korv uuesti sisestatakse.

**Märkus.** Välistige korvi eemaldamist pikemaks ajaks (üle 30 sekundi), sest see võib põhjustada seadme jahtumist.

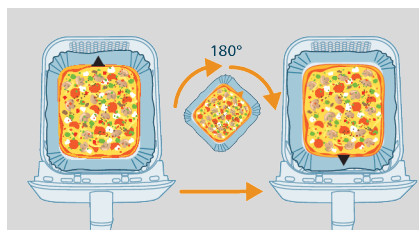
## Mida raputada?

- Väikesed toidupalad, nagu friikartulid või nagitsad, mis küpsetamise ajal on üksteise peal, vajavad tavaliselt raputamist, et tagada ühtlane krõbedus ja ühtlane küpsemine.
- Kui te neid toiduaineid ei raputa, võivad need küpseda ebaühtlaselt või mõni koht ei küpse piisavalt.
- Paksemate toidupalade, näiteks lihalõigu, ümberpööramine poole küpsetusaja saabudes aitab saavutada ühtlast pruunistumist mõlemalt poolt.

## Millal raputada?

- Raputage või pöörake toitu 1–2 korda poole küpsetusaja saabudes või vajaduse korral rohkem.
- Mõnel eelseadistusel on sisseehitatud raputuse meeldetuletuse funktsioon (vaadake „Eelseadistatud programmid“).

**Pööramine.** Küpsetuspaberi või küpsetustarvikute kasutamine võib vahel takistada õhu liikumist korvi tagaosale. Täiusliku ja ühtlaselt küpsetatud toidu jaoks lihtsalt pöörake küpsetuspaberit või küpsetustarvikut 180°, kui küpsetusaeg on jõudnud poole peale. Tänu sellele jõuab kuumus ühtlaselt igale küljele.



## Raputuse meeldetuletus

- Raputuse meeldetuletuse korral kostab 5 piiksu ja kuva vilgub.
- Kui te ei eemalda korvi pärast 5 piiksu, lülitub meeldetuletus automaatselt välja.
- Lisaks peatub raputuse meeldetuletus, kui võtate korvi välja.

## Koduste friikartulite valmistamine

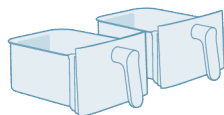
Airfryeris suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.
  - Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 500-grammiseid (18-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.
- 1 Koorige 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 korraka korvi valada, vastasel juhul satub üleliigne õli korvi.
- 6 Asetage kartuliviilud korvi.
  - 7 Praadige kartuliviile ja segage praadimise ajal 2–3 korda.

## Puhastamine



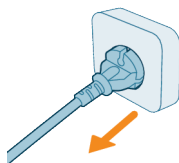
**Hoiatus: Enne puhastamise alustamist laske korvil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.**

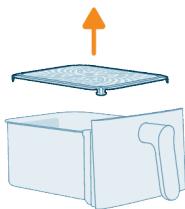
**Hoiatus: korvil on külgevõtmatu pinnakate. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.**

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

- 1 Lülitage seade sisse-/väljalülitusnupust välja, eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.

Nõuanne: Selleks, et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest korv.





- 2 Eemaldage alumine plaat korvi küljest.
- 3 Kallake liigne õli või kogutud rasv korvist välja.
- 4 Peske korvi nõudepesumasinas. Võite seda pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse käsnaaga (vt „puhastamise tabelit“).

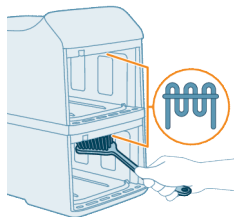
Nõuanne: Kui korvi külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui korvil on rasvaplekk, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada kasutage vedelat rasvaeemaldit.

Vihje: 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.

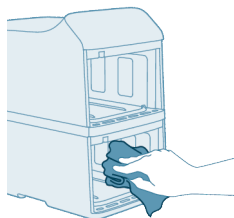
- 5 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välis- ja sisepinda õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



- 6 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.






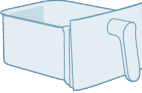
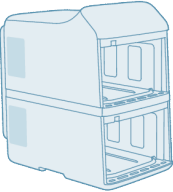


- 7 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrsiivse nuustikuga.



## Puhastustabel

Õige puhastamine aitab säilitada teie Airfryeri jõudlust ja ohutust. Alljärgnevas tabelis on esitatud iga komponendi puhastusjuhised.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Hoiustamine

- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid oleksid puhtad ja kuivad.

### Märkus

- Airfryeri kandmisel hoidke seda alati horisontaalselt, et vältida korvide juhuslikku väljakukkumist, mis võib neid kahjustada.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad, nagu alumine plaat 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 probleemi ise lahendada, külastage veebilehte **[www.home.id/support](http://www.home.id/support)**, kus on esitatud loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

### Probleem


### Probleemi põhjus

### Lahendus

Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.

Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.

See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
		<p>Korv, alumine plaat ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.</p>
		<p>Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:</p> 
		<p>Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.</p>
<p>Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.</p>	<p>Te ei kasutanud õiget kartulisorti.</p>	<p>Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värsked ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.</p>
	<p>Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.</p>	<p>Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.</p>
	<p>Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.</p>	<p>Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.</p>
<p>Airfryer ei lülitu sisse.</p>	<p>Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.</p>	<p>Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.</p>
	<p>Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.</p>	<p>Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.</p>
	<p>Sisse-/väljalülitusnupp ei olnud veel aktiveerunud.</p>	<p>Vajutage pöidlaga sisse-/väljalülitusnupu nii, et sõrm oleks vastu kogu nuppu.</p>

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri korvi sisse võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb alumine plaat korralikult korvi sisse langetada. Kui sisestate alumise plaadi nurga all, võib see tabada korvi 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 korvist välja ja jätkake küpsetamist.
	Korvi on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Korvis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage korv ja alumine plaat põhjalikult iga kord pärast 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“ või „E2“.	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Seadme temperatuur on seatud liiga madalaks. See toode on ettenähtud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40 °C. Paigutage Airfryer vähemalt 15 minutiks toatemperatuurile. Kui probleem püsib, helistage Philipsi teenindustelefonile või võtke ühendust oma riigi/piirkonna klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ või „E23“.	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.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E10“.	Seadme sisetemperatuur on liiga kõrge.	Kontrollige, et õhu väljalaskeavade ümber ei oleks takistusi, mis mõjutavad ventilatsiooni ja soojust hajutamist. Jätke õhu väljalaskeavade ümber vähemalt 15 cm ruumi ja ärge asetage mingeid esemeid õhu väljalaskeavade ja seina vahele.

# Contenido

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b>	141
Peligro	141
Advertencia	141
Precaución	142
<b>Reciclaje</b>	143
<b>Campos electromagnéticos (CEM)</b>	143
<b>Garantía y asistencia</b>	143
<b>Información de diseño ecológico</b>	144
<b>Descripción general</b>	144
Descripción del producto	144
Descripción general del panel control	146
<b>Antes del primer uso</b>	148
<b>Preparación antes del uso</b>	149
<b>Uso del aparato</b>	149
Prueba de funcionamiento	149
Cocción con programas predefinidos	151
Programas predefinidos	154
Cocción con ajustes manuales	154
Tabla de alimentos	156
Función de temporizador	158
Función de copia	159
<b>Agitar los alimentos</b>	160
Cómo agitar	160
Qué agitar	161
Cuándo agitar	161
Recordatorio de agitación	162
<b>Preparación de patatas fritas caseras</b>	162
<b>Limpieza</b>	162
Tabla de limpieza	164
<b>Almacenamiento</b>	164
<b>Solución de problemas</b>	165

# Instrucciones de seguridad importantes

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

## Peligro



- 1 - No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni estufas o cocinas eléctricas, ni en un horno caliente (fig. 1).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras se usa el aparato.
- No llene la cesta con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en la cesta.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté limpia y que no haya alimentos atascados.

## Advertencia

### 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 (fig. 2).
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 15 cm de espacio libre a ambos lados y en la parte posterior 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 y el aire calientes al retirar la cesta 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.
- Puesto que esta Airfryer cuenta con dos recipientes de cocción, su potencia eléctrica es elevada. No utilice otros aparatos de alta potencia en el mismo circuito a la vez (p. ej., hervidoras, parrillas eléctricas, etc.). Si lo hace, puede que el diferencial de su instalación doméstica se dispare y la alimentación de esta toma falle.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos, como manteles o cortinas.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- La cesta, la placa inferior y los accesorios dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el aparato. Manipúlelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

## Precaución

### 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 dejará 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).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, la resistencia y el borde de las piezas metálicas.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de sincronización de finalización (las bacterias pueden reproducirse).
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y evite que se caigan los accesorios. Tenga cuidado también con el aceite que pueda gotear de los lados de malla de la cesta.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo.

## Reciclaje



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos.

## Campos electromagnéticos (CEM)

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

## Garantía y asistencia

Versuni 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/support](https://home.id/support).

# Información de diseño ecológico

## Información de diseño ecológico para los siguientes identificadores de modelo: NA46x

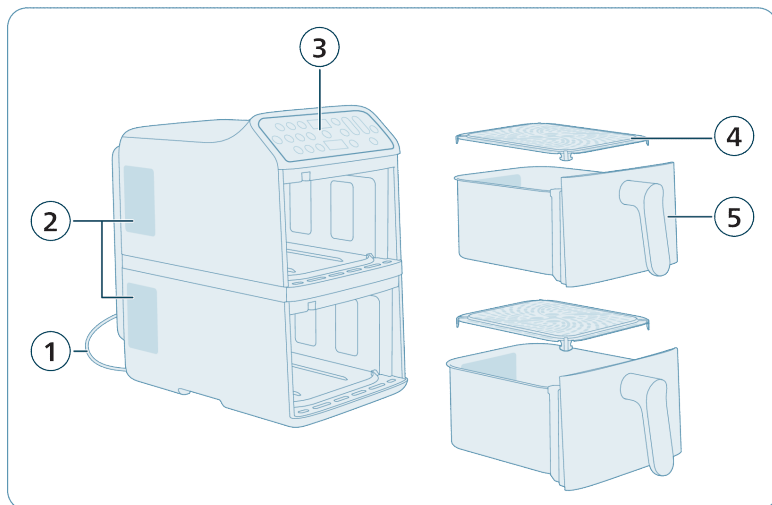
Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo apagado	$P_{off}$	0,28	W
Consumo de energía en modo de espera	$P_{sb}$	N/A	W
Tiempo hasta que el modo automático pase al modo de espera	$T_{sb}$	20	min
Norma de medición del valor de servicio	EN 50564:2011		
Datos de contacto para obtener más información	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Bajos		
El aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del anexo II de la COMISIÓN			
REGLAMENTO (UE) 2023/826			

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en [www.home.id](http://www.home.id).

## Descripción general

### Descripción del producto



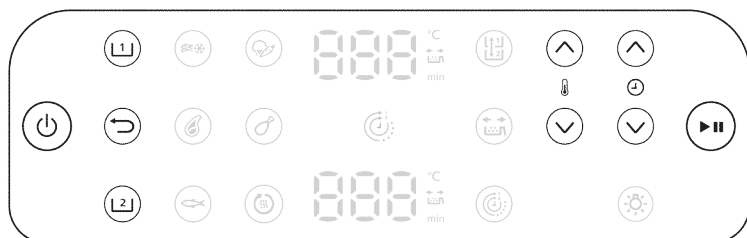
- 1 Cable de alimentación
- 2 Salidas de aire

- 3 Panel de control
- 4 2 placas inferiores
- 5 2 cestas

Nota: Este aparato dispone de dos cestas de cocción independientes. Puede elegir cocinar con una sola cesta o usar ambas a la vez. Cada cesta funciona de forma independiente, lo que le permite usar diferentes temperaturas, tiempos de cocción o programas predefinidos para cada cesta.

## Descripción general del panel control

### Alimentación y funciones básicas



#### Botón de encendido

Toque para encender o apagar la Airfryer.



#### Botón de selección del cesta superior (1)

Toque para seleccionar la cesta superior y ajustar la configuración.



#### Botón de selección del cesta inferior (2)

Toque para seleccionar la cesta inferior y ajustar la configuración.



#### Botón de retorno

Toque para volver al menú anterior o cancelar la selección actual.



#### Botón de inicio/pausa

Toque para iniciar o pausar el proceso de cocción.



#### Botones de aumento/disminución de la temperatura

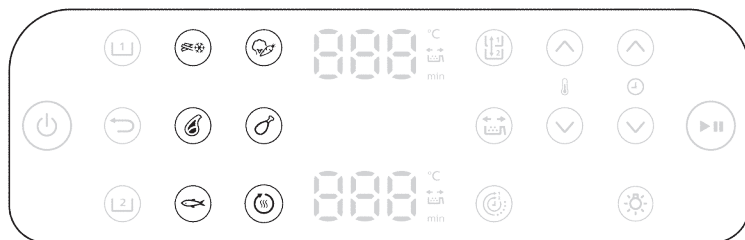
Toque para aumentar o disminuir la temperatura de cocción de la cesta seleccionada.



#### Botones de aumento/disminución del tiempo

Toque para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de la cesta seleccionada.

## Programas predefinidos



### Aperitivos de patata congelados

Use este preajuste para cocinar patatas fritas congeladas, gajos o croquetas de patata hasta conseguir un acabado dorado y crujiente.



### Filete

Use este preajuste para preparar filetes a la parrilla al punto que prefiera y con un exterior marcado.



### Pescado

Use este preajuste para cocinar lentamente filetes de pescado o marisco, manteniendo su jugosidad y textura.



### Verduras

Use este preajuste para asar o dorar verduras uniformemente con el mínimo de aceite.



### Muslos de pollo

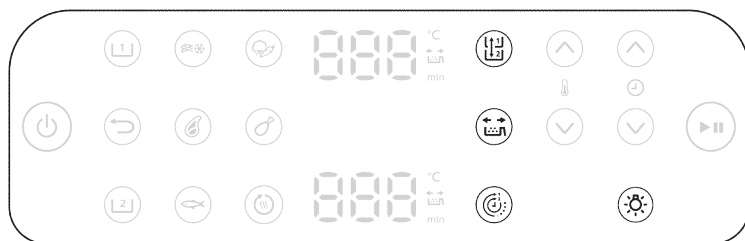
Use este preajuste para cocinar muslos de pollo uniformemente con una piel crujiente.



### Recalentar

Use este preajuste para recalentar comida rápidamente conservando la textura y el sabor.

## Otras funciones



### Función de copia

Puede ajustar el tiempo y la temperatura para una cesta y copiar esa misma configuración para la otra pulsando el botón de función de copia.



### **Función de temporizador**

Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción en 2 cestas para que las comidas estén listas al mismo tiempo.



### **Recordatorio de agitación**

Este modelo incluye un recordatorio de agitación. Para obtener unos resultados óptimos, agite o gire la comida rápidamente cuando suene el recordatorio.

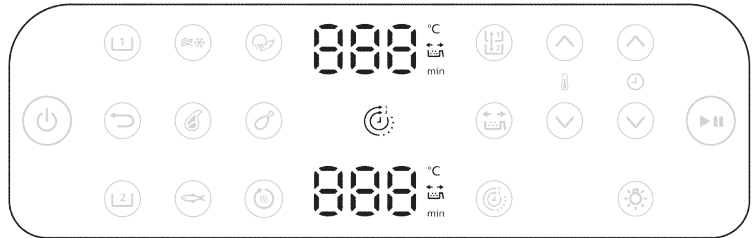
Pulse el botón de recordatorio de agitación para activar o desactivar las alertas que le recuerdan que debe agitar o dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener resultados más uniformes. Oirá un "pitido" y verá un icono de agitar parpadeando junto a la pantalla de hora.



### **Luz**

Enciende o apaga la luz de la cámara de cocción.

## **Pantalla**



### **Visualización de tiempo/temperatura**



La pantalla alterna entre la visualización del tiempo y la temperatura de cocción.



### **Indicación de recordatorio de agitación**

Se ilumina cuando se activa el recordatorio de agitación.

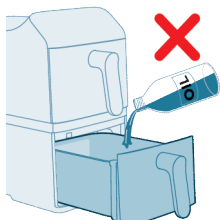


### **Indicación de la función de tiempo**

Se ilumina cuando la función de tiempo está activada.

## **Antes del primer uso**

**Importante:** Durante el primer uso, la Airfryer puede producir un poco de humo y olor. Esto es normal y debería disiparse en unos minutos.



**Precaución: Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite, grasa para freír ni con ningún otro líquido.**

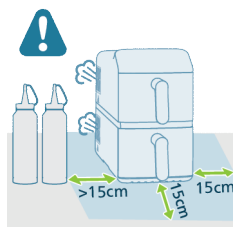
**Precaución: No toque las superficies calientes. Manipule la cesta con manoplas para horno cuando esté caliente.**

**Precaución: Este aparato es solo para uso doméstico.**

Nota: No es necesario precalentar el aparato.

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Limpie el aparato a fondo antes del primer uso (consulte "Limpieza").

## Preparación antes del uso



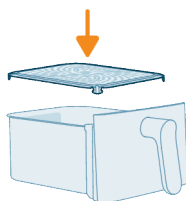
- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.
- 2 Deje al menos 15 cm de espacio libre alrededor del aparato.

- 3 Inserte la placa inferior en la cesta.

Nota: Durante el uso, saldrá vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara alejados del vapor y las salidas. Coloque el aparato a al menos 15 cm de la pared y no coloque las salidas de aire directamente delante de la toma de corriente.

Nota: 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.

Nota: No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.



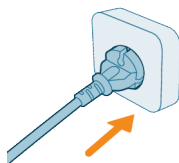
## Uso del aparato

### Prueba de funcionamiento

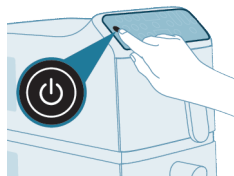
**Una prueba de funcionamiento le ayudará a:**

- Familiarizarse con su Airfryer
- Comprobar que funciona correctamente
- Eliminar los residuos del proceso de fabricación

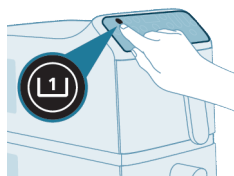
- 1 Asegúrese de que ambas cestas están vacías y enchufe el aparato.



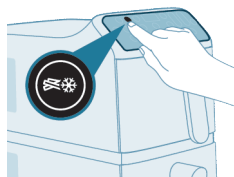
- 2 Toque el botón de **encendido/apagado**.



- 3 Seleccione una de las cestas.

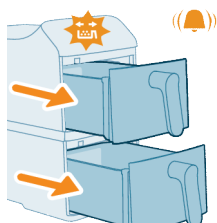


- 4 Toque el botón de **patatas fritas congeladas**.
- 5 Seleccione la otra cesta y toque también el botón de **patatas fritas congeladas**.

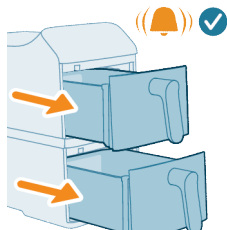


- 6 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.





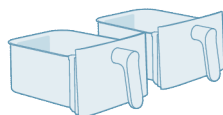
**7** El recordatorio de agitación emite un pitido a mitad de la cocción. Para silenciar el pitido, saque las cestas y vuelva a insertarlas correctamente.



**8** Cuando termine la cocción, sonará un pitido final.



**9** Retire las cestas. Deje que ambas cestas se enfríen entre 10 y 30 minutos.

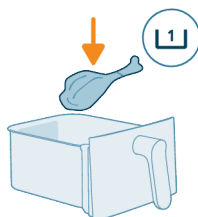


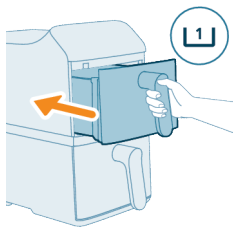
## Cocción con programas predefinidos

Este aparato viene con una variedad de programas de cocción predefinidos, diseñados para simplificar la preparación de comidas. Cada preajuste está optimizado para un tipo específico de comida y elige automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para garantizar resultados deliciosos con el mínimo esfuerzo.

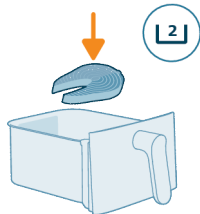
**1** Añada los ingredientes a la cesta superior.

**Nota:** Asegúrese siempre de que la placa inferior esté bien colocada antes de usar la cesta.



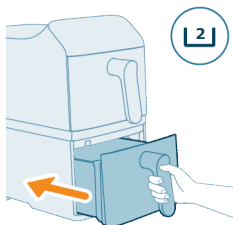


2 Vuelva a colocar la cesta superior en el aparato.

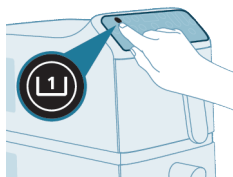


3 Añada los ingredientes a la cesta inferior.

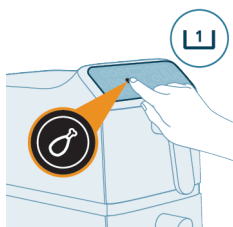
Nota: Evite exceder las cantidades sugeridas o llenar la cesta por encima de la línea "MAX", ya que esto podría afectar al rendimiento de cocción.



4 Vuelva a colocar la cesta inferior en el aparato.

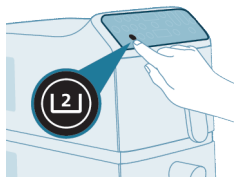


5 Toque el botón de **cesta superior** en la pantalla.

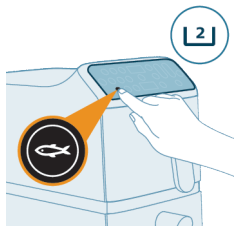


6 Toque el botón de preajuste preferido.

7 Toque el botón de **cesta inferior** en la pantalla.



8 Toque el botón de preajuste preferido.



9 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

Nota: Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Programas predefinidos"). Para ello:

- Tire suavemente de la cesta.
- Agite el contenido sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

Nota: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

Nota: El aparato se detendrá automáticamente cuando retire la cesta. La cocción se reanudará automáticamente cuando vuelva a insertar la cesta en el aparato.

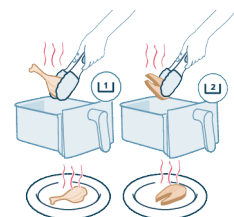
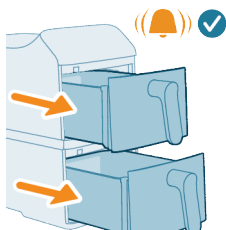
10 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Retire con cuidado ambas cestas.

**Precaución: Tras el proceso de cocción, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Coloque siempre la cesta sobre una superficie resistente al calor (como un salvamanteles o una alfombrilla de silicona) cuando la retire. En función del tipo de comida, puede que escape vapor caliente de la cesta.**

11 Utilice unas pinzas de cocina para retirar los alimentos cocinados de las cestas.

Nota: El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la cesta.

Nota: En función del tipo de alimento que esté cocinando, puede que convenga desechar el exceso de aceite o grasa entre lotes o antes de agitar el contenido. Para hacerlo de forma segura, coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor y use unas manoplas para horno. Deseche con cuidado el aceite o la grasa.



## Programas predefinidos

	Preajustes	Cantidad recomendada	Temperatura	Tiempo de cocción		Recordatorio de agitación
	Patatas fritas congeladas	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Chuletas de carne	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Filete de pescado	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Verduras	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Muslos	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Recalentar	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

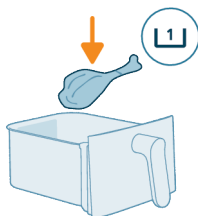
Nota: El tiempo de cocción predefinido de cada preajuste puede variar en función de la potencia nominal de la Airfryer.

## Cocción con ajustes manuales

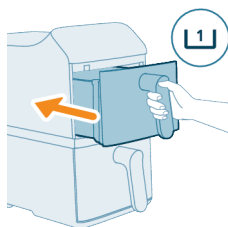
Cuando los preajustes no satisfagan sus necesidades concretas, los ajustes manuales le brindan control total de la temperatura y el tiempo de cocción.

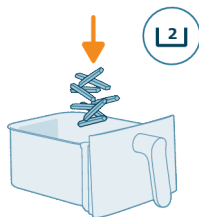
- 1 Añada los ingredientes a la cesta superior.

Nota: Asegúrese siempre de que la placa inferior esté bien colocada antes de usar la cesta.



- 2 Vuelva a colocar la cesta superior en el aparato.

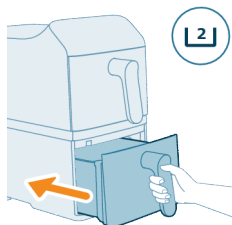




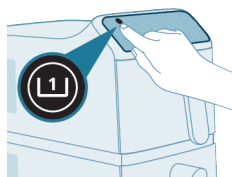
3 Añada los ingredientes a la cesta inferior.

Nota: La Airfryer es capaz de preparar una amplia variedad de ingredientes. Para obtener los mejores resultados, consulte la tabla de alimentos para conocer las cantidades y los tiempos de cocción recomendados.

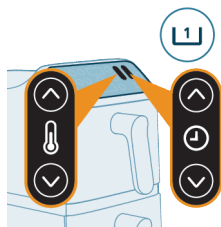
Nota: Evite exceder las cantidades sugeridas o llenar la cesta por encima de la línea "MAX", ya que esto podría afectar al rendimiento de cocción.



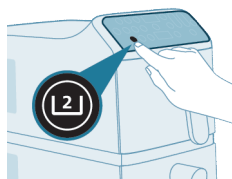
4 Vuelva a colocar la cesta inferior en el aparato.



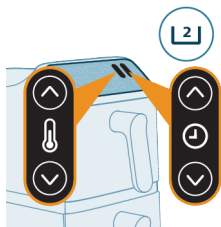
5 Toque el botón de **cesta superior** en la pantalla.



6 Toque las flechas de temperatura y tiempo para elegir el ajuste preferido.



7 Toque el botón de **cesta inferior** en la pantalla.



8 Toque las flechas de temperatura y tiempo para elegir el ajuste preferido.



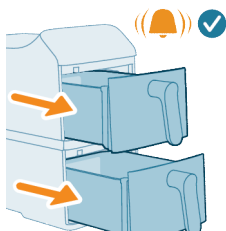
9 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

Nota: Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para ello:

- Tire suavemente de la cesta.
- Agite el contenido sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

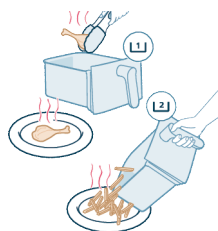
Nota: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

Nota: El aparato se detendrá automáticamente cuando retire la cesta. La cocción se reanudará automáticamente cuando vuelva a insertar la cesta en el aparato.



10 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Retire con cuidado ambas cestas.

**Precaución: Tras el proceso de cocción, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Coloque siempre la cesta sobre una superficie resistente al calor (como un salvamanteles o una alfombrilla de silicona) cuando la retire. En función del tipo de comida, puede que escape vapor caliente de la cesta.**



11 Utilice unas pinzas de cocina para retirar los alimentos cocinados de las cestas. Para alimentos más ligeros, como patatas fritas, puede verterlos directamente en un plato.

Nota: El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la cesta.

Nota: En función del tipo de alimento que esté cocinando, puede que convenga desechar el exceso de aceite o grasa entre lotes o antes de agitar el contenido. Para hacerlo de forma segura, coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor y use unas manoplas para horno. Deseche con cuidado el aceite o la grasa.

## Tabla de alimentos

En la tabla siguiente se indican los ajustes básicos recomendados para preparar varios tipos de alimentos.

### Note

- Los ajustes indicados son orientativos. Debido a las variaciones en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no se pueden garantizar resultados óptimos para todos los ingredientes.

- Al cocinar cantidades más grandes (patatas fritas, gambas, muslos de pollo, aperitivos congelados...), agite, dé la vuelta o remueva los ingredientes entre 2 y 3 veces durante el proceso de cocción para garantizar una textura y una cocción uniformes.
- El peso sugerido es para una sola cesta.
- Los resultados de cocción varían según el tamaño o el volumen de cada plato. Para conseguir unos resultados perfectos, adapte los preajustes de cocción a los ingredientes específicos. El libro de recetas de Home ID ofrece una guía completa para la personalización en función del tamaño y el volumen de los ingredientes.

#### Tabla de alimentos para aparatos con una potencia nominal de 2750 W

Ingredientes	Cantidad de alimento	Tiempo (min)	Temperatura	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm) Porción pequeña	800 g	43	200 °C	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 17, 24, 30 y 37 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) Porción grande	1200 g	60	200 °C	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 24, 32, 40 y 50 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
Muslo de pollo (de unos 125 g/4,5 oz/pieza)	4 piezas	30	180 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salmón	400-1000 g	14-24	200 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas	300-500 g	10-15	180 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Chuletas de carne	200-1000 g	15-20	200 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Bizcocho	300 g	50	140 °C	Utilice un accesorio de bandeja para hornear
Magdalena esponjosa	4-9 tazas	14-16	160 °C	Utilice un accesorio de taza para hornear
Magdalenas (de unos 40 g/pieza)	6 piezas	16	160 °C	
Coulant sencillo	4-9 tazas	10	160 °C	Utilice un accesorio de taza para hornear

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad de alimento</b>	<b>Tiempo (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Note</b>
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes) Porción grande	1300 g	25	180 °C	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 12 y 18 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes pequeñas de verduras variadas.
Miniröstitis	6-11 unidades	15-20	180 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2,1 oz)	4 piezas	8	180 °C	

**Tabla de alimentos para aparatos con una potencia nominal de 2300 W**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad mínima-máxima</b>	<b>Tiempo (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Note</b>
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm)	200-700 g	26-37	200 °C	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Muslos de pollo (unos 125 g)	2-8 unidades	26-36	180 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salmón	400-1000 g	16-26	200 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas	300-500 g	12-17	180 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Chuletas de carne	200-1000 g	17-22	200 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Bizcocho	300 g	50	140 °C	Utilice un accesorio de bandeja para hornear
Magdalena esponjosa	4-9 tazas	14-16	160 °C	Utilice un accesorio de taza para hornear
Coulant sencillo	4-9 tazas	10	160 °C	Utilice un accesorio de taza para hornear
Verduras variadas	400-800 g	15-20	180 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Miniröstitis	6-11 unidades	15-20	180 °C	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

## **Función de temporizador**

La función de **tiempo** está diseñada para garantizar que los alimentos de ambas cestas terminen la cocción al mismo tiempo, incluso si los tiempos o

temperaturas de cocción no coinciden. Esto resulta especialmente útil al preparar una comida completa con diferentes ingredientes en cada cesta.

- 1 Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura de ambas cestas.



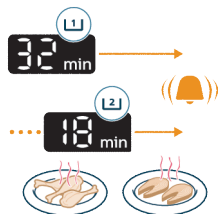
- 2 Toque el botón de **tiempo** en el panel de control.



- 3 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción sincronizada.

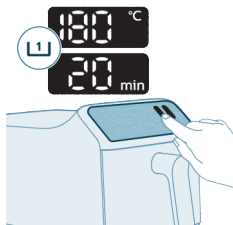


- 4 La Airfryer ajustará automáticamente el tiempo de inicio de una cesta para que ambas completen sus ciclos de cocción al mismo tiempo. Esto garantiza que todos los ingredientes estén calientes y listos para servir a la vez.

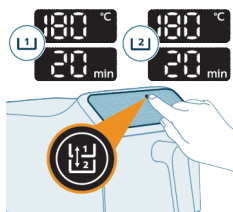


## Función de copia

La función de **copia** le permite duplicar los ajustes de cocción de una cesta a la otra con un solo toque. Resulta ideal para cocinar la misma comida en ambas cestas con resultados uniformes.



1 Ajuste el tiempo y la temperatura de una cesta.



2 Pulse el botón de **copia**. Los ajustes se replicarán al instante en la otra cesta.



3 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

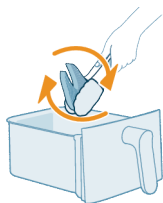
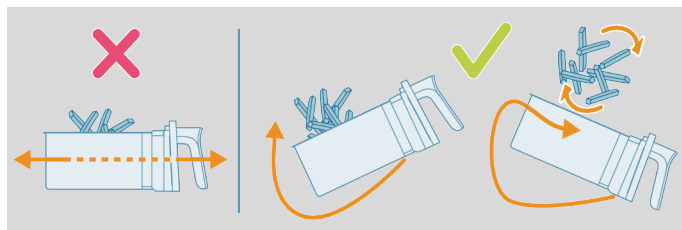
## Agitar los alimentos

### Cómo agitar

Durante la cocción, retire la cesta de la Airfryer para agitar, mezclar o dar la vuelta a los alimentos.

- Para agitar los alimentos de forma segura, agite suavemente la cesta y asegúrese de que el aire caliente pueda llegar a toda la superficie de los alimentos.

**Consiga resultados crujientes y uniformes:** Evite agitar la cesta en una sola dirección. En su lugar, remueva o dé la vuelta a los alimentos en lugar de limitarse a deslizar la cesta. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de cada pieza, para garantizar unos resultados uniformes y dorados.



- Si la cesta pesa demasiado para agitarla, colóquela sobre una superficie resistente al calor y use unas pinzas o utensilios con punta de silicona para remover o dar la vuelta a los ingredientes. Vuelva a insertar la cesta y reanude la cocción.

**Nota:** La Airfryer se detendrá automáticamente cuando retire la cesta. La pantalla permanecerá congelada hasta que vuelva a insertar la cesta.

**Nota:** La cocción se reanudará automáticamente cuando vuelva a insertar la cesta.

**Nota:** Evite retirar la cesta durante mucho tiempo (más de 30 s), ya que el aparato podría enfriarse.

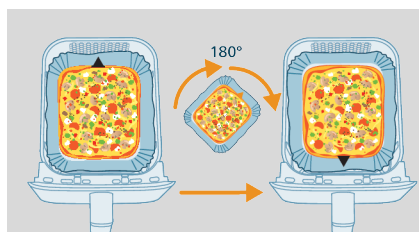
## Qué agitar

- Los alimentos pequeños, como las patatas fritas o los nuggets, que se apilan durante la cocción, suelen requerir que los agite para garantizar una cocción uniforme y homogénea.
- Si no agita estos alimentos, es posible que se cocinen de forma desigual o que queden poco hechos en algunas zonas.
- Para alimentos más gruesos, como filetes, al darle la vuelta a mitad del proceso, la cocción será uniforme en ambos lados.

## Cuándo agitar

- Agite o dé la vuelta a los alimentos 1 o 2 veces a mitad de cocción, o más si lo desea.
- Algunos preajustes incluyen una función (consulte "Programas predefinidos") de recordatorio de agitación integrada.

**Dele la vuelta:** El uso de papel para hornear o accesorios de horneado a veces puede impedir que el aire llegue a la parte posterior de la cesta. Para conseguir una cocción perfecta y uniforme, solo tiene que girar el papel para hornear o el accesorio 180° a mitad del tiempo de cocción. Así se garantiza que todos los lados reciban el calor de forma uniforme.



## Recordatorio de agitación

- El recordatorio de agitación emitirá 5 pitidos y parpadeará en la pantalla.
- Si no retira la cesta después de los 5 pitidos, el recordatorio se apagará automáticamente.
- El recordatorio de agitación también se detendrá en cuanto retire la cesta.

## Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

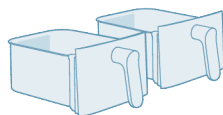
- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 500 g/18 oz para obtener unos resultados uniformes. Las cantidades de patatas fritas más grandes tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.

- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm 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.

### Nota

- No incline la cesta para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en la cesta.
- 6 Coloque las tiras en la cesta.
  - 7 Fría las tiras de patata y remuévalas 2 o 3 veces durante la cocción.

## Limpeza



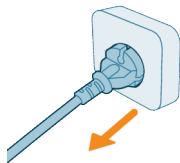
**Advertencia: Deje que la cesta y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**

**Advertencia: La cesta tiene una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**

Limpe siempre el aparato después de usarlo. Deseche el aceite y la grasa del fondo de la cesta 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 la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.



- 2 Retire la placa inferior de la cesta.
- 3 Deseche la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo de la cesta.
- 4 Lave la cesta en el lavavajillas. También puede lavarla con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").

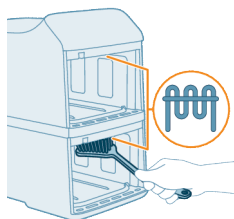
Consejo: Si se pegan restos de alimentos a la cesta o la placa inferior, puede ponerlas en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido entre 10 y 15 minutos. Al hacerlo, los restos de alimentos se soltarán y resultará más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en la cesta o la placa inferior y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.

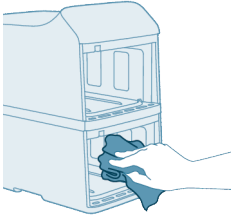
Consejo: Si es necesario, puede retirar los restos de alimentos pegados a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar el revestimiento de la resistencia.

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



- 6 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.






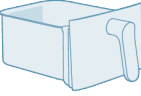
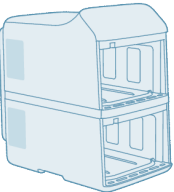




- 7 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

## Tabla de limpieza

Una limpieza adecuada garantizará el rendimiento y la seguridad continuados de la Airfryer. En la tabla siguiente se describen las instrucciones de limpieza de cada componente.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Almacenamiento


- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.

### Nota

- Cuando transporte la Airfryer, sujétela siempre en posición horizontal para evitar que las cestas se caigan accidentalmente, ya que podrían dañarse.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (por ejemplo, la placa inferior) 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.home.id/support](http://www.home.id/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.
		La cesta, la placa inferior y el interior del aparato siempre se calentarán 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.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.
	El botón de encendido aún no se ha activado.	Utilice el pulgar para pulsar el botón de encendido, asegurándose de que todo el botón se toque con el dedo.
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior de la cesta 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 colocando la placa inferior en la cesta correctamente. Si introduce la placa inferior en ángulo, su lateral podría golpear la pared de la cesta y desconchar 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.	Deseche con cuidado el exceso de aceite o grasa de la cesta y reanude la cocción.
	La cesta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de los restos de grasa en la cesta. Limpie siempre a fondo la cesta y la placa inferior 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" o "E2".	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	La temperatura del aparato es demasiado baja. Este aparato se ha diseñado para su funcionamiento a temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C. Exponga la Airfryer a la temperatura ambiente durante al menos 15 minutos. Si el problema persiste, contacte con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país o región.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
La pantalla de la Airfryer muestra "E4", "E5", "E12", "E22" o "E23".	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.
La pantalla de la Airfryer muestra "E10".	La temperatura interna del aparato es demasiado alta.	Compruebe si hay obstrucciones alrededor de las salidas de aire que puedan afectar a la ventilación y la disipación del calor. Deje al menos 15 cm de espacio alrededor de las salidas de aire y no coloque ningún objeto entre las salidas de aire y la pared.

# Table des matières

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	169
Danger	169
Avertissement	169
Attention	170
<b>Recyclage</b>	171
<b>Champs électromagnétiques (CEM)</b>	171
<b>Garantie et assistance</b>	172
<b>Informations relatives à l'écoconception</b>	172
<b>Description générale</b>	173
Présentation du produit	173
Présentation du panneau de commande	174
<b>Avant la première utilisation</b>	176
<b>Préparations avant utilisation</b>	177
<b>Utilisation de l'appareil</b>	177
Tour d'essai	177
Cuisson avec des présélections	179
Présélection de programmes	182
Cuisson avec réglages manuels	182
Tableau des aliments	184
Fonction de durée	186
Fonction de copie	187
<b>Secouer les aliments</b>	188
Comment secouer les ingrédients ?	188
Quels ingrédients secouer ?	189
Quand secouer les ingrédients ?	189
Rappel de secouage	190
<b>Préparation de frites maison</b>	190
<b>Nettoyage</b>	190
Tableau relatif au nettoyage	192
<b>Rangement</b>	192
<b>Dépannage</b>	193

# 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 (Fig. 1).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le panier d'huile car cela pourrait provoquer un 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 le panier.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est propre et exempt de tout aliment.

## Avertissement

### 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 (Fig. 2).
- 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 au moins 15 cm d'espace libre des deux côtés et à l'arrière 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 bonne distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le panier 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.
- Comme cet appareil Airfryer dispose de deux chambres de cuisson, sa consommation électrique est importante. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils puissants sur le même circuit en même temps (par exemple : bouilloires, grils électriques, etc.). Cela pourrait déclencher le disjoncteur de votre installation domestique et la prise secteur utilisée ne serait plus alimentée.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Le panier, la plaque inférieure 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.

## Attention

### 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 minimiser la création d'acrylamide).
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : La résistance et le bord des pièces métalliques sont brûlants.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments très périssables lorsque vous utilisez la fonction de fin synchronisée (les bactéries peuvent se multiplier).
- Lorsque vous versez les aliments cuits hors de l'appareil, veillez à ce que les accessoires ne tombent pas. En outre, faites attention à l'huile qui pourrait goutter par les bords en maille du panier.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras.

## 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.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

## 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/support](http://home.id/support).

## Informations relatives à l'écoconception

### Informations relatives à l'écoconception pour le ou les identifiants de modèle : NA46x

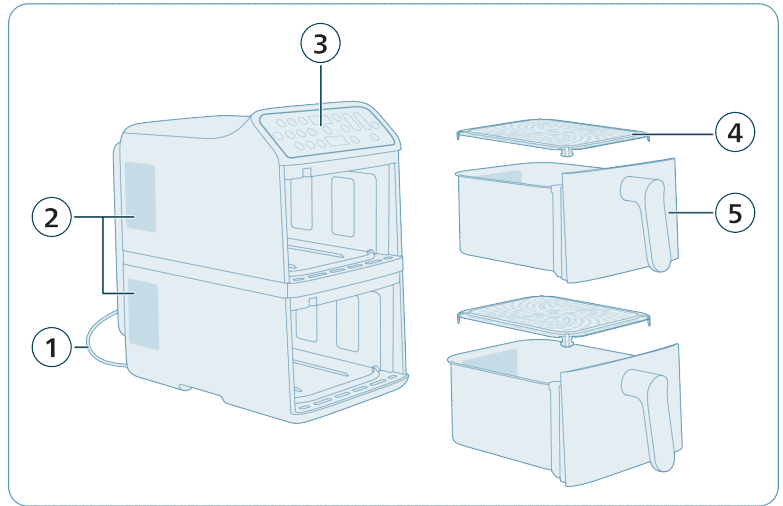
Description	Symbole	Économique	Unité
Consommation en mode arrêt	P <sub>off</sub>	0,28	W
Consommation en mode veille	P <sub>sb</sub>	S.O.	W
Délai de passage automatique en mode veille	T <sub>sb</sub>	20	Min
Norme de mesure de la valeur de service	EN 50564:2011		
Coordonnées pour obtenir plus d'informations	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Pays-Bas		
L'appareil est conforme aux exigences d'écoconception de l'Annexe II du			
RÈGLEMENT (UE) 2023/826 DE LA COMMISSION			

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : [www.home.id](http://www.home.id).

# Description générale

## Présentation du produit

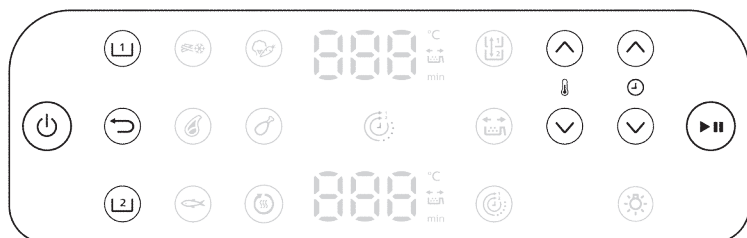


- 1 Cordon d'alimentation
- 2 Sorties d'air
- 3 Panneau de commande
- 4 2 plaques inférieures
- 5 2 paniers

Remarque : Cet appareil est équipé de deux paniers de cuisson indépendants. Vous pouvez utiliser un seul panier ou les deux simultanément. Chaque panier fonctionne indépendamment, ce qui vous permet de régler des températures, temps de cuisson ou présélections différents pour chacun d'entre eux.

## Présentation du panneau de commande

### Marche et fonctionnement de base



#### Bouton marche/arrêt

Appuyez dessus pour allumer ou éteindre l'Airfryer.



#### Bouton de sélection du panier supérieur (1)

Appuyez dessus pour sélectionner le panier supérieur afin de modifier les réglages.



#### Bouton de sélection du panier inférieur (2)

Appuyez dessus pour sélectionner le panier inférieur afin de modifier les réglages.



#### Bouton de retour

Appuyez dessus pour revenir au menu précédent ou annuler la sélection en cours.



#### Bouton marche/pause

Appuyez dessus pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.



#### Boutons d'augmentation/diminution de la température

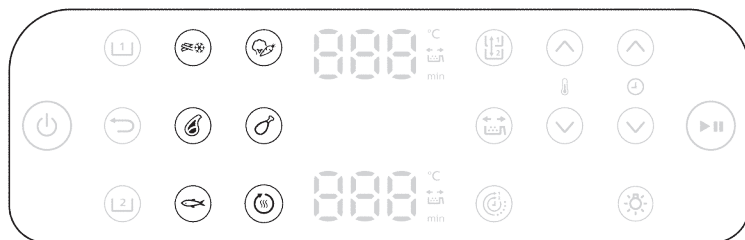
Appuyez dessus pour augmenter ou diminuer la température de cuisson du panier sélectionné.



#### Boutons d'augmentation/diminution de la durée

Appuyez dessus pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson du panier sélectionné.

## Présélection de programmes



### En-cas surgelés à base de pommes de terre

Utilisez cette présélection pour cuire des frites, des pommes de terre ou des galettes de pomme de terre surgelées afin de les rendre dorées et croustillantes.



### Steak

Utilisez cette présélection pour cuire votre steak exactement comme vous l'aimez, avec un extérieur parfaitement saisi.



### Poisson

Utilisez cette présélection pour cuire délicatement des filets de poisson ou des fruits de mer en préservant leur moelleux.



### Légumes

Utilisez cette présélection pour rôtir ou griller des légumes de façon homogène avec très peu d'huile.



### Pilons de poulet

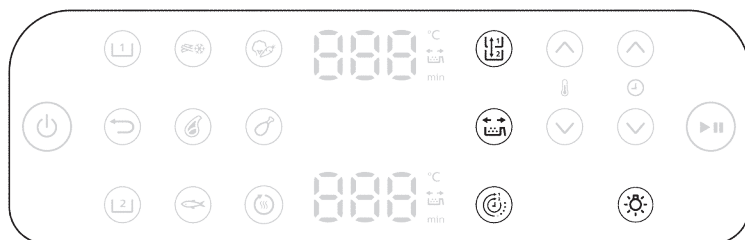
Utilisez cette présélection pour cuire des pilons de poulet à la perfection, avec une peau bien croustillante.



### Réchauffage

Utilisez cette présélection pour réchauffer rapidement des restes en préservant leur texture et leurs saveurs.

## Fonctions supplémentaires



### Fonction de copie

Vous pouvez définir la durée et la température de l'un des paniers, puis copier ces mêmes réglages à l'identique pour l'autre panier en appuyant sur le bouton de la fonction de copie.



### Fonction de durée

Les temps de cuisson des 2 paniers sont automatiquement synchronisés, pour des plats prêts en même temps.



### Rappel de secouage

Ce modèle est doté d'un rappel de secouage. Pour des résultats optimaux, secouez ou retournez rapidement les aliments lorsque l'alarme de rappel retentit.

Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour activer ou désactiver les alertes qui vous rappellent de secouer ou de retourner les aliments 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.



### Éclairage

Allumez ou éteignez l'éclairage de la chambre de cuisson.

## Afficheur



### Affichage de la durée/température

L'écran affiche alternativement la durée de cuisson et la température.



### Indicateur du rappel de secouage

S'allume lorsque le rappel de secouage est activé.

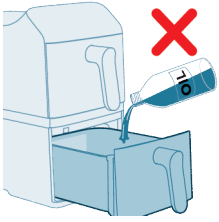


### Indicateur de la fonction de durée

S'allume lorsque la fonction de durée est activée.

## Avant la première utilisation

**Important :** Lors de la première utilisation, l'Airfryer peut produire de la fumée et des odeurs. Ce phénomène est normal et devrait se dissiper au bout de quelques minutes.



**Attention : Cet Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.**

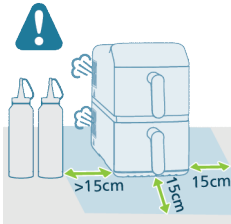
**Attention : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez le panier chaud avec des gants de cuisine.**

**Attention : Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

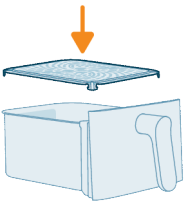
Remarque : Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir « Nettoyage »).

## Préparations avant utilisation



- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistante à la chaleur.
- 2 Laissez un espace libre d'au moins 15 cm autour de l'appareil.



- 3 Insérez la plaque inférieure dans le panier.

Remarque : En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties. Placez l'appareil à au moins 15 cm du mur et de manière à ce que les sorties d'air ne se trouvent pas directement devant la prise secteur.

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.

Remarque : Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et gouter des surfaces.

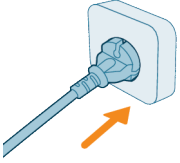
## Utilisation de l'appareil

### Tour d'essai

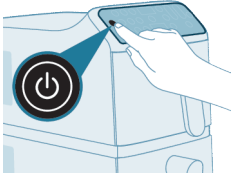
**Un tour d'essai vous aide à :**

- Vous familiariser avec l'Airfryer
- Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil
- Éliminer les résidus de fabrication

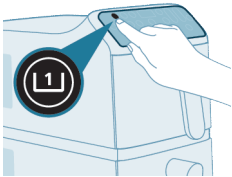
- 1 Assurez-vous que les deux paniers sont vides, puis branchez l'appareil.



- 2 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt**.

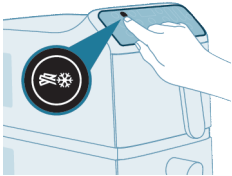


- 3 Sélectionnez l'un des paniers.



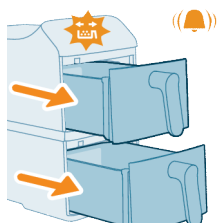
- 4 Appuyez sur le bouton **frites surgelées**.

- 5 Sélectionnez l'autre panier et appuyez aussi sur le bouton **frites surgelées**.

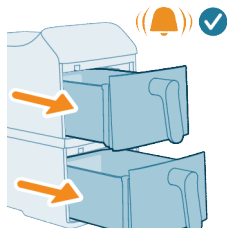


- 6 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson.





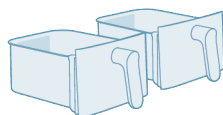
- 7 Un bip de rappel de secouage retentit à mi-cuisson. Désactivez le bip en retirant les paniers puis en les réinsérant correctement.



- 8 Une fois la cuisson terminée, un dernier bip retentit.



- 9 Retirez les paniers. Laissez les deux paniers refroidir pendant 10 à 30 minutes.

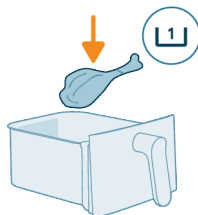


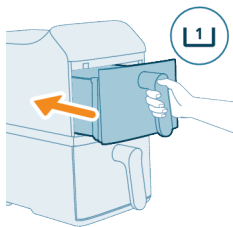
## Cuisson avec des présélections

Cet appareil propose différentes présélections conçues pour simplifier la préparation des repas. Chaque présélection est pensée pour un type d'aliment précis. La température et le temps de cuisson sont définis automatiquement, pour un résultat savoureux et demandant très peu d'efforts.

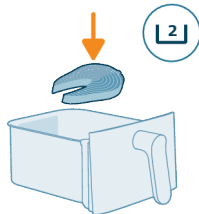
- 1 Placez les ingrédients dans le panier supérieur.

Remarque : Assurez-vous toujours que la plaque inférieure est bien en place avant d'utiliser le panier.



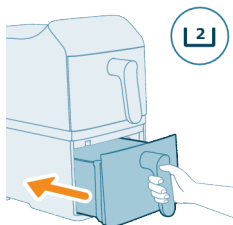


2 Remettez le panier supérieur dans l'appareil.

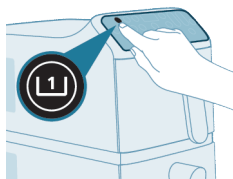


3 Placez les ingrédients dans le panier inférieur.

Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir le panier au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.



4 Remettez le panier inférieur dans l'appareil.

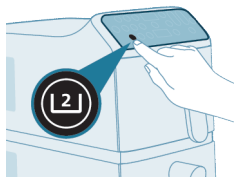


5 Appuyez sur le bouton **panier supérieur** à l'écran.

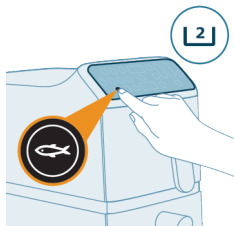


6 Choisissez le bouton de présélection de votre choix.

- 7 Appuyez sur le bouton **panier inférieur** à l'écran.



- 8 Choisissez le bouton de présélection de votre choix.



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

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez la section « Présélections »). Pour ce faire :

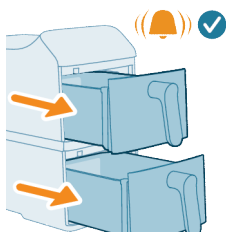
- Retirez délicatement le panier.
- Secouez le contenu au-dessus d'une surface résistant à la chaleur.
- Réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.

Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. La cuisson reprend automatiquement une fois le panier remis dans l'appareil.

- 10 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez délicatement les deux paniers.

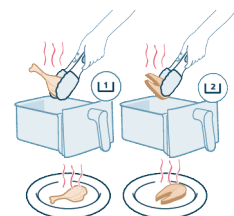
**Attention : Après une cuisson, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez le panier, placez-le toujours sur une surface résistant à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliments, de la vapeur chaude peut s'échapper du panier.**



- 11 Utilisez une pince de cuisine pour retirer les aliments cuits des paniers.

Remarque : L'excédent d'huile ou de graisse fondue seront recueillis au fond du panier.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez le panier sur une surface résistant à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.



## Présélection de programmes

	Présélec- tions	Quantité recommandée	Tempéra- ture	Temps de cuisson		Rappel de secouage
	Frites surgelées	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Côtelettes	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Filet de poisson	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Légumes	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Pilons de poulet	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Réchauffage	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

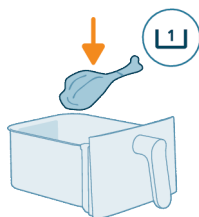
Remarque : Le temps de cuisson par défaut de chaque présélection peut varier en fonction de la puissance nominale de l'Airfryer.

## Cuisson avec réglages manuels

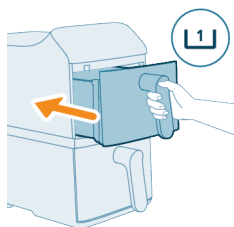
Lorsque les présélections ne répondent pas à vos besoins, les réglages manuels vous donnent une maîtrise totale sur la température et la durée de cuisson.

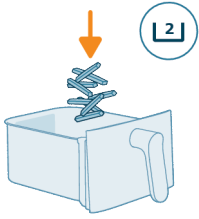
- 1 Placez les ingrédients dans le panier supérieur.

Remarque : Assurez-vous toujours que la plaque inférieure est bien en place avant d'utiliser le panier.



- 2 Remettez le panier supérieur dans l'appareil.

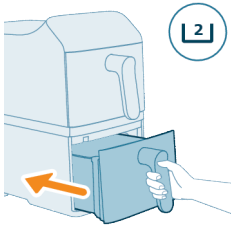




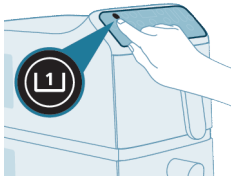
3 Placez les ingrédients dans le panier inférieur.

Remarque : L'Airfryer convient à la préparation d'une grande variété d'ingrédients. Pour des résultats optimaux, consultez le « Tableau des aliments » indiquant les quantités et les temps de cuisson recommandés.

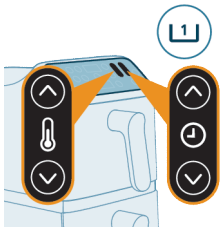
Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir le panier au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.



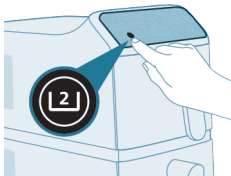
4 Remettez le panier inférieur dans l'appareil.



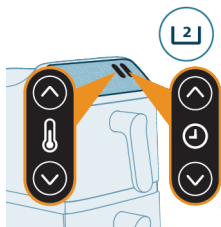
5 Appuyez sur le bouton **panier supérieur** à l'écran.



6 Appuyez sur les flèches de température et de durée pour choisir le réglage souhaité.



7 Appuyez sur le bouton **panier inférieur** à l'écran.



- 8 Appuyez sur les flèches de température et de durée pour choisir le réglage souhaité.



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

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour ce faire :

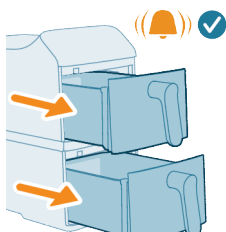
- Retirez délicatement le panier.
- Secouez le contenu au-dessus d'une surface résistant à la chaleur.
- Réinsérez le panier pour poursuivre la cuisson.

Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. La cuisson reprend automatiquement une fois le panier remis dans l'appareil.

- 10 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez délicatement les deux paniers.

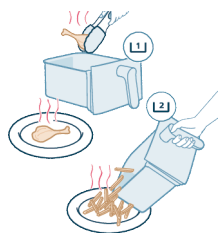
**Attention : Après une cuisson, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez le panier, placez-le toujours sur une surface résistant à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliments, de la vapeur chaude peut s'échapper du panier.**



- 11 Utilisez une pince de cuisine pour retirer les aliments cuits des paniers. Les aliments plus légers comme les frites peuvent être versés directement dans une assiette.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond du panier.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez le panier sur une surface résistant à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.



## Tableau des aliments

Le tableau ci-dessous présente les réglages de base recommandés pour préparer différents types d'aliments.

### Remarque

- Les réglages répertoriés sont fournis à titre indicatif. Des résultats optimaux ne peuvent pas être garantis pour tous les ingrédients en raison de différences d'origine, taille, forme ou marque.

- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités (frites, crevettes, pilons de poulet, en-cas surgelés, etc.), secouez, retournez ou remuez les ingrédients 2 à 3 fois pendant la cuisson pour assurer une texture uniforme et une cuisson homogène.
- Le poids suggéré est pour un seul panier.
- Les résultats de cuisson varient en fonction de la taille ou du volume des ingrédients pour chaque plat. Pour des résultats parfaits, adaptez les pré-réglages de cuisson à vos ingrédients. Le livre de recettes Home ID fournit un guide complet pour personnaliser vos réglages en fonction de la taille et du volume des ingrédients.

**Tableau des aliments pour appareils d'une puissance nominale de 2 750 W**

<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité de nourriture</b>	<b>Temps (min)</b>	<b>Température</b>	<b>Remarque</b>
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Petite portion	800 g	43	200 °C	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 17, 24, 30 et 37 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	1200 g	60	200 °C	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 24, 32, 40 et 50 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz / pièce)	4 pièces	30	180 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saumon	400-1000 g	14-24	200 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses	300-500 g	10-15	180 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Côtelettes	200-1000 g	15-20	200 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Gâteau éponge	300 g	50	140 °C	Utilisez l'accessoire plaque de cuisson
Cupcakes	4-9 moules	14-16	160 °C	Utilisez l'accessoire moule à muffins
Muffins (environ 40 g/pièce)	6 pièces	16	160 °C	
Mi-cuits faciles	4-9 moules	10	160 °C	Utilisez l'accessoire moule à muffins

Ingrédients	Quantité de nourriture	Temps (min)	Température	Remarque
Mélange de légumes (hachés grossièrement) Grande portion	1300 g	25	180 °C	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou mélangez manuellement les aliments dès que les 12 et 18 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
Mini-röstis	6-11 pièces	15-20	180 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pain / petits pains pré-cuits (environ 60 g / 2,1 oz)	4 pièces	8	180 °C	

#### Tableau des aliments pour appareils d'une puissance nominale de 2300 W

Ingrédients	Quantités Min. - Max.	Temps (min)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200-700 g	26-37	200 °C	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	2-8 pièces	26-36	180 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saumon	400-1000 g	16-26	200 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses	300-500 g	12-17	180 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Côtelettes	200-1000 g	17-22	200 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Gâteau éponge	300 g	50	140 °C	Utilisez l'accessoire plaque de cuisson
Cupcakes	4-9 moules	14-16	160 °C	Utilisez l'accessoire moule à muffins
Mi-cuits faciles	4-9 moules	10	160 °C	Utilisez l'accessoire moule à muffins
Mélange de légumes	400-800 g	15-20	180 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Mini-röstis	6-11 pièces	15-20	180 °C	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

## Fonction de durée

La fonction de **durée** permet de terminer la cuisson en même temps dans les deux paniers, même si les températures ou les durées sont différentes. Cette

fonction est particulièrement utile lorsque vous préparez un repas complet avec différents ingrédients dans chaque panier.

- 1 Réglez le temps de cuisson et la température des deux paniers.



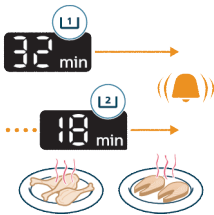
- 2 Appuyez sur le bouton de **durée** sur le panneau de commande.



- 3 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson synchronisée.

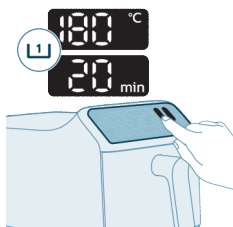


- 4 L'Airfryer ajuste automatiquement le démarrage de chaque panier pour que les deux finissent leur cuisson en même temps. Cela vous permet de tout servir chaud et en même temps.

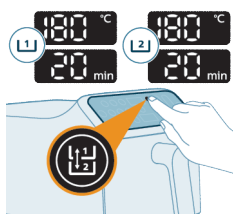


## Fonction de copie

La fonction de **copie** vous permet de dupliquer les réglages de cuisson d'un panier à l'autre d'une simple pression. Cette fonction est idéale lorsque les deux paniers contiennent un même aliment et que vous souhaitez obtenir des résultats homogènes.



1 Réglez le temps de cuisson et la température d'un panier.



2 Appuyez sur le bouton de **copie**. Les réglages seront instantanément dupliqués sur l'autre panier.

3 Appuyez sur **marche/pause** pour lancer la cuisson.



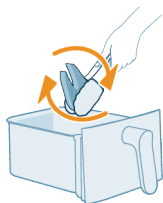
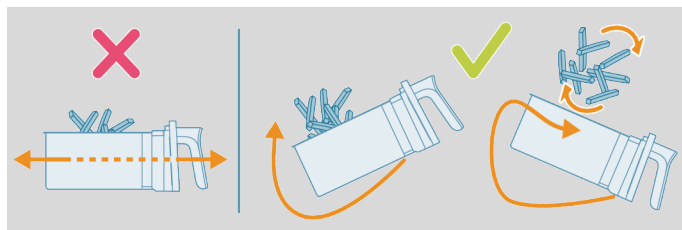
## Secouer les aliments

### Comment secouer les ingrédients ?

Pendant la cuisson, retirez le panier de l'Airfryer pour secouer, mélanger ou retourner les aliments.

- Pour votre sécurité, secouez doucement le panier afin de donner à l'air chaud la possibilité d'atteindre toutes les surfaces des aliments.

**Pour un croustillant uniforme :** Évitez de secouer le panier dans une seule direction. Mélangez ou retournez les aliments plutôt que de simplement faire coulisser le panier. Cela permet à l'air chaud de circuler autour de chaque élément, afin d'obtenir un dorage uniforme.



- Si le panier est trop lourd pour être secoué, posez-le sur une surface thermo-résistante et mélangez ou retournez les ingrédients à l'aide d'ustensiles de cuisine ou d'une pince à embouts en silicone. Réinsérez le panier et reprenez la cuisson.

**Remarque :** L'Airfryer se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. L'affichage reste inchangé jusqu'à ce que le panier soit remis en place.

**Remarque :** La cuisson reprend automatiquement une fois le panier réinséré.

**Remarque :** Évitez de retirer le panier trop longtemps (plus de 30 secondes) car cela pourrait faire refroidir l'appareil.

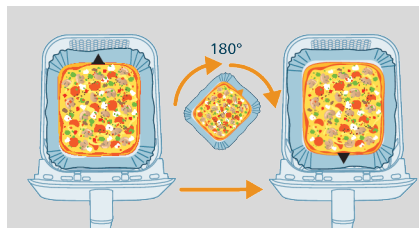
## Quels ingrédients secouer ?

- Les aliments de petite taille comme les frites ou les nuggets cuisent souvent les uns sur les autres. Ils doivent donc être secoués régulièrement pour leur assurer un croustillant uniforme et une cuisson homogène.
- Si vous ne secouez pas ces aliments, ils pourraient cuire de façon inégale ou rester partiellement crus par endroits.
- Pour les aliments plus épais comme les steaks, pensez à les retourner à mi-cuisson pour un dorage uniforme sur les deux faces.

## Quand secouer les ingrédients ?

- Secouez ou retournez les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson, ou plus si vous le souhaitez.
- Certaines présélections incluent une fonction (voir « Présélection de programmes ») intégrée de rappel de secouage.

**Faites tourner :** L'utilisation de papier cuisson ou d'accessoires peut parfois empêcher l'air d'atteindre l'arrière du panier. Pour une cuisson parfaitement uniforme, il suffit de tourner le papier cuisson ou l'accessoire à 180° à mi-cuisson. Ainsi, la chaleur atteindra autant un côté que l'autre.



## Rappel de secouage

- Le rappel de secouage émet 5 bips et clignote à l'écran.
- Si vous ne retirez pas le panier après 5 bips, le rappel s'éteint automatiquement.
- Le rappel de secouage s'arrête également dès que vous sortez le panier.

## Préparation de frites maison

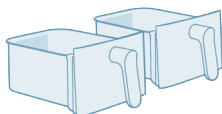
Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- 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 500 g / 18 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 directement au-dessus du panier pour y verser tous les bâtonnets à la fois afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile ne se retrouve dans le panier.
- 6 Mettez les bâtonnets dans le panier.
  - 7 Faites frire les bâtonnets de pomme de terre et mélangez-les 2 à 3 fois pendant la cuisson.

## Nettoyage



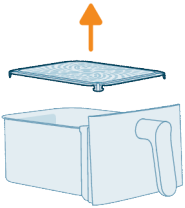
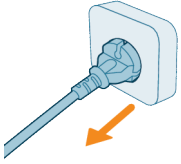
**Avertissement : Laissez refroidir entièrement le panier et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.**

**Avertissement : le panier est doté d'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 du panier 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.

Conseil : Retirez le panier pour que l'Airfryer refroidisse rapidement.

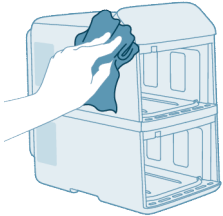


- 2 Enlevez la plaque inférieure du panier.
- 3 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond du panier.
- 4 Nettoyez le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi le laver avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (consultez le chapitre « Tableau de nettoyage »).

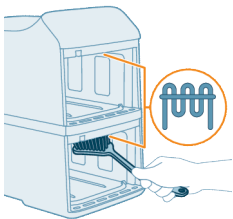
Conseil : Si des résidus d'aliments adhèrent au panier ou à la plaque inférieure, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. S'il reste des zones grasses sur le panier ou la plaque inférieure que vous ne parvenez pas à éliminer à l'eau chaude et au liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant liquide.

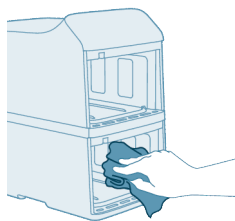
Astuce : si nécessaire, les résidus d'aliments collés à la résistance chauffante peuvent être éliminés avec une brosse à brins souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse métallique ou de brosse à brins durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de la résistance chauffante.

- 5 Pour éviter les éraflures, essayez délicatement l'extérieur et l'intérieur 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 la résistance chauffante avec une brosse pour éliminer les résidus de nourriture.






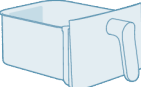
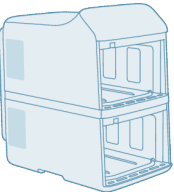




- 7 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge non abrasive.

## Tableau relatif au nettoyage

Nettoyer correctement l'Airfryer permet de maintenir des performances et une sécurité optimales. Le tableau ci-dessous présente les instructions de nettoyage pour chaque composant.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Rangement


- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.

### Remarque

- Tenez toujours l'Airfryer à l'horizontale lorsque vous le transportez pour éviter que les paniers ne tombent accidentellement, ce qui pourrait les endommager.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer (par exemple, la plaque inférieure, etc.) 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.home.id/support](http://www.home.id/support) pour consulter la Foire aux Questions 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, le panier, la plaque inférieure 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.
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.

Problème	Cause possible	Solution
L'Airfryer ne s'allume pas.	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
	Le bouton de marche/arrêt n'a pas encore été activé.	Appuyez sur le bouton de marche/arrêt avec le pouce en vous assurant qu'il touche la totalité du bouton.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans le panier de l'Airfryer suite à une éraflure ou un contact accidentel avec le revêtement (par exemple pendant l'utilisation d'outils de nettoyage durs et/ou l'insertion du panier).	Vous pouvez éviter de l'abîmer en abaissant correctement la plaque inférieure dans le panier. Si vous insérez la plaque inférieure en l'inclinant, le côté peut heurter la paroi du panier 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 du panier et poursuivez la cuisson.
	Le panier contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans le panier. Nettoyez soigneusement le panier et la plaque inférieure 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.
	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.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
L'écran de l'Airfryer indique « E1 » ou « E2 ».	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	La température de l'appareil est trop basse. Ce produit est conçu pour fonctionner à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C. Placez l'Airfryer à température ambiante pendant au moins 15 minutes. Si le problème persiste, appelez la hotline du SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays/région.
L'écran de l'Airfryer indique « E4 », « E5 », « E12 », « E22 » ou « E23 ».	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.
L'écran de l'Airfryer indique « E10 ».	La température interne de l'appareil est trop élevée.	Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue les sorties d'air, car cela pourrait impacter la ventilation et la dissipation thermique. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour des sorties d'air et ne placez aucun objet entre les sorties d'air et le mur.

# Sadržaj

<b>Važne sigurnosne upute</b>	197
Opasnost	197
Upozorenje	197
Oprez	198
<b>Recikliranje</b>	199
<b>Elektromagnetska polja (EMF)</b>	199
<b>Jamstvo i podrška</b>	199
<b>Informacije o ekološkom dizajnu</b>	199
<b>Opći opis</b>	200
Pregled proizvoda	200
Pregled upravljačke ploče	201
<b>Prije prve uporabe</b>	203
<b>Pripreme prije uporabe</b>	204
<b>Uporaba aparata</b>	204
Testni rad	204
Kuhanje s prethodno postavljenim programima	206
Prethodno postavljeni programi	209
Kuhanje s ručnim postavkama	209
Tablica hrane	211
Funkcija vremena	213
Funkcija kopiranja	214
<b>Protresanje hrane</b>	215
Kako protresti	215
Što protresati	216
Kada protresati	216
Podsjetnik na protresanje	216
<b>Priprema domaćih krumpirića</b>	217
<b>Čišćenje</b>	217
Tablica za čišćenje	218
<b>Pohrana</b>	219
<b>Rješavanje problema</b>	219

## 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 (sl. 1).
- Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u košaru kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nemojte puniti košaru 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 prekoračiti maksimalnu razinu hrane naznačenu na košari.
- Obavezno provjerite je li grijač čist i uvjerite se da u njemu nema zaglavljene hrane.

### Upozorenje

#### 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.
- Dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe (sl. 2).
- 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. Ostavite barem 15 cm slobodnog prostora s obje bočne strane i sa stražnje strane aparata. Nemojte ništa stavljati na aparat.



- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak posebno pazite kada odmičete košaru 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.
- Budući da ovaj Airfryer ima dvije komore za kuhanje, njegova je električna snaga velika. Nemojte rukovati drugim snažnim aparatima u istom strujnom krugu u isto vrijeme (npr. kahalima, električnim roštiljima i sličnim aparatima). Ako to činite, moglo bi se dogoditi da sigurnosni prekidač strujnog kruga u instalaciji vašeg doma reagira i dođe do prekida napajanja ove utičnice.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 °C i 40 °C.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Košara, donja ploča i dodatni pribor unutar komore za kuhanje postaju vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa njima uvijek pažljivo rukujte.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.

## Opres

### Opres

- 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).
- Budite oprezni tijekom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući grijači element i rubovi metalnih dijelova.
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- Budite oprezni kad pripremate kvarljivu hranu s pomoću funkcije sinkroniziranog završetka (može doći do množenja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom istresanja kuhane hrane i spriječite ispadanje dodatne opreme. Osim toga, pazite na ulje koje može kapati s mrežastih stijenki košare.
- Prilikom prženja masne hrane iz aparata Airfryer može izlaziti dim.

## Recikliranje



- Ovaj simbol naznačuje da se električni proizvodi ne smiju odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva.
- Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih proizvoda.

## Elektromagnetska polja (EMF)

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

## Jamstvo i podrška

Versuni 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/support**.

## Informacije o ekološkom dizajnu

Informacije o ekološkom dizajnu za identifikacijske oznake modela: **NA46x**

Opis	Simbol	Vrijednost	Jedinica
------	--------	------------	----------

Potrošnja energije isključenog uređaja	$P_{off}$	0,28	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 uskladen sa zahtjevima ekološkog dizajna iz Priloga II.

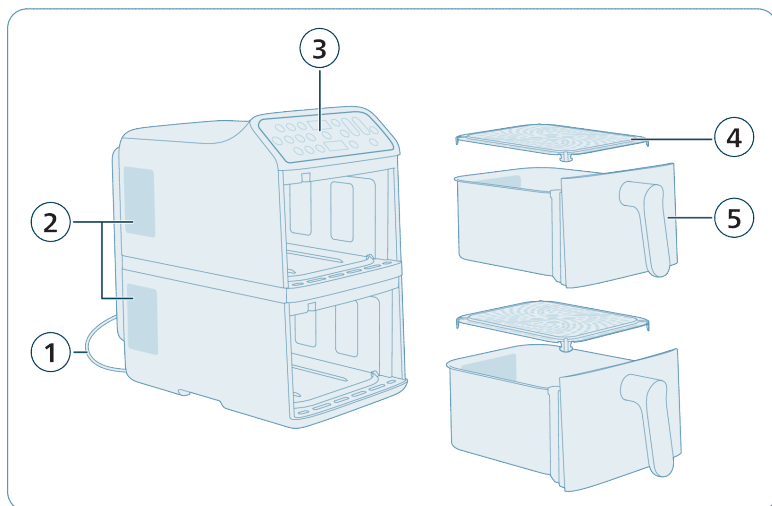
UREDBI KOMISIJE (EU) 2023/826

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na [www.home.id](http://www.home.id).

## Opći opis

### Pregled proizvoda

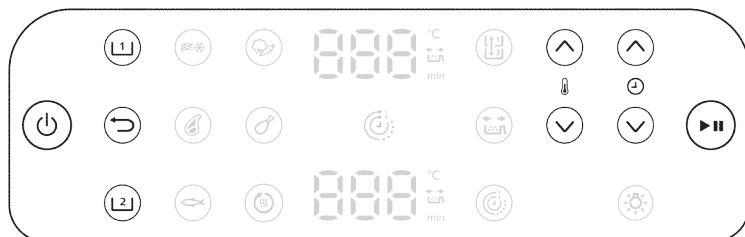


- 1 Kabel za napajanje
- 2 Izlazi zraka
- 3 Upravljačka ploča
- 4 Donja ploča (x2)
- 5 Košara (x2)

**Napomena:** Ovaj aparat ima dvije neovisne košare za kuhanje. Možete kuhati samo u jednoj košari ili upotrebljavati obje košare istovremeno. Svaka košara radi neovisno pa možete postaviti različite temperature, vrijeme kuhanja ili prethodno postavljene programe za svaku košaru.

## Pregled upravljačke ploče

### Napajanje i osnovne radnje



#### Gumb za uključivanje/isključivanje

Dodirnite kako biste uključili ili isključili aparat.



#### Gumb za odabir gornje košare (1)

Dodirnite za odabir gornje košare kako biste podesili postavke.



#### Gumb za odabir donje košare (2)

Dodirnite za odabir donje košare kako biste podesili postavke.



#### Gumb za povratak

Dodirnite kako biste se vratili u prethodni izbornik ili poništili trenutačni odabir.



#### Gumb za pokretanje/pauziranje

Dodirnite za pokretanje ili pauziranje kuhanja.



#### Gumbi za povećanje/smanjenje temperature

Dodirnite za povećanje ili smanjenje temperature kuhanja za odabranu košaru.

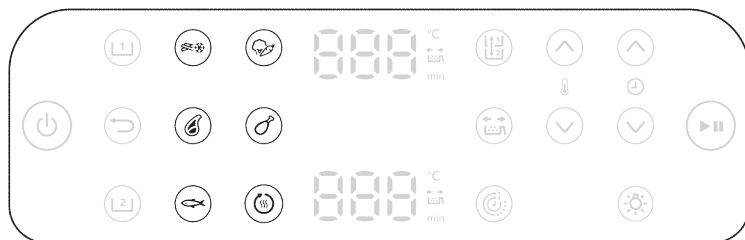


#### Gumbi za produljenje/skraćenje vremena

Dodirnite za produljenje ili skraćenje vremena kuhanja za odabranu košaru.



## Prethodno postavljene programe



### Zamrznute grickalice na bazi krumpira

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za pripremu hrskavih zlatnih zamrznutih krumpirića, kriški ili zapečenog krumpira.



### Odrezak

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za grilanje odreska kako biste pripremili odrezak pečen izvana i dovršen iznutra prema želji.



### Riba

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za nježnu pripremu fileta ribe ili plodova mora tako da ostanu meki i slojeviti.



### Povrće

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za ujednačeno pečenje povrća uz minimalnu količinu ulja.



### Pileći bataci

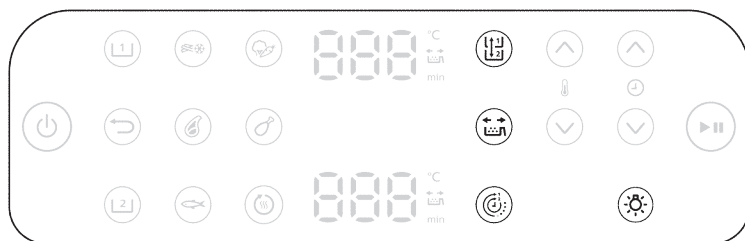
Ovu prethodnu postavku upotrijebite za temeljitu pripremu pilećih batata s hrskavom kožicom.



### Podgrijavanje

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za brzo podgrijavanje ostataka uz očuvanje teksture i okusa.

## Dodane funkcije



### Funkcija kopiranja

Možete postaviti vrijeme i temperaturu za jednu košaru i kopirati te iste postavke za drugu košaru pritiskom gumba funkcije kopiranja.



### Funkcija vremena

Automatski sinkronizirajte vrijeme kuhanja u 2 košare kako bi obroci bili spremni u isto vrijeme.



### Podsjetnik na protresanje

Ovaj model ima podsjetnik na protresanje. Kako biste postigli optimalne rezultate, protresite ili okrenite hranu odmah po oglašavanju alarma podsjetnika.

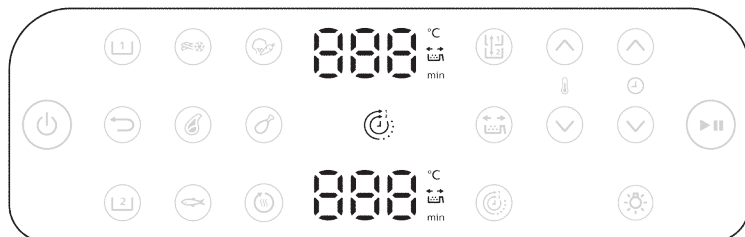
Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako biste omogućili ili onemogućili upozorenja koja vas podsjećaju na to da protresete ili okrenete svoju hranu tijekom kuhanja kako biste dobili ujednačenije rezultate. Čut ćete zvuk bip i vidjeti bljeskanje ikone protresanja pokraj prikaza vremena.



### Svjetlo

Uključite ili isključite svjetlo u komori za kuhanje.

## Prikaz



### Prikaz vremena/temperature



Zaslone se mijenja između prikaza vremena kuhanja i temperature kuhanja.



### Indikator podsjetnika na protresanje

Svjetli kad se aktivira podsjetnik na protresanje.



### Indikator funkcije vremena

Svjetli kad se aktivira funkcija vremena.

## Prije prve uporabe

**Važno: Prilikom prve uporabe aparat može proizvoditi dim i miris. To je normalno i trebalo bi nestati za nekoliko minuta.**



**Opres:** Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Košaru nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.

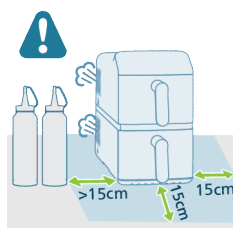
**Opres:** Nemojte dodirivati vruće površine. Vruću košaru primajte s kuhinjskim rukavicama.

**Opres:** Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.

Napomena: Aparat ne treba prethodno zagrijavati.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Temeljito očistite aparat prije prve uporabe (vidi „Čišćenje“).

## Pripreme prije uporabe



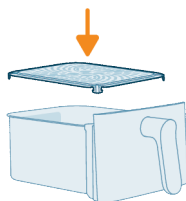
- 1 Aparat stavite na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- 2 Oko aparata ostavite najmanje 15 cm slobodnog prostora.

- 3 Umetnite donju ploču u košaru.

Napomena: Tijekom uporabe kroz izlaze zraka izlazi vruća para. Ruke i lice držite podalje od pare i izlaza. Aparat postavite najmanje 15 cm od zida, a izlaze zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice.

Napomena: Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo ometi kruženje zraka i utjecati na rezultate kuhanja.

Napomena: Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.



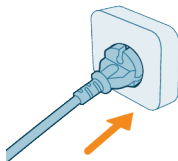
## Uporaba aparata

### Testni rad

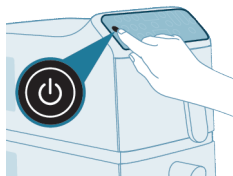
**Testni rad pomaže vam:**

- da se upoznate s aparatom
- provjerite ispravan rad
- uklonite ostatke od proizvodnje

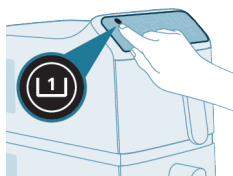
- 1 Provjerite jesu li obje košare prazne, a zatim ukopčajte aparat.



- 2 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje**.

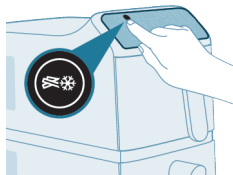


- 3 Odaberite jednu od košara.



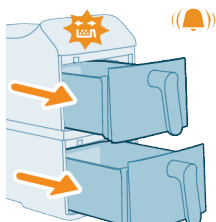
- 4 Dodirnite gumb **Zamrznuti krumpirići**.

- 5 Odaberite drugu košaru i opet odaberite **Zamrznuti krumpirići**.

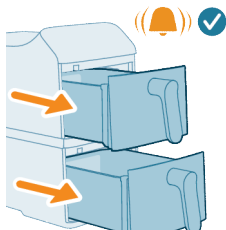


- 6 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli.





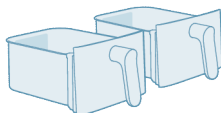
- 7** Podsjetnik na protresanje oglasit će se na sredini pripreme. Isključite njegov zvuk tako da izvučete košare, a zatim ih ponovo čvrsto umetnete.



- 8** Kad kuhanje završi, oglašava se završni zvuk.



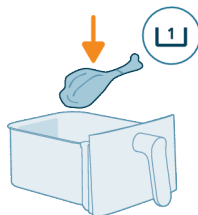
- 9** Izvadite košare. Neka se obje košare hlade 10 – 30 minuta.



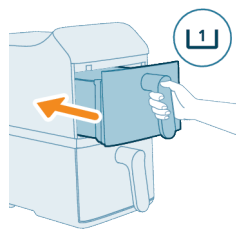
## Kuhanje s prethodno postavljenim programima

Ovaj aparat ima nekoliko prethodno postavljenih programa kuhanja kako bi vam pojednostavili pripremu jela. Svaka prethodna postavka optimizirana je za određenu vrstu hrane i automatski postavlja idealnu temperaturu i vrijeme kuhanja kako biste postigli ukusne rezultate uz malo truda.

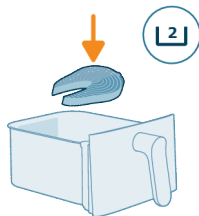
- 1** Dodajte sastojke u gornju košaru.



**Napomena:** Uvijek provjerite je li donja ploča čvrsto postavljena prije uporabe košare.

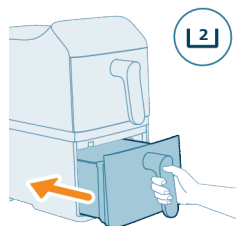


2 Vratite gornju košaru u aparat.

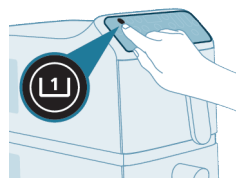


3 Dodajte sastojke u donju košaru.

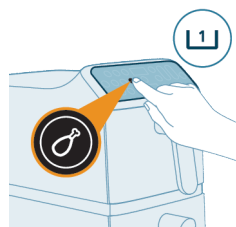
Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje košare preko crte „**MAKS.**“ jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



4 Vratite donju košaru u aparat.

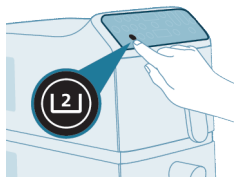


5 Dodirnite gumb **Gornja košara** na zaslonu.

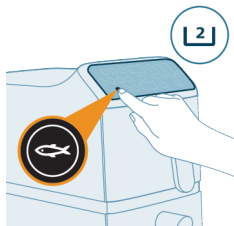


6 Pritisnite gumb željene prethodne postavke.

7 Dodirnite gumb **Donja košara** na zaslonu.



8 Pritisnite gumb željene prethodne postavke.



9 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Prethodno postavljene programe“). Kako biste to učinili:

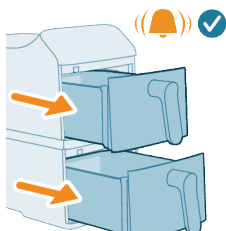
- Nježno izvucite košaru.
- Protresite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Ponovo umetnite košaru kako biste nastavili kuhati.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite košaru. Kuhanje će se automatski nastaviti kad košaru vratite u aparat.

10 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite obje košare.

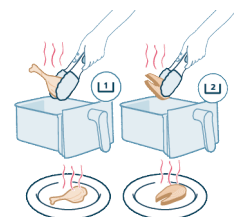
**Oprez: Košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kad je uklonite. Ovisno o vrsti hrane, iz košare može izlaziti vruća para.**



11 Upotrijebite hvataljke za vadenje skuhanе hrane iz košara.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu košare.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, košaru stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.



## Prethodno postavljene programe

	Prethodne postavke	Preporučena količina	Temperatura	Vrijeme kuhanja		Podsjetnik na protresanje
	Zamrznuti krumpirići	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Mesni kotleti	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Riblji file	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Povrće	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Bataci	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Podgrijavanje /		160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

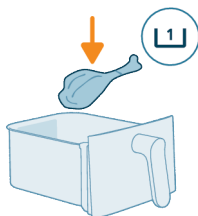
Napomena: Zadano vrijeme kuhanja za svaki prethodno postavljene program može se razlikovati ovisno o snazi vašeg aparata.

## Kuhanje s ručnim postavkama

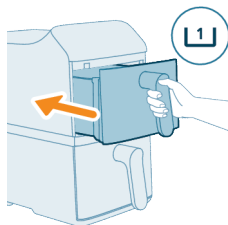
Ako prethodno postavljene programe ne ispunjavaju vaše osobne potrebe, ručne postavke omogućuju vam potpunu kontrolu nad temperaturom i vremenom.

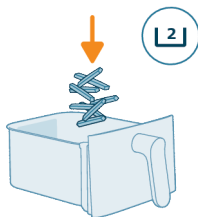
**1** Dodajte sastojke u gornju košaru.

Napomena: Uvijek provjerite je li donja ploča čvrsto postavljena prije uporabe košare.



**2** Vratite gornju košaru u aparat.

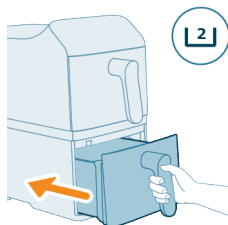




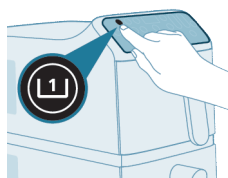
3 Dodajte sastojke u donju košaru.

Napomena: Aparat je prikladan za pripremu raznih sastojaka. Za najbolje rezultate pogledajte „Tablicu hrane“ s preporučenim količinama i vremenom kuhanja.

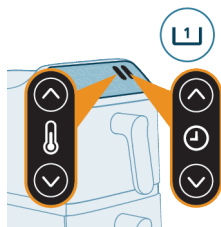
Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje košare preko crte „**MAKS.**“ jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



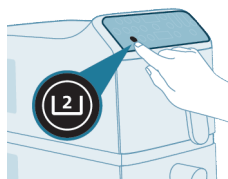
4 Vratite donju košaru u aparat.



5 Dodirnite gumb **Gornja košara** na zaslonu.

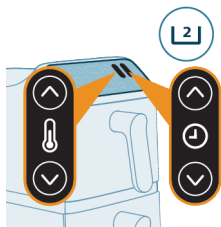


6 Dodirnite strelice za temperaturu i vrijeme kako biste odabrali željenu postavku.



7 Dodirnite gumb **Donja košara** na zaslonu.

- 8 Dodirnite strelice za temperaturu i vrijeme kako biste odabrali željenu postavku.



- 9 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte Tablicu hrane). Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite košaru.
- Protresite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Ponovo umetnite košaru kako biste nastavili kuhati.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite košaru. Kuhanje će se automatski nastaviti kad košaru vratite u aparat.

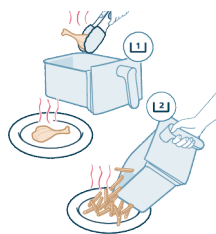
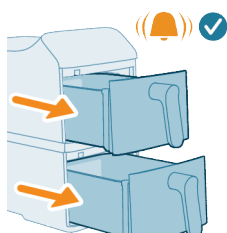
- 10 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite obje košare.

**Oprez: Košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kad je uklonite. Ovisno o vrsti hrane, iz košare može izlaziti vruća para.**

- 11 Upotrijebite hvataljke za vađenje skuhane hrane iz košara. Lakše sastojke kao što su krumpirići možete istresti izravno na tanjur.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu košare.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, košaru stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.



## Tablica hrane

U tablici u nastavku navode se preporučene osnovne postavke za pripremu raznih vrsta jela.

### Napomena

- Navedene postavke samo su smjernice. Zbog razlika u podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marci sastojaka, optimalni rezultati ne mogu se jamčiti za sve sastojke.
- Kod kuhanja velikih količina (npr. krumpirići, kozice, bataci, zamrznute grickalice) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke 2 – 3 puta tijekom kuhanja radi ujednačene teksture i dovršenosti.

- Predložena težina odnosi se na jednu košaru.
- Rezultati kuhanja razlikuju se ovisno o veličini sastojaka ili zapremini svakog jela. Kako biste postigli savršene rezultate, prilagodite prethodne postavke kuhanja specifičnim sastojcima. Home ID knjižica s receptima pruža potpun vodič za prilagodavanje utemeljeno na veličini sastojaka i zapremini.

**Tablica hrane za aparate snage 2750 W**

<b>Sastojci</b>	<b>Količina hrane</b>	<b>Vrijeme (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Napomena</b>
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x 0,3 inča) Mala porcija	800 g	43	200 °C	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 17, 24, 30 i 37 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije krumpirića.
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x 0,3 inča) Velika porcija	1200 g	60	200 °C	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 24, 32, 40 i 50 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz po komadu)	4 komada	30	180 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Losos	400 – 1000 g	14 – 24	200 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Kobasice	300 – 500 g	10 – 15	180 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Mesni kotlet	200 – 1000 g	15 – 20	200 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Biskvit	300 g	50	140 °C	Upotrijebite pladanj za pečenje
Spužvasti kolač	4 – 9 kalupa	14 – 16	160 °C	Upotrijebite kalupe za pečenje
Muffini (oko 40 g po komadu)	6 komada	16	160 °C	
Jednostavni lava kolač	4 – 9 kalupa	10	160 °C	Upotrijebite kalupe za pečenje
Miješano povrće (grubo narezano) Velika porcija	1300 g	25	180 °C	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili promiješajte hranu točno pri 12 i 18 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća.

Sastojci	Količina hrane	Vrijeme (min)	Temperatura	Napomena
Mini popečci	6 – 11 komada	15 – 20	180 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2,1 oz)	4 komada	8	180 °C	

#### Tablica hrane za aparate snage 2300 W

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temperatura	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x 0,3 inča)	200 – 700 g	26 – 37	200 °C	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	2 – 8 komada	26 – 36	180 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Losos	400 – 1000 g	16 – 26	200 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Kobasice	300 – 500 g	12 – 17	180 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Mesni kotlet	200 – 1000 g	17 – 22	200 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Biskvit	300 g	50	140 °C	Upotrijebite pladanj za pečenje
Spužvasti kolač	4 – 9 kalupa	14 – 16	160 °C	Upotrijebite kalupe za pečenje
Jednostavni lava kolač	4 – 9 kalupa	10	160 °C	Upotrijebite kalupe za pečenje
Miješano povrće	400 – 800 g	15 – 20	180 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Mini popečci	6 – 11 komada	15 – 20	180 °C	Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte

## Funkcija vremena

Funkcija **Vremena** osmišljena je kako bi kuhanje hrane u obje košare završilo u isto vrijeme, čak i ako su vrijeme kuhanja ili temperature različiti. To je osobito korisno pri pripremi cijelog obroka s različitim sastojcima u svakoj košari.



1 Postavite vrijeme i temperaturu kuhanja za obje košare.

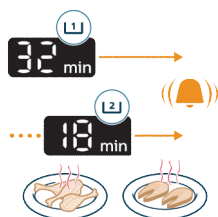
2 Dodirnite gumb **Vrijeme** na upravljačkoj ploči.



3 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** i započet će sinkronizirano kuhanje.



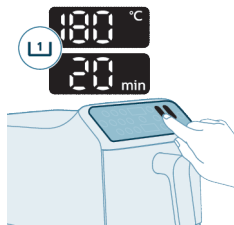
4 Airfryer automatski podešava vrijeme početka jedne košare kako bi obje košare završile cikluse kuhanja u isto vrijeme. Time se osigurava da je sve istovremeno vruće i spremno za posluživanje.



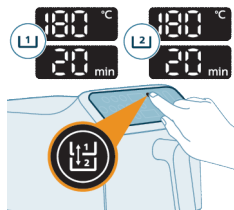
## Funkcija kopiranja

Funkcija **Kopiranja** omogućuje dupliciranje postavki kuhanja iz jedne košare u drugu jednim dodirom. To je idealno kad kuhate istu hranu u obje košare i želite ujednačene rezultate.

1 Postavite vrijeme i temperaturu za jednu košaru.



2 Pritisnite gumb **Kopiraj**. Postavke će se automatski duplicirati na drugu košaru.



3 Pritisnite **Pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuhanje.



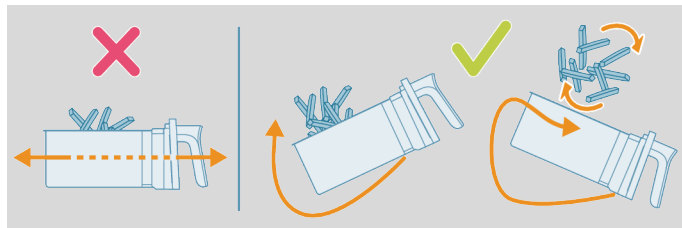
## Protresanje hrane

### Kako protresti

Tijekom kuhanja izvadite košaru iz aparata kako biste protresli, pomiješali ili preokrenuli hranu.

- Kako biste sigurno protresli hranu, nježno protresite košaru tako da vrući zrak dosegne površinu svih sastojaka.

**Postignite ravnomjernu hrskavost:** Izbjegavajte protresanje košare samo u jednom smjeru. Umjesto toga, promiješajte ili okrenite hranu, nemojte samo pomaknuti košaru. To omogućuje kruženje vrućeg zraka oko svakog dijela radi postizanja ujednačenih rezultata zlatno-žute boje.



- Ako je košara preteška za protresanje, stavite je na površinu otpornu na toplinu te upotrijebite hvataljke sa silikonskim vrhovima ili kuhinjski pribor za miješanje ili okretanje sastojaka. Vratite košaru i nastavite kuhanje.

**Napomena:** Airfryer će automatski pauzirati kad uklonite košaru. Zaslon će ostati zamrznut dok se košara ne vrati.

**Napomena:** Kuhanje se automatski nastavlja kad se košara vrati.

**Napomena:** Izbjegavajte duže uklanjanje košare (preko 30 sekundi) jer se aparat može ohladiti.

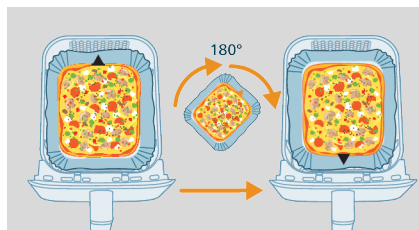
## Što protresati

- Mali sastojci kao što su krumpirići ili medaljoni koji su naslagani tijekom kuhanja obično zahtijevaju protresanje kako bi bili ujednačeno hrskavi i skuhan.
- Ako ne protresete te sastojke, možda će se skuhati neujednačeno ili neće biti dovoljno skuhan na dijelovima.
- Za deblje sastojke kao što je odrezak preokretanje na pola puta pomaže da postignete ujednačenu promjenu boje u smeđu sa svih strana.

## Kada protresati

- Protresite ili preokrenite hranu 1 – 2 puta na pola kuhanja ili više ako želite.
- Neke prethodne postavke uključujući ugrađenu značajku (vidi „Prethodno postavljene programe“) podsjetnika na protresanje.

**Okrenite sastojke:** Uporaba papira ili pribora za pečenje ponekad može blokirati zrak tako da ne dosegne stražnji dio košare. Za savršeno i ravnomjerno kuhanje jednostavno okrenite papir ili pribor za pečenje 180° kada prođe pola vremena kuhanja. Tako će svaka strana dobiti jednaku količinu topline.



## Podsjetnik na protresanje

- Podsjetnik na protresanje oglasit će se 5 puta i bljeskati na zaslonu.

- Ako ne izvadite košaru nakon 5 zvukova, podsjetnik će se automatski isključiti.
- Podsjetnik na protresanje također će se zaustaviti čim izvadite košaru.

## Priprema domaćih krumpirića

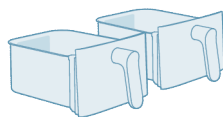
Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krumpira pogodnu za pržene krumpiriće, npr. svjež, (blago) brašnaste krumpire.
  - Kako bi se postigli ravnomjerni rezultati, krumpiriće je najbolje pržiti zrakom u porcijama do 500 g / 18 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 košari.
- 6 Stavite štapiće u košaru.
  - 7 Pržite štapiće krumpira i protresite ih 2 – 3 puta tijekom kuhanja.

## Čišćenje



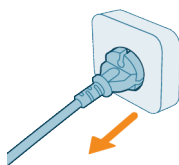
**Upozorenje: Prije čišćenja ostavite košaru i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.**

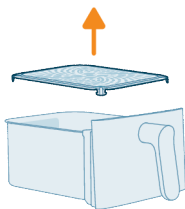
**Upozorenje: košara ima premaz koji sprječava lijepljenje. Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.**

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

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

**Savjet: Izvadite košaru iz aparata Airfryer kako bi se brže ohladio.**





- 2 Odvojite donju ploču od košare.
- 3 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna košare.
- 4 Košaru operite u perilici posuda. Možete je oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuda i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje“).

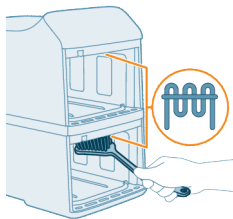
Savjet: Ako se ostaci hrane zalijepi za košaru ili donju ploču, možete ih namočiti u vrućoj vodi s deterdžentom za posude 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuda koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na košari ili donjoj ploči ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuda, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.

Savjet: prema potrebi, ostatke hrane koji su se zalijepili za grijaći element možete ukloniti mekom ili srednje tvrdom četkom. Nemojte upotrebljavati žičanu ili tvrdi četku jer njome biste mogli oštetiti premaz grijaćeg elementa.

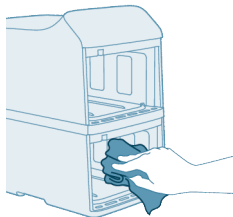
- 5 Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite vanjski i unutarnji dio aparata nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



- 6 Grijaće elemente očistite četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.






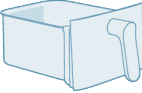
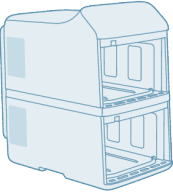


- 7 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.



## Tablica za čišćenje

Pravilno čišćenje čuva učinkovitost i sigurnost vašeg aparata Airfryer. U tablici u nastavku navode se upute za čišćenje svake komponente.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Pohrana

- 1 Iskopčajte aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.


### Napomena

- Prilikom nošenja aparata Airfryer obavezno ga držite vodoravno kako biste spriječili slučajno ispadanje košara koje bi se mogle oštetiti.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer, primjerice donja ploča 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.home.id/support](http://www.home.id/support) kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijet 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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
		<p>Košara, donja ploča 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.</p>
		<p>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:</p> 
		<p>Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu.</p>
<p>Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.</p>	<p>Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.</p>	<p>Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježe, brašnaste krumpire. Ako trebate spremati krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.</p>
	<p>U košari je prevelika količina sastojaka.</p>	<p>Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.</p>
	<p>Odredene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.</p>	<p>Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.</p>
<p>Airfryer se ne uključuje.</p>	<p>Aparat nije ukopčan u napajanje.</p>	<p>Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.</p>
	<p>Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.</p>	<p>Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.</p>
	<p>Gumb za uključivanje/isključivanje još nije aktiviran.</p>	<p>Prstom pritisnite cijelu površinu gumba za uključivanje/isključivanje.</p>

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar košare 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 donje ploče u košaru. Ako donju ploču umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku košare, 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 košare, a zatim nastavite kuhati.
	U košari su i dalje ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u košari. Košaru i donju ploču 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” ili „E2”.	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Temperatura uređaja preniska je. Ovaj je proizvod osmišljen za rad pri ambijentalnim temperaturama između 5 °C i 40 °C. Ostavite Airfryer na sobnoj temperaturi najmanje 15 minuta. Ako se problem nastavi, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi/regiji.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E4”, „E5”, „E12”, „E22” ili „E23”.	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.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E10”.	Unutarnja temperatura uređaja previsoka je.	Provjerite ima li zapriječenja oko izlaza zraka koji utječu na ventilaciju i rasipanje topline. Ostavite najmanje 15 cm prostora oko izlaza zraka i nemojte postavljati nikakve predmete između izlaza zraka i zida.

# Indice

<b>Importanti istruzioni sulla sicurezza</b>	223
Pericolo	223
Avvertenza	223
Attenzione	225
<b>Riciclaggio</b>	225
<b>Campi elettromagnetici (EMF)</b>	226
<b>Garanzia e assistenza</b>	226
<b>Informazioni sulla progettazione ecocompatibile</b>	226
<b>Descrizione generale</b>	227
Panoramica del prodotto	227
Panoramica pannello di controllo	228
<b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b>	231
<b>Preparazione per l'uso</b>	231
<b>Utilizzo dell'apparecchio</b>	231
Sessione di prova	231
Cottura con programmi preimpostati	233
Programmi preimpostati	236
Cottura con impostazioni manuali	236
Tabella dei cibi	239
Funzione timer	241
Funzione copia	242
<b>Scuotere il cibo</b>	243
Come scuotere	243
Cosa scuotere	243
Quando scuotere	243
Promemoria di scuotimento	244
<b>Preparazione di patatine fritte fatte in casa</b>	244
<b>Pulizia</b>	245
Tabella di pulizia	246
<b>Conservazione</b>	246
<b>Risoluzione dei problemi</b>	247

## 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 (fig. 1).
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le prese d'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il cestello 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 cestello.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

### Avvertenza

#### Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.

2



- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso (fig. 2).
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, 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 15 cm di spazio libero su entrambi i lati e sul retro dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il cestello 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.
- Poiché Airfryer è dotato di due camere di cottura, la sua potenza elettrica è elevata. Non utilizzare contemporaneamente altri apparecchi ad alta potenza sullo stesso circuito (ad esempio, bollitori, griglie elettriche e simili), poiché questo potrebbe attivare l'interruttore differenziale interrompendo l'alimentazione.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il cestello, la piastra inferiore e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.

## Attenzione

### Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro di assistenza autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- 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).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: il bordo delle parti metalliche e la resistenza sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si cuociono cibi facilmente deperibili con la funzione di termine cottura sincronizzata (potrebbero formarsi batteri).
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori. Inoltre, prestare attenzione all'olio che potrebbe gocciolare dai lati del cestello.
- Durante la cottura di cibi grassi, Airfryer potrebbe emettere fumo.

## 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<sup>2</sup>.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

## Campi elettromagnetici (EMF)

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

## Garanzia e assistenza

Versuni 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/support](http://home.id/support).

## Informazioni sulla progettazione ecocompatibile

### Informazioni sulla progettazione ecocompatibile del modello con identificativo: NA46x

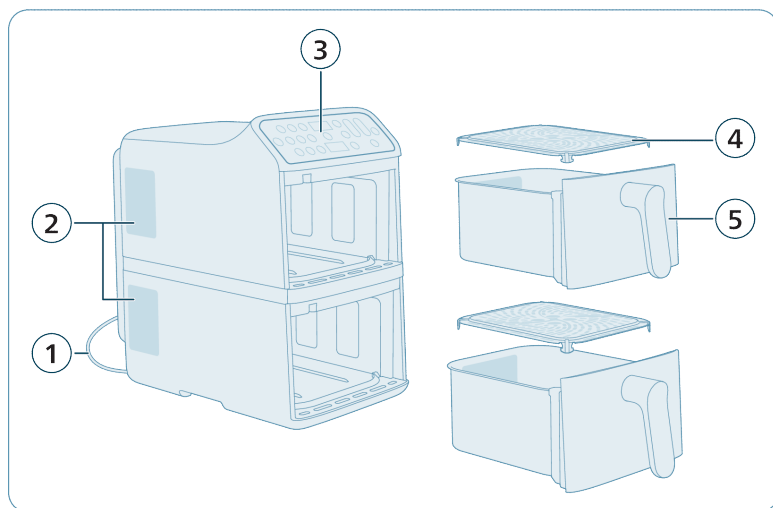
Descrizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico in modalità off	$P_{off}$	0,28	W
Consumo energetico in modalità standby	$P_{sb}$	N/D	W
Intervallo previo passaggio dalla modalità automatica alla modalità standby	$T_{sb}$	20	min
Norme di misura per il valore di esercizio	EN 50564:2011		
Referente per ulteriori informazioni	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Paesi Bassi		

L'apparecchio è conforme ai requisiti di progettazione ecocompatibile dell'allegato II del REGOLAMENTO (UE) 2023/826 DELLA COMMISSIONE

Congratulazioni per l'acquisto. Ti diamo il benvenuto in Philips!  
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto all'indirizzo [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

# Descrizione generale

## Panoramica del prodotto

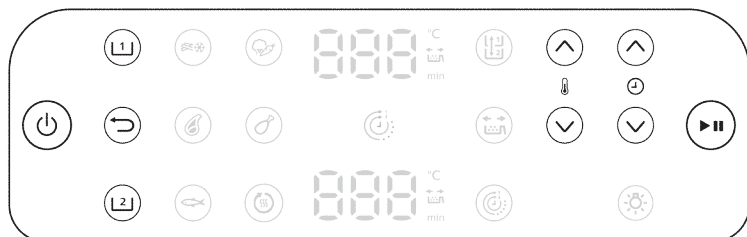


- 1 Cavo di alimentazione
- 2 Prese di aerazione
- 3 Pannello di controllo
- 4 Piastre inferiori (2)
- 5 Cestelli (2)

Nota: questo apparecchio è dotato di due cestelli di cottura indipendenti. È possibile scegliere di utilizzare un solo cestello o entrambi contemporaneamente. Ciascun cestello funziona in modo indipendente, consentendo di impostare temperature, tempi di cottura o programmi preimpostati diversi.

## Panoramica pannello di controllo

### Alimentazione e operazioni di base



#### Pulsante on/off

Toccare per accendere o spegnere la friggitrice ad aria.



#### Pulsante di selezione del cestello superiore (1)

Toccare per selezionare il cestello superiore e regolarne le impostazioni.



#### Pulsante di selezione del cestello inferiore (2)

Toccare per selezionare il cestello inferiore e regolarne le impostazioni.



#### Pulsante indietro

Toccare per tornare al menu precedente o annullare la selezione corrente.



#### Pulsante di avvio/pausa

Toccare per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.



#### Pulsanti di aumento/diminuzione della temperatura

Toccare per aumentare o diminuire la temperatura di cottura per il cestello selezionato.

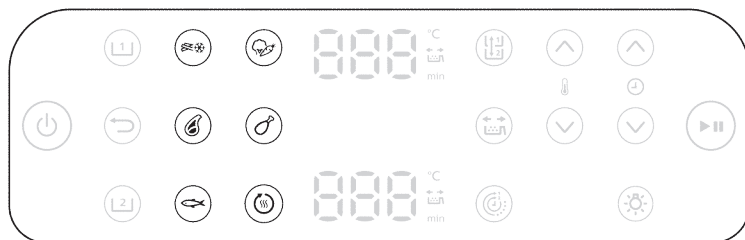


#### Pulsanti di aumento/diminuzione del timer

Toccare per aumentare o diminuire il tempo di cottura per il cestello selezionato.



## Programmi preimpostati



### Snack surgelati a base di patate

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere patatine, patate a fette o frittelle di patate surgelate fino a ottenere una finitura dorata croccante.



### Bistecca

Utilizzare questo programma preimpostato per grigliare la bistecca a base al grado di cottura preferito, con l'esterno scottato.



### Pesce

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere delicatamente filetti di pesce o frutti di mare, mantenendoli umidi e morbidi.



### Verdure

Utilizzare questo programma preimpostato per arrostitire o rendere croccanti le verdure con pochissimo olio.



### Cosce di pollo

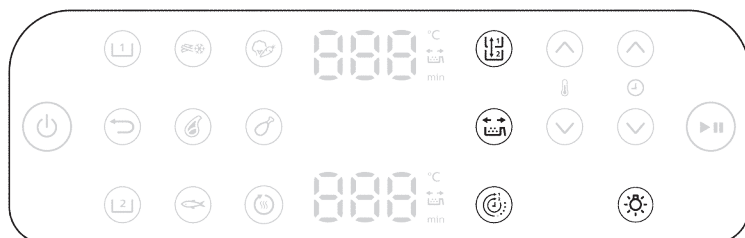
Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere bene le cosce di pollo lasciando la pelle croccante.



### Riscaldamento

Utilizzare questo programma preimpostato per riscaldare velocemente gli avanzi in modo che non perdano consistenza e sapore.

## Funzioni aggiuntive





### Funzione copia

Consente di impostare la temperatura e il tempo di cottura per un cestello e di replicare le stesse impostazioni per il secondo cestello premendo il pulsante della funzione copia.



### Funzione timer

Consente di sincronizzare automaticamente i tempi di cottura dei 2 cestelli per ottenere i pasti pronti nello stesso momento.



### Promemoria di scuotimento

Questo modello è dotato di un promemoria di scuotimento. Per risultati ottimali, scuotere o girare prontamente il cibo quando scatta l'allarme del promemoria.

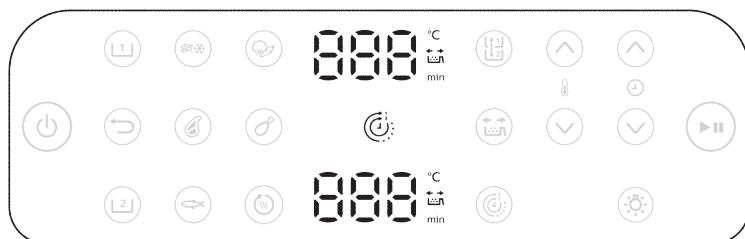
Premere il pulsante del promemoria di scuotimento per attivare o disattivare gli avvisi che ricordano di scuotere o girare il cibo durante la cottura per ottenere risultati più omogenei. Viene emesso un "segnale acustico" e l'icona di scuotimento del cibo lampeggia accanto al display del tempo.



### Luci

Consente di accendere o spegnere la luce della camera di cottura.

## Display



### Display timer/temperatura



La schermata alterna la visualizzazione del tempo di cottura e della temperatura.



### Indicatore del promemoria di scuotimento

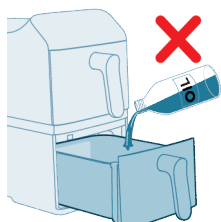
Si accende quando il promemoria di scuotimento è attivo.



### Indicatore della funzione timer

Si accende quando la funzione timer è attiva.

# Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta



**Importante:** durante il primo utilizzo, Airfryer potrebbe emettere fumo e odori. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che dovrebbe scomparire in pochi minuti.

**Attenzione:** questo è un Airfryer che utilizza aria calda. Non riempire il cestello di olio, grasso per frittura o altri liquidi.

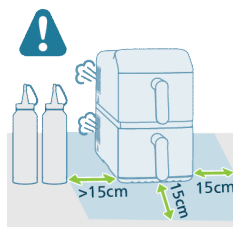
**Attenzione:** non toccare le superfici calde. Maneggiare il cestello caldo con guanti da forno.

**Attenzione:** questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

Nota: Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo (vedere "Pulizia").

## Preparazione per l'uso



- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.
- 2 Lasciare almeno 15 cm di spazio libero intorno all'apparecchio.

- 3 Inserire la piastra inferiore nel cestello.

Nota: durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Collocare il dispositivo ad almeno 15 cm dalla parete e non posizionare le prese d'aria direttamente di fronte alla presa elettrica.

Nota: non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.

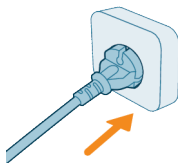
Nota: Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un armadietto pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.

## Utilizzo dell'apparecchio

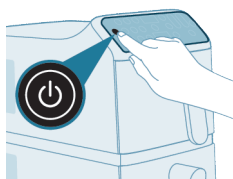
### Sessione di prova

Una sessione di prova consente di:

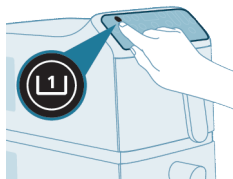
- acquisire dimestichezza con Airfryer
  - verificare il corretto funzionamento
  - rimuovere residui di produzione
- 1 Assicurarsi che entrambi i cestelli siano vuoti, quindi collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



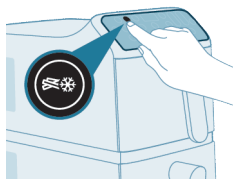
- 2 Premere il pulsante **on/off**.



- 3 Selezionare uno dei cestelli.

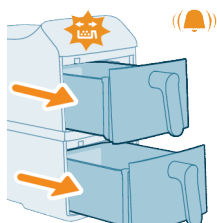


- 4 Toccare il pulsante per le **patatine surgelate**.
- 5 Selezionare l'altro cestello e scegliere ugualmente le **patatine surgelate**.

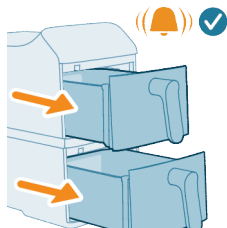


- 6 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare.





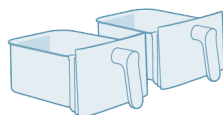
- 7** Un promemoria di scuotimento emette un segnale acustico a metà cottura. Disattivare il segnale acustico estraendo i cestelli e reinserendoli con cura.



- 8** Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico finale.



- 9** Rimuovere i cestelli. Lasciare raffreddare entrambi i cestelli per 10–30 minuti.

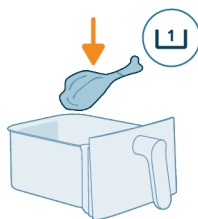


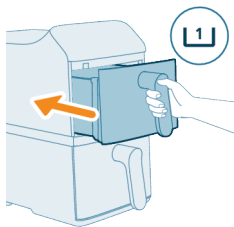
## Cottura con programmi preimpostati

Questo apparecchio è dotato di vari programmi di cottura preimpostati progettati per semplificare la preparazione dei pasti. Ogni programma preimpostato è ottimizzato per un tipo specifico di cibo, regolando automaticamente la temperatura e il tempo di cottura ideali per ottenere risultati perfetti con il minimo sforzo.

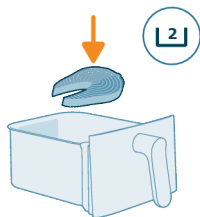
- 1** Mettere gli ingredienti nel cestello superiore.

**Nota:** assicurarsi sempre che la piastra inferiore sia posizionata con cura prima di utilizzare il cestello.



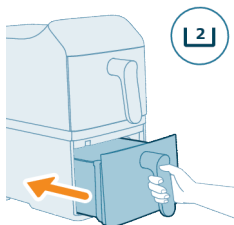


2 Reinscrivere il cestello superiore nell'apparecchio.

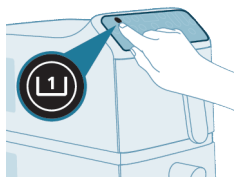


3 Mettere gli ingredienti nel cestello inferiore.

Nota: non superare le quantità consigliate o non riempire il cestello oltre il livello **MAX**, per evitare effetti negativi sulle prestazioni di cottura.



4 Reinscrivere il cestello inferiore nell'apparecchio.

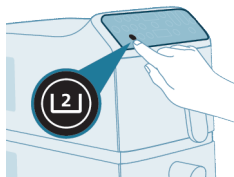


5 Toccare il pulsante del **cestello superiore** sullo schermo.

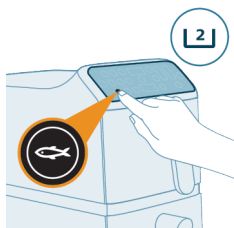


6 Scegliere il pulsante del programma preimpostato preferito.

7 Toccare il pulsante del **cestello inferiore** sullo schermo.



8 Scegliere il pulsante del programma preimpostato preferito.



9 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati a metà cottura (vedere la "Programmi preimpostati"). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il cestello.
- Scuotere il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinsere il cestello per continuare la cottura.

Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. La cottura riprende automaticamente quando si riposiziona il cestello nell'apparecchio.

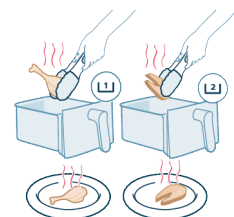
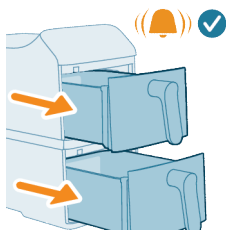
10 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela entrambi i cestelli.

**Attenzione: dopo la cottura, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il cestello, posizionarlo sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello.**

11 Utilizzare pinze da cucina per rimuovere i cibi cotti dai cestelli.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del cestello.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il cestello su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.



## Programmi preimpostati

	Preimpostazioni	Quantità consigliata	Temperatura	Tempo di cottura		Promemoria di scuotimento
	Patatine surgelate	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Braciola	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Filetto di pesce	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Verdure	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Cosce di pollo	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Riscaldamento	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

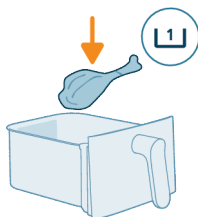
Nota: Il tempo di cottura predefinito per ciascun programma preimpostato può variare a seconda della potenza nominale di Airfryer.

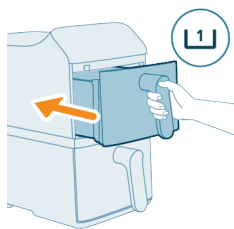
## Cottura con impostazioni manuali

Se i programmi preimpostati non soddisfano esigenze di cottura personalizzate, le impostazioni manuali offrono il pieno controllo di temperatura e tempi di cottura.

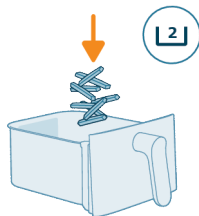
**1** Mettere gli ingredienti nel cestello superiore.

Nota: assicurarsi sempre che la piastra inferiore sia posizionata con cura prima di utilizzare il cestello.





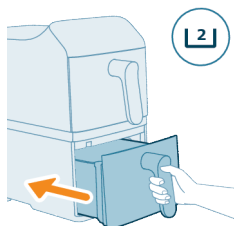
2 Reinscrivere il cestello superiore nell'apparecchio.



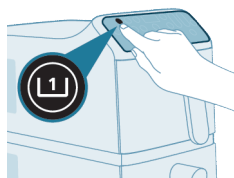
3 Mettere gli ingredienti nel cestello inferiore.

Nota: Airfryer è adatto per cuocere una grande varietà di ingredienti. Per risultati ottimali, consultare la "Tabella dei cibi" per le quantità e i tempi di cottura consigliati.

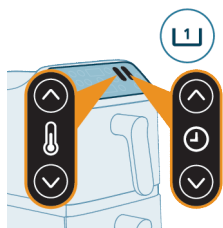
Nota: non superare le quantità consigliate o non riempire il cestello oltre il livello **MAX**, per evitare effetti negativi sulle prestazioni di cottura.



4 Reinscrivere il cestello inferiore nell'apparecchio.

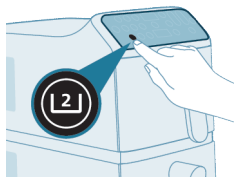


5 Toccare il pulsante del **cestello superiore** sullo schermo.

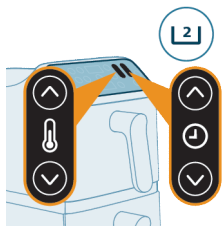


6 Toccare le frecce della temperatura e del timer per scegliere l'impostazione preferita.

7 Toccare il pulsante del **cestello inferiore** sullo schermo.



8 Toccare le frecce della temperatura e del timer per scegliere l'impostazione preferita.



9 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il cestello.
- Scuotere il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinsere il cestello per continuare la cottura.

Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. La cottura riprende automaticamente quando si riposiziona il cestello nell'apparecchio.

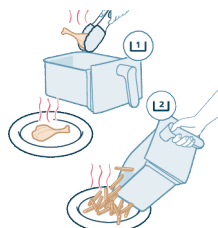
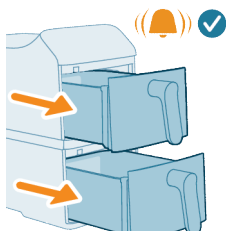
10 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela entrambi i cestelli.

**Attenzione: dopo la cottura, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il cestello, posizionarlo sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello.**

11 Utilizzare pinze da cucina per rimuovere i cibi cotti dai cestelli. Gli alimenti più leggeri, come le patatine fritte, possono essere versati direttamente su un piatto.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del cestello.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il cestello su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.



## Tabella dei cibi

La tabella riportata di seguito fornisce le impostazioni di base consigliate per la preparazione di vari tipi di cibo.

### Nota

- Le impostazioni elencate sono da intendersi come linee guida. A causa della diversità di origine, dimensione, forma e marchio degli ingredienti, non è possibile garantire risultati ottimali per tutti gli alimenti.
- Quando si cucinano quantità maggiori (ad esempio di patatine fritte, gamberetti, cosce di pollo, snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti 2-3 volte durante il processo di cottura per garantire una consistenza e un grado di cottura uniformi.
- Il peso consigliato è per singolo cestello.
- I risultati di cottura variano a seconda delle dimensioni o del volume degli ingredienti per ciascun piatto. Per risultati perfetti, regolare le preimpostazioni in base agli ingredienti specifici. Il ricettario HomeID fornisce una guida completa per la personalizzazione in base alle dimensioni e al volume degli ingredienti.

### Tabella dei cibi per apparecchi con potenza nominale di 2750 W

Ingredienti	Quantità di cibo	Tempo (min)	Temperatura	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Piccole porzioni	800 g	43	200 °C	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 17, 24, 30 e 37 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/0,3 x 0,3 in) Grandi porzioni	1200 g	60	200 °C	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 24, 32, 40 e 50 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
Cosce di pollo (circa 125 g per pezzo)	4 pezzi	30	180 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salmone	400-1000 g	14-24	200 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salsicce	300-500 g	10-15	180 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Braciole	200-1000 g	15-20	200 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura

<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità di cibo</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Nota</b>
Pan di Spagna	300 g	50	140 °C	Utilizzare l'accessorio teglia da forno
Tortino di pan di Spagna	4-9 stampi	14-16	160 °C	Utilizzare l'accessorio stampi da forno
Muffin (circa 40 g/pezzo)	6 pezzi	16	160 °C	
Facile torta con cuore fondente	4-9 stampi	10	160 °C	Utilizzare l'accessorio stampi da forno
Verdure miste (tagliate grossolanamente) Grandi porzioni	1300 g	25	180 °C	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure mescolare prontamente il cibo quando scadono i 12 e 18 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste.
Mini Röstis	6-11 pezzi	15-20	180 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Pane/panini precotti (circa 60 g/2,1 oz)	4 pezzi	8	180 °C	

**Tabella dei cibi per apparecchi con potenza nominale di 2300 W**

<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità minima - massima</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Nota</b>
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	200-700 g	26-37	200 °C	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Cosce di pollo (circa 125 g/4,5 oz)	2-8 pezzi	26-36	180 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salmone	400-1000 g	16-26	200 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salsicce	300-500 g	12-17	180 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Bracirole	200-1000 g	17-22	200 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Pan di Spagna	300 g	50	140 °C	Utilizzare l'accessorio teglia da forno
Tortino di pan di Spagna	4-9 stampi	14-16	160 °C	Utilizzare l'accessorio stampi da forno
Facile torta con cuore fondente	4-9 stampi	10	160 °C	Utilizzare l'accessorio stampi da forno

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Nota
Verdure miste	400-800 g	15-20	180 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Mini Röstis	6-11 pezzi	15-20	180 °C	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura

## Funzione timer

La funzione **timer** serve ad assicurare che gli alimenti finiscano di cuocere contemporaneamente in entrambi i cestelli, anche se i tempi o le temperature di cottura sono diversi. Questa funzione è particolarmente utile quando si prepara un pasto completo con diversi ingredienti in ciascun cestello.

**1** Impostare il tempo e la temperatura di cottura per entrambi i cestelli.

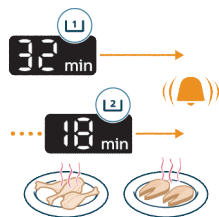


**2** Toccare il pulsante **timer** sul pannello di controllo.



**3** Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura sincronizzata.



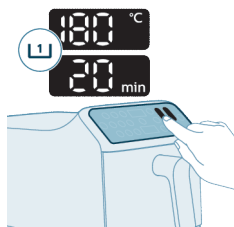


- 4 Airfryer regola automaticamente l'orario di avvio di un cestello in modo che entrambi i cestelli completino contemporaneamente i cicli di cottura. In questo modo tutto sarà caldo e pronto per essere servito contemporaneamente.

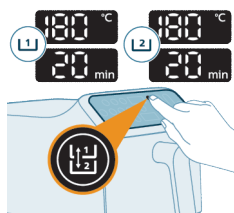
## Funzione copia

La funzione **copia** consente di duplicare le impostazioni di cottura da un cestello all'altro con un solo tocco. È ideale quando si cucinano gli stessi alimenti in entrambi i cestelli e si desidera ottenere risultati uniformi.

- 1 Impostare il tempo e la temperatura per un cestello.



- 2 Premere il pulsante **copia**. Le impostazioni verranno immediatamente duplicate per l'altro cestello.



- 3 Premere **avvio/pausa** per iniziare la cottura.



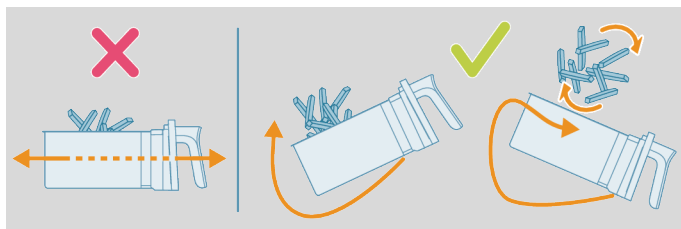
# Scuotere il cibo

## Come scuotere

Durante la cottura, rimuovere il cestello da Airfryer per scuotere, mescolare o capovolgere il cibo.

- Per mescolare gli alimenti in modo sicuro, scuotere delicatamente il cestello e assicurarsi che l'aria calda possa raggiungere tutte le superfici degli alimenti.

**Per ottenere una croccantezza uniforme:** Evitare di scuotere il cestello in un'unica direzione. Mescolare e capovolgere gli alimenti piuttosto che limitarsi a far scorrere il cestello. Ciò consente all'aria calda di circolare attorno ad ogni pezzo e di ottenere una doratura uniforme.



- Se il cestello è troppo pesante, posizionarlo su una superficie resistente al calore e utilizzare pinze o utensili con la punta in silicone per mescolare o capovolgere gli ingredienti. Reinscrivere il cestello e riprendere la cottura.

**Nota:** Airfryer viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. Il display rimane invariato fino al reinserimento del cestello.

**Nota:** la cottura riprende automaticamente appena si reinserisce il cestello.

**Nota:** Evitare rimozioni prolungate del cestello (oltre 30 secondi), per evitare che l'apparecchio si raffreddi.

## Cosa scuotere

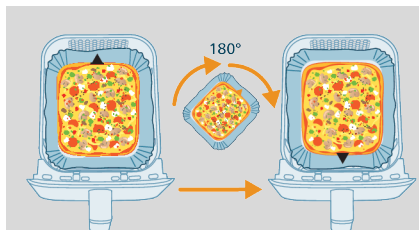
- In genere, è necessario scuotere gli alimenti di piccole dimensioni, come patatine fritte o nugget impilati durante la cottura, per garantire una cottura uniforme e croccante.
- Se questi alimenti non vengono scossi, potrebbero cuocersi in modo non uniforme o rimanere poco cotti in alcune zone.
- Gli alimenti più spessi, come la bistecca, devono essere capovolti a metà cottura per acquisire una doratura uniforme su tutti i lati.

## Quando scuotere

- Scuotere o capovolgere il cibo 1-2 volte a metà cottura, o più volte, se lo si desidera.
- Alcuni programmi preimpostati includono una funzione (vedere "Programmi preimpostati") promemoria di scuotimento incorporata.

**Rotazione a metà cottura:** L'utilizzo di carta da forno o di accessori per la cottura al forno può, in alcuni casi, impedire all'aria di raggiungere la parte

posteriore del cestello. Per una cottura perfetta e uniforme, è sufficiente ruotare la carta da forno o l'accessorio di 180° a metà cottura. In questo modo si assicura una corretta distribuzione del calore su ogni lato.



## Promemoria di scuotimento

- Il promemoria di scuotimento emette 5 segnali acustici e lampeggia sul display.
- Se non si rimuove il cestello dopo 5 segnali acustici, il promemoria si spegne automaticamente.
- Il promemoria di scuotimento si interrompe anche non appena viene estratto il cestello.

## Preparazione di patatine fritte fatte in casa

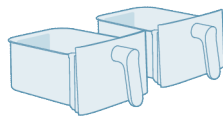
Per preparare eccellenti patatine fritte con Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
  - Per risultati ottimali, è consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 500 grammi circa. 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 cucchiaino 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 versare tutte le patate a bastoncini nel cestello in una volta sola inclinando il recipiente, per evitare che finisca nel cestello un'eccessiva quantità di olio.
- 6** Mettere le patate nel cestello.
  - 7** Friggere i bastoncini di patate e mescolarli 2-3 volte durante la cottura.

# Pulizia



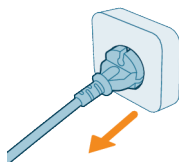
**Avvertenza: lasciare raffreddare completamente il recipiente e l'interno dell'apparecchio prima di iniziare la pulizia.**

**Avvertenza: il cestello è dotato di 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 cestello 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.

Suggerimento: rimuovere il cestello per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.



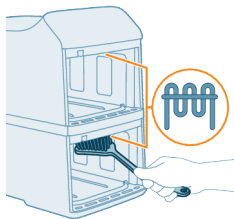
- 2 Rimuovere la piastra inferiore dal cestello.
- 3 Eliminare l'olio o il grasso prodotto dagli alimenti dal fondo del cestello.
- 4 Lavare il cestello in lavastoviglie. È possibile lavarlo anche con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere "Tabella di pulizia").

Suggerimento: se residui di cibo sono rimasti attaccati sul cestello o sulla piastra inferiore, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sul cestello o sulla piastra inferiore sono presenti macchie di grasso che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.

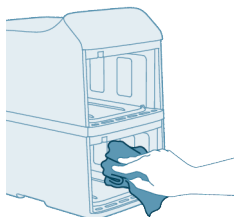
Suggerimento: se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.

- 5 Per evitare graffi, pulire delicatamente l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.










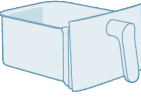
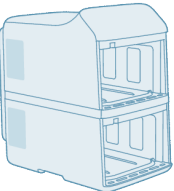
6 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.



7 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

## Tabella di pulizia

Una corretta pulizia garantisce le prestazioni e la sicurezza di Airfryer. La tabella seguente contiene istruzioni per la pulizia di ciascun componente.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Conservazione


- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

**Nota**

- Durante il trasporto, tenere sempre Airfryer in posizione orizzontale per evitare che cadute accidentali dei cestelli possano danneggiarli.
- Assicurarsi sempre che le parti rimovibili di Airfryer, come la piastra inferiore 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.home.id/support](http://www.home.id/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 cestello, la piastra inferiore e l'interno dell'apparecchio diventano sempre caldi quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga adeguatamente cotto. 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.
	Il pulsante on/off non è stato ancora attivato.	Utilizzare il pollice per premere il pulsante on/off, assicurandosi di toccare con il dito l'intero pulsante.
All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del cestello di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	Per prevenire danni, abbassare correttamente la piastra inferiore durante l'inserimento nel cestello. Se la piastra inferiore viene inserita inclinata, un suo lato potrebbe urtare la parete del cestello, 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 eventuale olio o grasso in eccesso dal cestello e proseguire con la cottura.
	Il cestello contiene residui grassi di ingredienti utilizzati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dal riscaldamento dei residui grassi presenti nel cestello. Dopo ogni utilizzo, pulire sempre accuratamente il cestello e la piastra inferiore.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.
Sullo schermo di Airfryer compare "E1" o "E2".	Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.	La temperatura del dispositivo è troppo bassa. Questo prodotto è stato progettato per l'utilizzo a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C. Tenere Airfryer a temperatura ambiente per almeno 15 minuti. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzato "E4", "E5", "E12", "E22" o "E23".	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.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E10".	La temperatura interna del dispositivo è troppo alta.	Verificare che non siano presenti ostruzioni intorno alle prese d'aria con effetti negativi sulla ventilazione e sulla dissipazione del calore. Lasciare almeno 15 cm di spazio attorno alle prese d'aria e non posizionare oggetti tra le prese d'aria e la parete.

# Saturs

<b>Svarīgi drošības norādījumi</b>	251
Bīstami!	251
Bīdinājums!	251
Uzmanību!	252
<b>Otrreizējā pārstrāde</b>	253
<b>Elektromagnētiskie lauki (EMF)</b>	253
<b>Garantija un atbalsts</b>	253
<b>EcoDesign informācija</b>	253
<b>Vispārīgs apraksts</b>	254
Produkta pārskats	254
Vadības paneļa pārskats	255
<b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b>	257
<b>Sagatavošanās pirms lietošanas</b>	258
<b>Ierīces lietošana</b>	258
Darbības pārbaude	258
Ēdienu gatavošana, izmantojot iepriekš iestatītas programmas	260
Iepriekš iestatītās programmas	263
Ēdiena gatavošana, izmantojot manuālos iestatījumus	263
Pārtikas tabula	266
Laika funkcija	268
Kopēšanas funkcija	269
<b>Ēdiena sakratīšana</b>	270
Kā sakratīt	270
Kādus produktus vajadzētu sakratīt	270
Kad vajadzētu sakratīt	271
Sakratīšanas atgādinājums	271
<b>Mājās gatavoti fritēti kartupeļi</b>	271
<b>Tīrīšana</b>	272
Tīrīšanas tabula	273
<b>Glabāšana</b>	273
<b>Problēmu novēršana</b>	274

## 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 (1. att.).
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neieklūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet grozu ar eļļu, jo tas var izraisīt ugunsbīstamību.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārļiecinieties, vai sildītājs ir tīrs un vai tam nav pielipusi pārtika.

### Brīdinājums!

#### Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina 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 pārļiecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā saskares virsmas var sakarst (2. att.).
- 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 rotāties 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 nevar piekļūt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.



- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Abās ierīces pusēs un aizmugurē atstājiet vismaz 15 cm brīvas telpas. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad izņemat grozu no ierīces.
- 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.
- Tā kā Airfryer ir divi gatavošanas nodaļījumi, tam ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet citas jaudīgas ierīces (piem., tējkannas, elektriskos grīlus u. tml. ierīces), kas pieslēgtas pie tās pašas elektriskās ķēdes. Citādi jūsu mājas elektrosistēmas jaudas slēdzis var nostrādāt, un šai kontaktligzdai vairs netiks pievadīta elektrība.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Grozs, pamatnes plātne 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 šajā rokasgrāmatā.

## Uzmanību!

### Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalā darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- 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).
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsto sildelementu un metālisko daļu malu.
- Vienmēr pārlicinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Esiet uzmanīgs, kad ar sinhronizētās izslēgšanās funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).
- Berot ārā pagatavoto pārtiku, ievērojiet piesardzību un raugieties, lai neizkristu ierīces piederumi. Ņemiet arī vērā, ka no sieta puses groza sānos var pilēt eļļa.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var radīt dūmus.

## Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.
- Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.

## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

## Garantija un atbalsts

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. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē [home.id/support](https://home.id/support).

## EcoDesign informācija

EcoDesign informācija modelim(-ļiem) ar identifikatoru(-iem): **NA46x**

Apraksts

Apzīmējums

Vērtība

Mērvienība

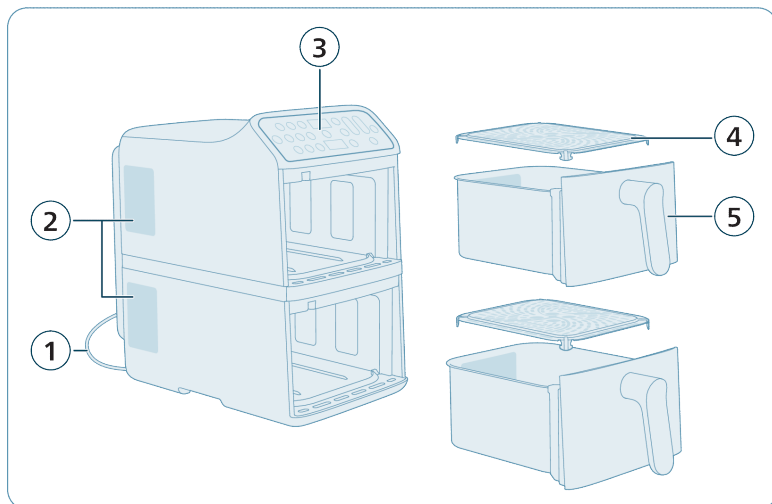
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī	$P_{\text{off}}$	0,28	W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā	$P_{\text{sb}}$	N.P.	W
Laiks, līdz automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā	$T_{\text{sb}}$	20	min
Mērījumu standarts īpatnējam ražīgumam	EN 50564:2011		
Kontaktinformācija papildu informācijas iegūšanai	DAP B. V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nīderlande		
Iekārta atbilst EcoDesign prasībām, kas noteiktas KOMISIJAS REGULAS (ES) 2023/826 II pielikumā			

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.home.id**.

## Vispārīgs apraksts

### Produkta pārskats

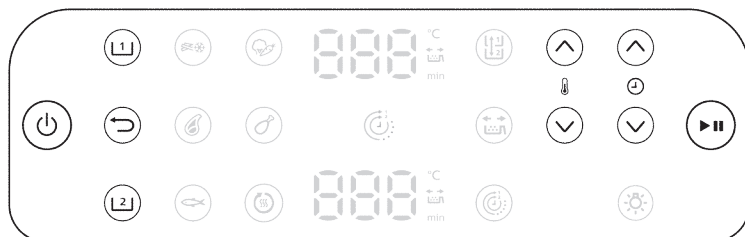


- 1 Strāvas padeves vads
- 2 Gaisa izplūdes atveres
- 3 Vadības panelis
- 4 Pamatnes plātne (2 gab.)
- 5 Grozs (2 gab.)

**Piezīme.** Šai ierīcei ir divi savstarpēji neatkarīgi grozi ēdiena gatavošanai. Pēc izvēles varat gatavot tikai vienā grozā vai izmantot abus grozus vienlaicīgi. Grozi darbojas savstarpēji neatkarīgi, un katram grozam var iestatīt atšķirīgas temperatūras vērtības, gatavošanas laikus un iepriekš iestatītās programmas.

## Vadības paneļa pārskats

### Ieslēgšana/izslēgšana un pamatfunkcijas



#### Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu Airfryer ierīci.



#### Augšējā groza (1) atlases poga

Pieskarieties, lai izvēlētos augšējo grozu un pielāgotu iestatījumus.



#### Apakšējā groza (2) atlases poga

Pieskarieties, lai izvēlētos apakšējo grozu un pielāgotu iestatījumus.



#### Atgriešanās poga

Pieskarieties, lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē vai atceltu pašreiz izvēlēto vienumu.



#### Poga Sākt/pauzēt

Pieskarieties, lai sāktu vai pauzētu ēdiena gatavošanas procesu.



#### Temperatūras paaugstināšanas/pazemināšanas pogas

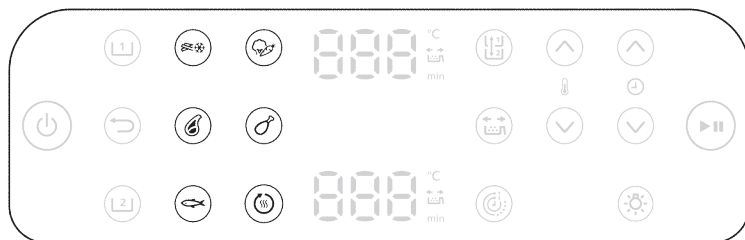
Pieskarieties, lai paaugstinātu vai pazeminātu ēdiena gatavošanas temperatūru izvēlētajam grozam.



#### Laika palielināšanas/samazināšanas pogas

Pieskarieties, lai palielinātu vai samazinātu ēdiena gatavošanas laiku izvēlētajam grozam.

## Iepriekš iestatītās programmas



### Saldētas kartupeļu uzkodas

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai pagatavotu zeltaini brūnus saldētus fritētus kartupeļus, kartupeļu daiviņas vai kartupeļu plācenīšus.



### Steiks

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai steiks būtu apcepts no ārpuses un grilēts līdz jūsu izvēlētajai gatavības pakāpei.



### Zivis

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai maigi pagatavotu zivs fileju vai jūras veltes, un tās nezaudētu mitrumu un slāņainību.



### Dārzeņi

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai ar minimālu eļļas daudzumu vienmērīgi apceptu dārzeņus.



### Cāļa stilbiņi

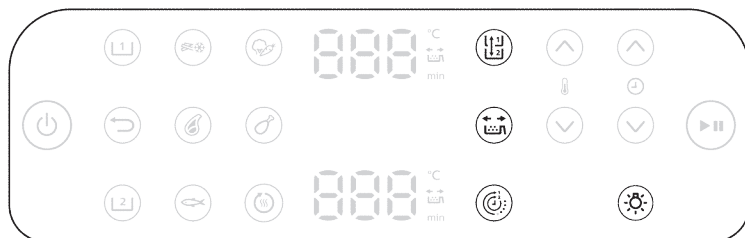
Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai pagatavotu mīkstus cāļu stilbiņus ar kraukšķīgu ādu.



### Uzsildīšana

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai ātri uzsildītu iepriekš pagatavotu ēdienu, saglabājot tā tekstūru un garšu.

## Papildfunkcijas





### Kopēšanas funkcija

Var iestatīt laiku un temperatūru vienam grozam un pārkopēt šos iestatījumus otram grozam, nospiežot kopēšanas funkcijas pogu.



### Laika funkcija

Automātiski sinhronizē gatavošanas laiku 2 grozos, lai ēdieni būtu gatavi vienlaikus.



### Sakratišanas atgādinājums

Šim modeļim ir sakratišanas atgādinājuma funkcija. Optimālam rezultātam sakratiet vai apgrieziet pārtiku, tiklīdz atskan atgādinājuma signāls.

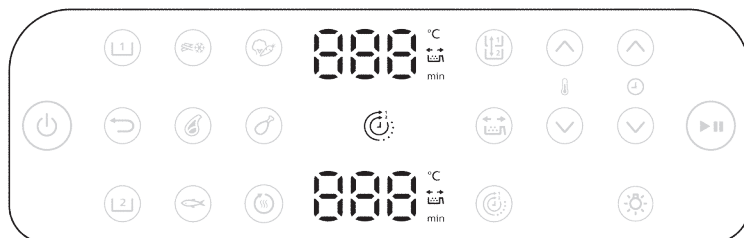
Nospiediet sakratišanas atgādinājuma pogu, lai iespējotu vai atspējotu brīdinājumus, kas gatavošanas laikā atgādina sakratīt vai apgriezt ēdiena vienmērīgāka gatavošanas rezultāta iegūšanai. Atskanēs skaņas signāls, un blakus laika rādījumam mirgos sakratišanas ikona.



### Lampiņa

Ieslēdziet vai izslēdziet lampiņu gatavošanas nodaļījumā.

## Displejs



### Laika/temperatūras displejs



Ekrānā pārmaiņus tiek attēlots gatavošanas laiks un temperatūra.



### Sakratišanas atgādinājuma indikators

Iedegas, ja ir aktivizēts sakratišanas atgādinājums.

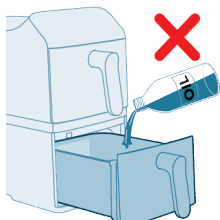


### Laika funkcijas indikators

Iedegas ja ir aktivizēta laika funkcija.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

**Svarīgi!** Pirmajā lietošanas reizē Airfryer ierīce var izdalīt nedaudz dūmu un smaržu. Tas ir normāli, un pēc dažām minūtēm tam būtu jābeidzas.



**Uzmanību! Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet grozu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**

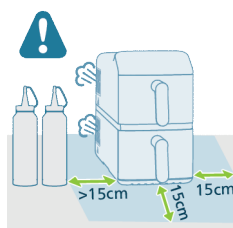
**Uzmanību! Nepieskarieties karstām virsmām. Rīkojoties ar karstu grozu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.**

**Uzmanību! Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.**

Piezīme. Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Pirms pirmās lietošanas reizes (sk. "Tīrīšana") rūpīgi iztīriet ierīci.

## Sagatavošanās pirms lietošanas



- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.
- 2 Ap ierīci nodrošiniet vismaz 15 cm brīvu telpu.

- 3 Ievietojiet pamatnes plātni grozā.

Piezīme. Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un izplūdes atverēm. Novietojiet ierīci vismaz 15 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveres tieši pret kontaktligzdu.

Piezīme. Novietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Piezīme. Novietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopīlēt gar virsmām.

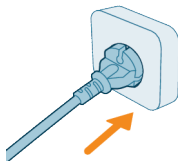
## Ierīces lietošana

### Darbības pārbaude

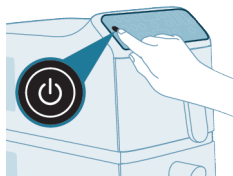
**Veicot darbības pārbaudi, varat:**

- izpētīt Airfryer iespējas;
- pārlicināties par pareizu darbību;
- atbrīvoties no ražošanas atlikumiem.

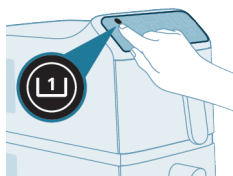
- 1 Pārlicinieties, ka abi grozi ir tukši, tad ievietojiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.



- 2 Pieskarieties pogai **Ieslēgšana/izslēgšana**.

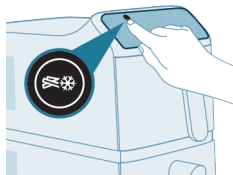


- 3 Izvēlieties vienu no groziem.



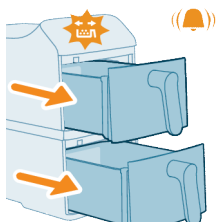
- 4 Pieskarieties pogai **Saldēti fritēti kartupeļi**.

- 5 Izvēlieties otru grozu un arī atlasiet opciju **Saldēti fritēti kartupeļi**.

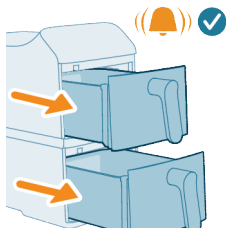


- 6 Lai sāktu darbību, pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**.





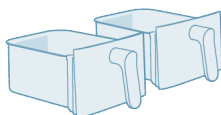
- 7** Gatavošanas laika vidū atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls. Apklusiniet signālu, izvelkot ārā grozus, tad atkal tos droši ievietojiet.



- 8** Kad gatavošana ir pabeigta, atskan noslēdzošais skaņas signāls.



- 9** Izņemiet grozus. Ļaujiet abiem groziem 10–30 minūtes atdzist.

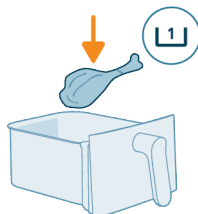


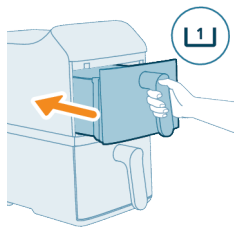
## Ēdienu gatavošana, izmantojot iepriekš iestatītas programmas

Šajā ierīcē ir dažādas iepriekš iestatītas ēdienu gatavošanas programmas, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Katrs iepriekšējais iestatījums ir optimizēts konkrētam pārtikas veidam, automātiski iestatot ideālo temperatūru un gatavošanas laiku, lai bez pūlēm sasniegtu ideālu rezultātu.

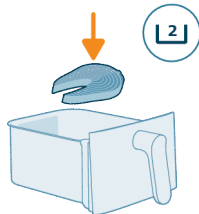
- 1** Ievietojiet sastāvdaļas augšējā grozā.

**Piezīme.** Pirms groza lietošanas vienmēr pārlicinieties, ka pamatnes plātne ir droši ievietota.



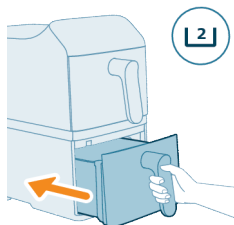


2 Ievietojiet augšējo grozu atpakal ierīcē.

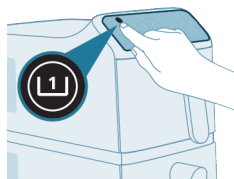


3 Ievietojiet sastāvdaļas apakšējā grozā.

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt grozu augstāk par līniju "MAX", jo tādējādi var pasliktināties ēdiena gatavošanas sniegums.



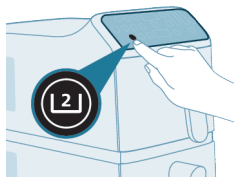
4 Ievietojiet apakšējo grozu atpakal ierīcē.



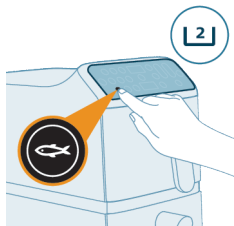
5 Ekrānā pieskarieties pogai **Augšējais grozs**.



6 Nospiediet vēlāmā iepriekšējā iestatījuma pogu.

7 Ekrānā pieskarieties pogai **Apakšējais grozs**.

## 8 Nospiediet vēlāmā iepriekšējā iestatījuma pogu.

9 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež, kad pagājusi puse no gatavošanas laika (skatiet sadaļu "Iepriekš iestatītās programmas"). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

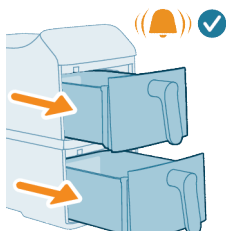
- Uzmanīgi izvelciet grozu.
- Turot grozu virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet grozu atpakaļ, lai turpinātu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad grozs ir izņemts, ierīce automātiski pauzēs darbību. Kad grozs atkal ir ievietots ierīcē, ēdiena gatavošana automātiski tiks atsākta.

## 10 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izņemiet abus grozus.

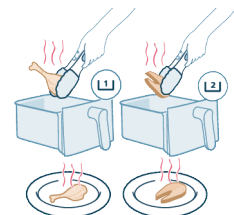
**Uzmanību! Pēc gatavošanas procesa beigām grozs, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Kad izņemat grozu, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piem., uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Atkarībā no ēdiena veida no groza var izplūst karsts tvaiks.**









## 11 Pagatavatā ēdiena izņemšanai no groziem izmantojiet virtuves stangas.

Piezīme. Liekā eļļa vai no produktiem izkusušie tauki savācas groza apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavatā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to izdarītu drošā veidā, novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas un izvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.



## Iepriekš iestatītās programmas

Priekšiestatījumi	Ieteicamais daudzums	Temperatūra	Gatavošanas laiks		Sakratišanas atgādinājums
 Saldēti fritēti kartupeļi	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
 Gaļas karbonādes	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
 Zivs fileja	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
 Dārzeņi	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
 Stilbiņi	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
 Uzsildīšana	/	160 °C	5 min	5 min	/
			<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

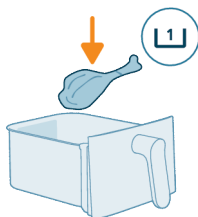
Piezīme. Katras iepriekš iestatītās programmas noklusējuma gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no ierīces Airfryer jaudas parametriem.

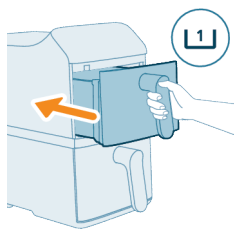
## Ēdiena gatavošana, izmantojot manuālos iestatījumus

Ja iepriekš iestatītās programmas neatbilst jūsu personalizētajām ēdiena gatavošanas vajadzībām, manuālie iestatījumi ļauj pilnībā kontrolēt temperatūru un laiku.

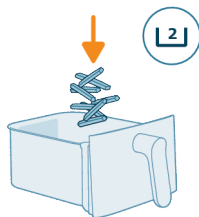
**1** Ievietojiet sastāvdaļas augšējā grozā.

Piezīme. Pirms groza lietošanas vienmēr pārlicinieties, ka pamatnes plātne ir droši ievietota.





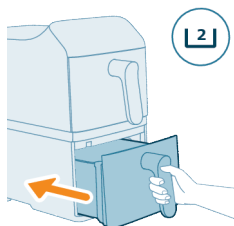
2 Ievietojiet augšējo grozu atpakaļ ierīcē.



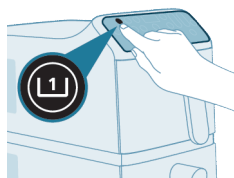
3 Ievietojiet sastāvdaļas apakšējā grozā.

Piezīme. Airfryer ierīce ir piemērota dažādu produktu un izejvielu pagatavošanai. Lai sasniegtu labākos rezultātus, skatiet ieteiktos daudzumus un ēdiena gatavošanas laikus tabulā "Pārtikas tabula".

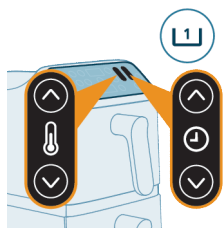
Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt grozu augstāk par līniju "MAX", jo tādējādi var pasliktināties ēdiena gatavošanas sniegums.



4 Ievietojiet apakšējo grozu atpakaļ ierīcē.

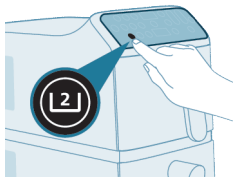


5 Ekrānā pieskarieties pogai **Augšējais grozs**.

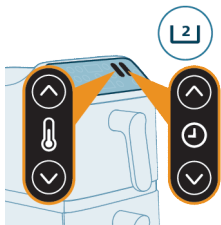


6 Pieskarieties temperatūras un laika bultiņām, lai izvēlētos piemērotāko iestatījumu.

## 7 Ekrānā pieskarieties pogai **Apakšējais grozs**.



## 8 Pieskarieties temperatūras un laika bultiņām, lai izvēlētos piemērotāko iestatījumu.



## 9 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet grozu.
- Turot grozu virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet grozu atpakaļ, lai turpinātu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad grozs ir izņemts, ierīce automātiski pauzēs darbību. Kad grozs atkal ir ievietots ierīcē, ēdiena gatavošana automātiski tiks atsākta.

## 10 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izņemiet abus grozus.

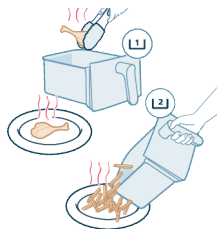
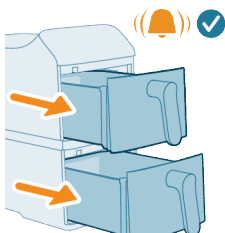
**Uzmanību! Pēc gatavošanas procesa beigām grozs, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Kad izņemat grozu, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piem., uz paliktna vai silikona paklājiņa). Atkarībā no ēdiena veida no groza var izplūst karsts tvaiks.**

## 11 Pagatavotā ēdiena izņemšanai no groziem izmantojiet virtuves stangas.

Vieglākus ēdienus, piemēram, fritētus kartupeļus, varat bērt tieši uz šķīvja.

Piezīme. Liekā eļļa vai no produktiem izkusušie tauki savācas groza apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to izdarītu drošā veidā, novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas un izvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.



## Pārtikas tabula

Tālāk tabulā norādīti ieteicamie pamatiestatījumi dažādu veidu produktu pagatavošanai.

### Piezīme

- Norādītie iestatījumi ir vadlīnijas. Tā kā produktu izcelsme, lielums, forma un zīmols atšķiras, nav iespējams garantēt optimālus rezultātus visiem produktiem.
- Gatavojot lielāku daudzumu produktu (piem., fritētus kartupeļus, gaļas, cāļu stilbiņus, saldētas uzkodas), gatavošanas procesa laikā 2–3 reizes sakratiet, apgroziet vai samaisiet produktus, lai nodrošinātu viendabīgu tekstūru un gatavības pakāpi.
- Ieteicamās svāra vērtības ir norādītas vienam grozam.
- Gatavošanas rezultāts atšķiras atkarībā no katras maltītes sastāvdaļu lieluma vai daudzuma. Ideālam rezultātam pielāgojiet gatavošanas iestatījumus attiecīgās maltītes sastāvdaļām. Home ID receptu grāmatā sniegtas detalizētas norādes, kā pielāgot iestatījumus sastāvdaļu lielumam un daudzumam.

### Produktu tabula ierīcēm ar norādīto jaudu 2750 W

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Maza porcija	800 g	43	200 °C	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 17, 24, 30 un 37 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	1200 g	60	200 °C	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 24, 32, 40 un 50 minūtēm.  Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
Cāļa stilbiņi (apt. 125 g/4,5 oz/gab.)	4 gabali	30	180 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Lasis	400–1000 g	14–24	200 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Desas	300–500 g	10–15	180 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Gaļas karbonādes	200–1000 g	15–20	200 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Biskvīta kūka	300 g	50	140 °C	Izmantojiet cepšanas plātes piederumu
Biskvīta kūksniņš	4–9 formiņas	14–16	160 °C	Izmantojiet cepšanas trauciņa piederumu
Kūksniņi (aptuveni 40 g)	6 gabali	16	160 °C	
Vienkāršais šokolādes fondants	4–9 formiņas	10	160 °C	Izmantojiet cepšanas trauciņa piederumu
Dažādi dārzeņi (rupji sagriezti) Liela porcija	1300 g	25	180 °C	Izslēdziet sakratišanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 12 un 18 minūtēm gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām dažādu veidu dārzeņu porcijām.
Mazie kartupeļu plācenīši	6–11 gab.	15–20	180 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apt. 60 g/2,1 oz)	4 gabali	8	180 °C	

**Produktu tabula ierīcēm ar norādīto jaudu 2300 W**

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	200–700 g	26–37	200 °C	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Cāļa stilbiņi (aptuveni 125 g/4,5 oz)	2–8 gab.	26–36	180 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Lasis	400–1000 g	16–26	200 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Desas	300–500 g	12–17	180 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Gaļas karbonādes	200–1000 g	17–22	200 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

<b>Sastāvdaļas</b>	<b>Min.–maks. daudzums</b>	<b>Laiks (min)</b>	<b>Temperatūra</b>	<b>Piezīme</b>
Biskvīta kūka	300 g	50	140 °C	Izmantojiet cepšanas plātes piederumu
Biskvīta kūksniņš	4–9 formiņas	14–16	160 °C	Izmantojiet cepšanas trauciņa piederumu
Vienkāršais šokolādes fondants	4–9 formiņas	10	160 °C	Izmantojiet cepšanas trauciņa piederumu
Dažādi dārzeņi	400–800 g	15–20	180 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Mazie kartupeļu plāceņi	6–11 gab.	15–20	180 °C	Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

## Laika funkcija

Funkcija **Laiks** nodrošina to, ka ēdiena gatavošanas process abos grozos tiek pabeigts vienā laikā, pat ja gatavošanas laiks un temperatūra atšķiras. Tas ir īpaši noderīgi, gatavojot pilnu maltīti ar atšķirīgiem produktiem katrā grozā.

**1** Iestatiet gatavošanas laiku un temperatūru abiem groziem.



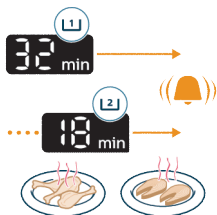
**2** Vadības panelī pieskarieties pogai **Laiks**.



- 3 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, un sāksies sinhronizētā ēdiena gatavošana.



- 4 Airfryer ierīce automātiski pielāgo sākuma laiku vienam grozam tā, lai abos grozos ēdiena gatavošana tiktu pabeigta vienlaikus. Tādējādi ēdiens ir karsts un gatavs pasniegšanai reizē.



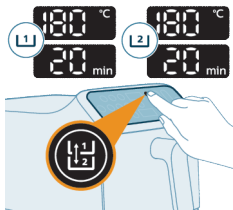
## Kopēšanas funkcija

Funkcija **Kopēt** ļauj ar vienu pieskārienu nokopēt viena groza ēdiena gatavošanas iestatījumus otram grozam. Tas ir ideāli situācijās, ja abos grozos gatavojat vienādu ēdienu un vēlaties, lai rezultāti būtu vienādi.

- 1 Iestatiet gatavošanas laiku un temperatūru vienam grozam.



- 2 Nospiediet pogu **Kopēt**. Iestatījumi uzreiz tiek dublēti otram grozam.



- 3 Nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.



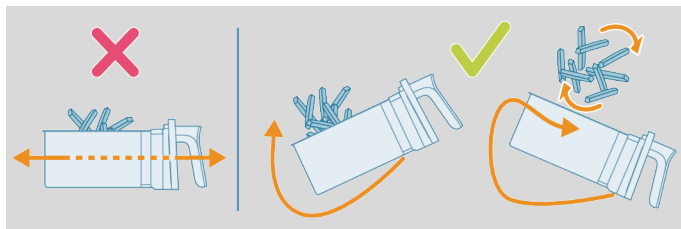
## Ēdiena sakratīšana

### Kā sakratīt

Ēdiena gatavošanas laikā izņemiet grozu no Airfryer ierīces, lai sakratītu, samaisītu vai apgrozītu produktus.

- Lai droši sakratītu ēdienu, uzmanīgi sakratiet grozu un pārliecinieties, ka karstais gaiss var piekļūt visām produktu virsmām.

**Kā iegūt vienmērīgu kraukšķīgumu?** Centieties nekratīt grozu tikai vienā virzienā. Tā vietā apvēršiet un apgroziet produktus, nevis tikai kustiniet grozu. Tādējādi karstais gaiss var cirkulēt ap katru ēdiena gabaliņu, nodrošinot vienmērīgu zeltaini brūnu rezultātu.



- Ja grozs ir pārāk smags, lai to sakratītu, novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas un izmantojiet stangas ar silikona uzgaļiem vai citus piederumus, lai apvērstu vai apgrozītu produktus. Ievietojiet grozu atpakaļ un atsāciet ēdiena gatavošanu.

**Piezīme.** Kad grozs ir izņemts, Airfryer ierīce automātiski pauzē darbību. Displejā rādījumi nemainās, līdz grozs tiek ievietots atpakaļ.

**Piezīme.** Kad grozs ir ievietots atpakaļ, ēdiena gatavošana atsākas automātiski.

**Piezīme.** Centieties neturēt grozu izņemtu pārāk ilgi (ilgāk par 30 sekundēm), jo tādā gadījumā ierīce var atdzist.

### Kādus produktus vajadzētu sakratīt

- Nelielus produktus, piemēram, fritētus kartupeļus vai nagetus, kas ēdiena gatavošanas laikā ir sakrituši cits citam virsū, parasti vajadzētu sakratīt, lai tie vienmērīgi apceptos un būtu pagatavoti viendabīgi.
- Ja šie produkti netiek sakratīti, tie varētu būt pagatavoti nevienmērīgi vai dažās vietās pat būt nepietiekami pagatavoti.

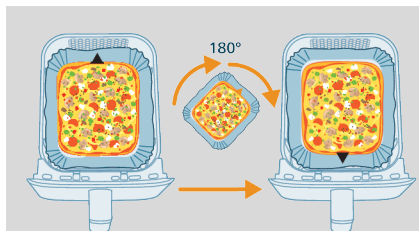


- Gatavojot biežākus produktus, piemēram, steiku, un tos apgriežot, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, tie tiks vienmērīgi apbrūnīnāti no visām pusēm.

## Kad vajadzētu sakratīt

- Sakratiet vai apgrieziet produktus 1–2 reizes, kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, vai arī biežāk, ja vēlaties.
- Dažos iepriekšējos iestatījumos ir ietverta sakratīšanas atgādinājuma funkcija (sk. "Iepriekš iestatītās programmas").

**Apgriziet.** Ja izmantojat cepamo papīru vai cepšanas piederumus, reizēm tie var bloķēt gaisu, un tas nesasniedz groza aizmuguri. Lai ēdiens būtu ideāli un vienmērīgi pagatavots, tad brīdī, kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet cepamo papīru vai piederumu par 180°. Tādējādi karstums vienmērīgi piekļūs no visām pusēm.



## Sakratīšanas atgādinājums

- Sakratīšanas atgādinājums ir 5 skaņas signāli un mirgojošs signāls displejā.
- Ja pēc 5 signāliem grozs netiek izņemts, atgādinājums automātiski izslēdzas.
- Sakratīšanas atgādinājums izslēdzas, tiklīdz izņemat grozu.

## Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

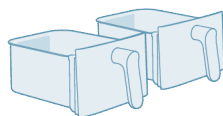
Lai pagatavotu lieliskus fritētus kartupeļus Airfryer ierīcē, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Izvēlieties fritēšanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
  - Vienmērīgākam rezultātam vislabāk fritētus kartupeļus gatavot porcijās līdz 500 g/18 cmēm. 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 visus salmiņus grozā vienlaikus, jo tad grozā var ieliet pārāk daudz eļļas.
- 6 Ielieciet nūjiņas grozā.
  - 7 Apcepiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā apmaisiet tās 2–3 reizes.

## Tīrīšana



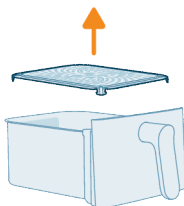
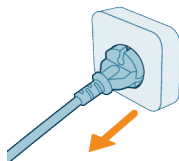
**Bridinājums! Ļaujiet grozam un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.**

**Bridinājums! Grozam ir nepiedeģošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedeģošo pārklājumu.**

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no groza apakšas.

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Padoms. Izņemiet grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.



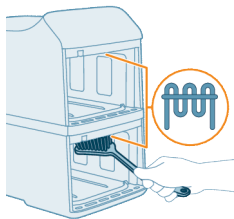
- 2 Izņemiet pamatnes plātņi no groza.
- 3 Izmetiet groza apakšā savāktos atlikušos taukus vai eļļu.
- 4 Mazgājiet grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat arī mazgāt to karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu suku (skatiet sadaļu "Tīrīšanas tabula").

Padoms. Ja pie groza vai pamatnes plātņes ir pielipušas ēdiena atliekas, varat to uz 10–15 minūtēm iemērt karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz groza vai pamatnes plātņes ir tauku traipi un tos nevar notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.

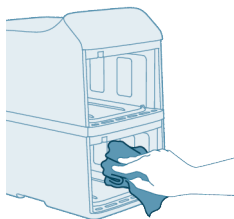
Padoms. Ja nepieciešams, sildelementam pielipušas ēdiena atliekas var notīrīt ar mikstu vai vidēji mikstu saru suku. Neizmantojiet tērauda stieplu suku vai cietu saru suku, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.

- 5 Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar nesaburzītu, tīru un mikstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.










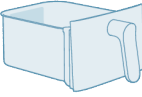
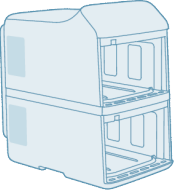
6 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.



7 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

## Tīrīšanas tabula

Veicot pareizu ierīces Airfryer tīrīšanu, tā saglabās savu veiktspēju un būs droša. Tabulā tālāk ietverti norādījumi katra komponenta tīrīšanai.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Glabāšana


- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.

**Piezīme**

- Pārņēsājot Airfryer, vienmēr turiet ierīci horizontāli, lai grozi nevarētu no tās nejauši izkrist, jo tā grozi var tikt sabojāti.
- Pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā vienmēr pārliecinieties, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, pamatnes plātne u. c., ir nofiksētas.

## 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.home.id/support](http://www.home.id/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 sienām.	Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Kad ierīce ir ieslēgta, grozs, pamatnes plātne un ierīces iekšpuse vienmēr sakarst, 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.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga vēl nav aktīva.	Ar īkšķi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu tā, lai pirksts pilnībā saskartos ar visu pogas virsmu.
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer groza iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar cietiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot pamatnes plātni grozā. Ja pamatnes plātne tiek ievietota slīpi, tās malas var atsisties pret groza malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi izlejiet lieko eļļu vai taukus no groza un pēc tam turpiniet gatavot.
	Grozā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās lietošanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzkaršana grozā. Vienmēr pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet grozu un pamatnes plātni.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukus izšķakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Airfryer ekrānā redzams "E1" vai "E2".	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ierīces temperatūra ir pārāk zema. Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C. Vismaz uz 15 minūtēm novietojiet Airfryer istabas temperatūrā. Ja problēmu neizdodas novērst, zvaniet Philips klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī/reģionā.
Airfryer ekrānā redzams "E4", "E5", "E12", "E22" vai "E23".	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.
Airfryer ekrānā redzams "E10".	Ierīces iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Pārbaudiet, vai ap gaisa izplūdes atverēm nav šķēršļu, kas traucē ventilāciju un karstuma izkļiedēšanu. Raugiet, lai ap gaisa izplūdes atverēm būtu vismaz 15 cm brīvas vietas, un nenovietojiet nekādus priekšmetus starp sienu un gaisa izplūdes atverēm.

# Turinys

<b>Svarbios saugos instrukcijos</b>	278
Pavojus	278
Perspėjimas	278
Dėmesio	279
<b>Perdirbimas</b>	280
<b>Elektromagnetiniai laukai (EML)</b>	280
<b>Garantija ir pagalba</b>	280
<b>Ekologinio projektavimo informacija</b>	280
<b>Bendrasis aprašymas</b>	281
Gaminio apžvalga	281
Valdymo skydelio apžvalga	282
<b>Prieš naudojant pirmą kartą</b>	284
<b>Paruošimas prieš naudojimą</b>	285
<b>Prietaiso naudojimas</b>	285
Bandomasis naudojimas	285
Kepimas su išankstiniais nustatymais	287
Iš anksto nustatyta programa	290
Kepimas naudojant rankinius nustatymus	290
Maisto lentelė	292
Laiko funkcija	294
Kopijavimo funkcija	295
<b>Maisto pakratymas</b>	296
Kaip pakratyti	296
Ką reikia pakratyti	297
Kada pakratyti	297
Priminimas pakratyti	298
<b>Naminių bulvyčių kepimas</b>	298
<b>Valymas</b>	298
Valymo lentelė	299
<b>Laikymas</b>	300
<b>Trikčių diagnostika ir šalinimas</b>	300

## Svarbios saugos instrukcijos

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

### Pavojus



- 1
  - Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių gaminių plokščių arba į šildomą orkaitę (1 pav.).
  - Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
  - Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
  - Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
  - Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
  - Nepripildykite krepšelio 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 krepšelio nurodytas didžiausias lygis.
  - Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra švarus ir jame nėra įstrigusio maisto.

### Perspėjimas

#### Perspėjimas

- 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.
- Naudojant liečiami paviršiai gali įkaisti (2 pav.).
- 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. Iš abiejų prietaiso šonų ir gale palikite bent 15 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro išimdami krepšelį 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.
- Kadangi „AirFryer“ yra dvi maisto ruošimo kameros, jo elektros galia yra didelė. Nenaudokite kitų galingų prietaisų tuo pačiu metu prijungę prie tos pačios grandinės (pvz., virdulių, elektrinių grilių ir pan.). Priešingu atveju gali suveikti namo elektros instaliacijoje įrengtas jungtuvas ir bus nutraukta elektros srovė į šį lizdą.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Krepšelis, apatinė lėkštė ir priedai, esantys kepinimo kameros viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.

## Dėmesio

### 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“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakingas už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik 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.
- Išimkite 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 akrilamido kiekis būtų kuo mažesnis).
- Būkite atsargūs valydami vidinę viršutinę gaminimo dalį: Karštas kaitinimo elementas ir metalinių dalių kraštai.
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Būkite atsargūs ruošdami greitai gendantį maistą su sinchronizuotos ruošimo pabaigos funkcija (gali daugintis bakterijos).
- Būkite atsargūs pildami paruoštą maistą ir užtikrinkite, kad neiškristų priedai. Taip pat saugokitės, kad iš tinklinių krepšelio šonų nenutekėtų aliejaus.
- Gaminant riebę maistą iš „Airfryer“ gali sklisti dūmai.

## Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad elektrinių gaminių negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.
- Laikykitės savo šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros gaminių surinkimas.

## Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

## Garantija ir pagalba

„Versuni 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. Norėdami gauti daugiau informacijos, įsigyti atsarginių dalių arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje [home.id/support](https://home.id/support).

## Ekologinio projektavimo informacija

### Modelio identifikatoriaus (-ių) ekologinio projektavimo informacija: NA46x

Apibūdinimas	Simbolis	Vertė	Įrenginys
Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu	P <sub>off</sub>	0,28	W

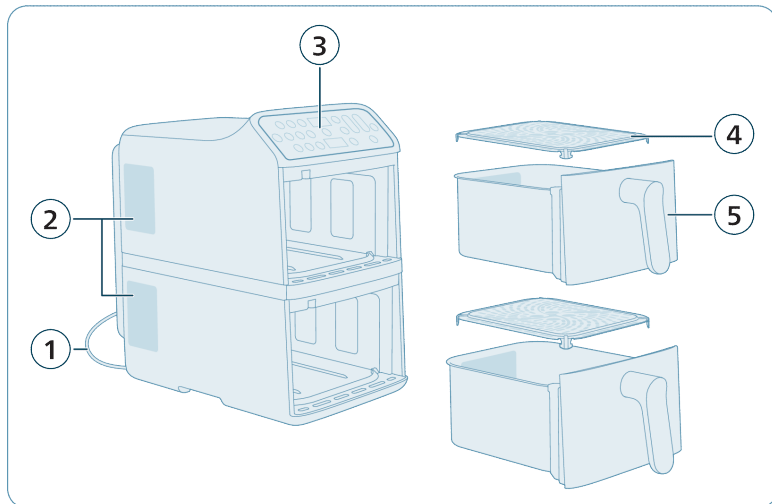
Elektros energijos suvartojimas veikiant budėjimo režimu	P <sub>sb</sub>	N/A	W
Laikotarpis prieš automatinį perjungimą į budėjimo režimą	T <sub>sb</sub>	20	Min.
Eksploatacinės vertės matavimo metodo standartas	EN 50564:2011		
Kontaktiniai duomenys, kuriais galima gauti daugiau informacijos	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nyderlandai		
Prietaisas atitinka Komisijos reglamento (ES) Nr. 2023/826 II priede nustatytus ekologinio projektavimo reikalavimus			

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu [www.home.id](http://www.home.id).

## Bendrasis aprašymas

### Gaminio apžvalga

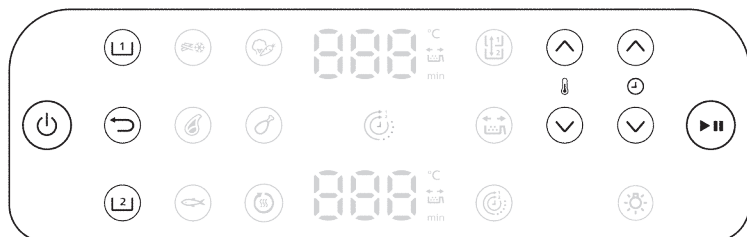


- 1 Maitinimo laidas
- 2 Oro išleidimo angos
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Apatinė lėkštė (2 vnt.)
- 5 krepšelis (2 vnt.)

Pastaba: Šis prietaisas turi du nepriklausomus kepimo krepšelius. Galite rinktis kepti tik viename krepšelyje arba naudoti abu vienu metu. Kiekvienas krepšelis veikia nepriklausomai, todėl galite nustatyti skirtingą temperatūrą, kepimo laiką.

## Valdymo skydelio apžvalga

### Maitinimas ir pagrindinės operacijos



#### Ijungimo / išjungimo mygtukas

Bakstelėkite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte „AirFryer“.



#### Viršutinio krepšelio (1) pasirinkimo mygtukas

Bakstelėkite, kad pasirinkite viršutinį krepšelį ir sureguliuotumėte nustatymus.



#### Apatinio krepšelio (2) pasirinkimo mygtukas

Bakstelėkite, kad pasirinkite apatinį krepšelį ir sureguliuotumėte nustatymus.



#### Grįžimo mygtukas

Bakstelėkite, kad grįžtumėte į ankstesnį meniu arba atšauktumėte dabartinį pasirinkimą.



#### Paleidimo / pauzės mygtukas

Bakstelėkite, kad pradėtumėte arba sustabdytumėte kepimo procesą.



#### Temperatūros didinimo / mažinimo mygtukai

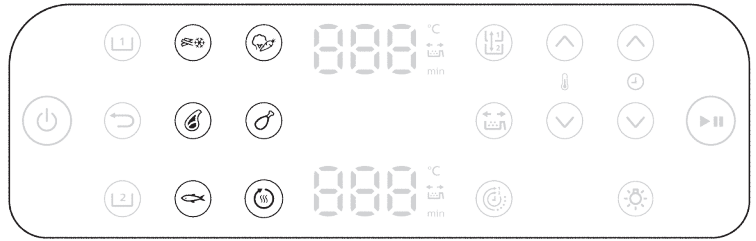
Bakstelėkite, kad padidintumėte arba sumažintumėte pasirinkto krepšelio kepimo temperatūrą.



#### Laiko didinimo / mažinimo mygtukai

Bakstelėkite, kad padidintumėte arba sumažintumėte pasirinkto krepšelio kepimo laiką.

## Iš anksto nustatytos programos



### Užkandžiai su šaldytomis bulvėmis

Naudokite šį išankstinį nustatymą, kad šaldytos bulvytės, bulvių ketvirčiai ar bulviniai blynėliai būtų iškepti iki traškaus aukšnio atspalvio.



### Didkepsnys

Naudokite šį nustatymą, kad kepdami mėsą pasiektumėte pageidaujimą iškepimo lygį su apkeptu paviršiumi.



### Žuvis

Naudokite šį nustatymą, kad švelniai iškeptumėte žuvies filė ar jūros gėrybes, išlaikydami jų drėgnumą ir trapumą.



### Daržovės

Naudokite šį nustatymą, kad daržoves keptumėte ar traškintumėte tolygiai, naudodami kuo mažiau aliejaus.



### Vištienos kulšėlės

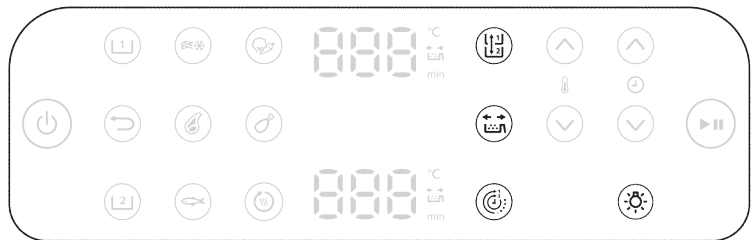
Naudokite šį išankstinį nustatymą, kad vištienos blauzdelės būtų gerai iškeptos ir odelė taptų traški.



### Pašildymas

Naudokite šį išankstinį nustatymą, kad greitai pašildytumėte likučius, išsaugodami jų tekstūrą ir skonį.

## Papildomos funkcijos



### Kopijavimo funkcija

Galite nustatyti vieno krepšelio laiką ir temperatūrą, tada šiuos nustatymus nukopijuoti kitam krepšeliui, paspaudę kopijavimo funkcijos mygtuką.



### Laiko funkcija

Automatiškai sinchronizuokite gaminimo laiką 2 krepšeliuose, kad patiekalai būtų paruošti tuo pačiu metu.



### Priminimas pakratyti

Šis modelis turi priminimą pakratyti. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, iškart, kai suskamba priminimo signalas, pakratykite arba apverskite maistą.

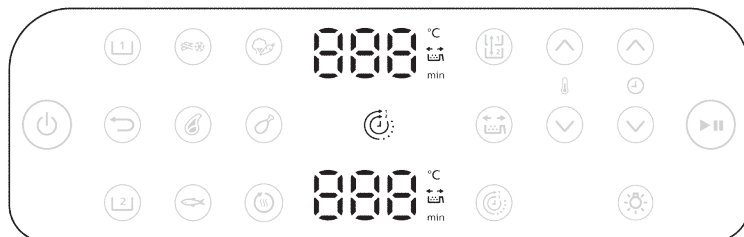
Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte perspėjimus, primenančius, jog ruošiamą maistą reikia pakratyti arba apversti, kad tolygiau apkeptų. Išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite šalia laiko rodymo ekrano mirksinčią pakratymo piktogramą.



### Apšvietimas

Ijunkite arba išjunkite kepinimo kameros apšvietimą.

## Ekranas



### Laiko / temperatūros ekranas

Ekrane rodomas kepinimo laikas ir temperatūra.



### Priminimo pakratyti indikatorius

Išžiūbia, kai aktyvuojamas priminimas pakratyti.

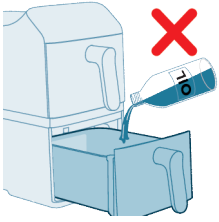


### Laiko funkcijos indikatorius

Išžiūbia, kai aktyvuojama laiko funkcija.

## Prieš naudojant pirmą kartą

**Svarbu. Naudojant pirmą kartą, iš „AirFryer“ gali sklisti dūmų ir kvapas. Tai yra įprasta ir jų turėtų nelikti per kelias minutes.**



**Dėmesio! Šis „AirFryer“ prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į krepšelį aliejaus, kepimo riebalų ar bet kokio kito skysčio.**

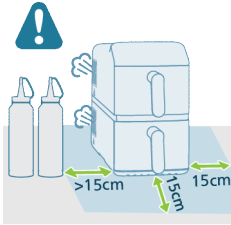
**Dėmesio! Nelieskite karštų paviršių. Karštą krepšelį imkite virtuvinėmis pirštinėmis.**

**Dėmesio! Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.**

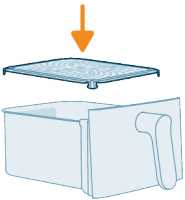
Pastaba: Prietaiso įkaitinti nereikia.

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš pirmąjį naudojimą (žr. „Valymas“) prietaisą kruopščiai išvalykite.

## Paruošimas prieš naudojimą



- 1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- 2 Palikite ne mažesnę kaip 15 cm laisvą plotą aplink prietaisą.



- 3 Įdėkite apatinę plokštę į krepšelį.

Pastaba: Naudojimo metu karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Saugiai laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro išleidimo angų. Prietaisą statykite ne mažesniu kaip 15 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angų tiesiai priešais kištukinį lizdą.

Pastaba: Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.

Pastaba: Nedėkite „AirFryer“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.

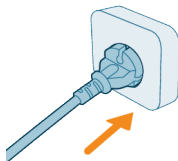
## Prietaiso naudojimas

### Bandomasis naudojimas

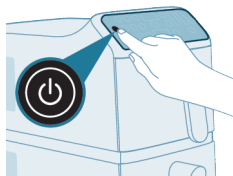
**Bandomasis naudojimas padeda:**

- Susipažinti su „Airfryer“
- Patikrinti, ar prietaisas veikia tinkamai
- Pašalinti gaminimo likučius

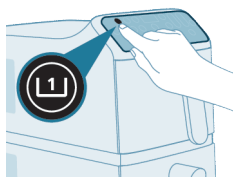
- 1 Įsitinkinkite, kad abu krepšeliai yra tušti, tada prijunkite prietaisą.



- 2 Paspauskite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

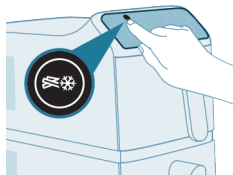


- 3 Pasirinkite vieną iš krepšelių.



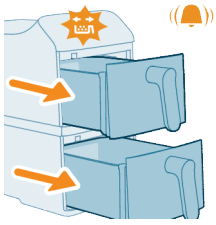
- 4 Paspauskite **šaldytų bulvyčių** mygtuką.

- 5 Pasirinkite kitą krepšelį ir taip pat pasirinkite **šaldytas bulvytes**.

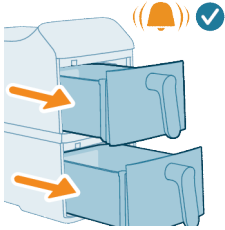


- 6 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad pradėtumėte.





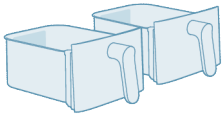
**7** Įpusėjus kepimui, suskamba priminimas pakratyti. Išimkite krepšelius, tada vėl įdėkite juos į vietą ir garsas nutils.



**8** Baigus kepimą, skamba galutinis signalas.



**9** Išimkite krepšelius. Leiskite abiem krepšeliams atvėsti 10–30 minučių.

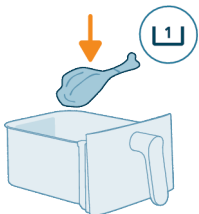


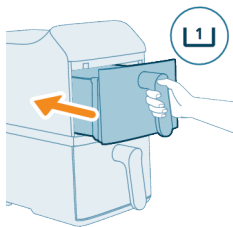
## Kepimas su išankstiniais nustatymais

Šis prietaisas turi įvairias išankstines kepimo programas, skirtas supaprastinti maisto ruošimą. Kiekviena išankstinė programa yra optimizuota konkrečiam maisto tipui, automatiškai nustatydamą idealią temperatūrą ir kepimo laiką, kad su minimaliomis pastangomis būtų pasiekti puikūs rezultatai.

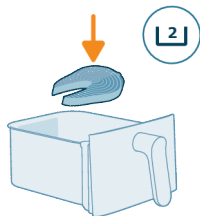
**1** Sudėkite ingredientus į viršutinį dubenį.

Pastaba: Prieš naudodami krepšelį, visada įsitikinkite, kad apatinė lėkštė yra tvirtai įdėta.



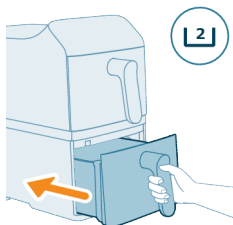


2 Įdėkite viršutinį krepšelį atgal į prietaisą.

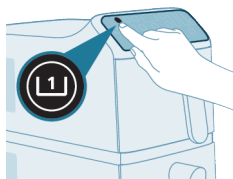


3 Sudėkite ingredientus į apatinį dubenį.

Pastaba: Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į krepšelį daugiau nei nurodyta „MAX“ linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.



4 Įdėkite apatinį krepšelį atgal į prietaisą.

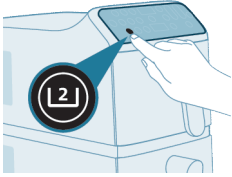


5 Paspauskite ekrane mygtuką „Viršutinis krepšelis“.

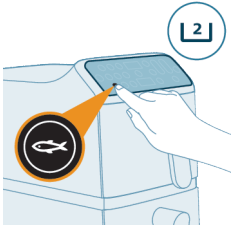


6 Paspauskite norimo išankstinio nustatymo mygtuką.

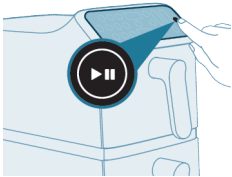
7 Paspauskite ekrane mygtuką „Apatinis krepšelis“.



8 Paspauskite norimo išankstinio nustatymo mygtuką.



9 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.



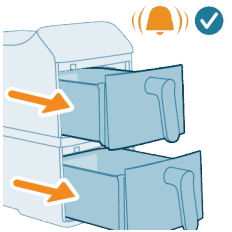
Pastaba: Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui (žr. „Išankstinės programos“). Norėdami tai padaryti:

- švelniai pakratykite krepšelį.
- Pakratykite krepšelį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite krepšelį atgal, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba: Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

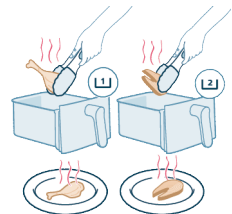
Pastaba: Kai krepšelis išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai krepšelis bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.

10 Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite abu krepšelius.



**Dėmesio! Pasibaigus kepimo procesui, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Kai išimsite krepšelį, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš krepšelio gali išsiveržti karšti garai.**


11 Išimkite iš krepšelių iškeptą maistą naudodami virtuvines žnyples.



Pastaba: Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskykęs riebalas susikaups krepšelio dugne.

Pastaba: priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejus arba riebalų perteklių tarp partių arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite krepšelį ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

## Iš anksto nustatytos programos

	Išankstiniai nustatymai	Rekomenduojamas kiekis	Temperatūra	Gaminimo laikas		Priminimas pakratyti
	Šaldytos bulvytės	500 g	200 °C	26 min.	30 min.	x2
	Mėsos pjausniai	250 g	200 °C	16 min.	18 min.	x2
	Žuvies filė	650 g	200 °C	18 min.	20 min.	x1
	Daržovės	800 g	180 °C	18 min.	20 min.	x2
	Lazdelės	1000 g	180 °C	32 min.	34 min.	x1
	Pašildymas	/	160 °C	5 min.	5 min.	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

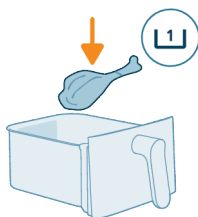
Pastaba: Numatytasis kiekvienos išankstinės programos kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo jūsų „Airfryer“ galingumo.

## Kepimas naudojant rankinius nustatymus

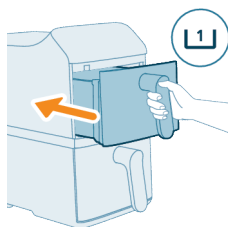
Kai išankstinės programos neatitinka jūsų individualių kepimo poreikių, rankiniai nustatymai suteikia jums visišką kepimo temperatūros ir laiko kontrolę.

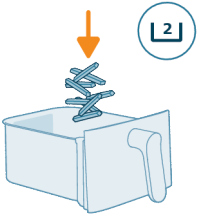
**1** Sudėkite ingredientus į viršutinį dubenį.

Pastaba: Prieš naudodami krepšelį, visada įsitikinkite, kad apatinė lėkštė yra tvirtai įdėta.



**2** Įdėkite viršutinį krepšelį atgal į prietaisą.

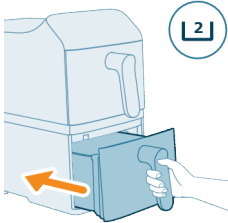




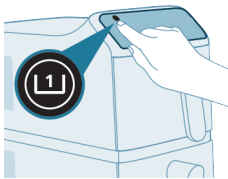
3 Sudėkite ingredientus į apatinį dubenį.

Pastaba: „Airfryer“ tinka įvairių ingredientų ruošimui. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, rekomenduojamus kiekius ir kepimo laiką rasite „Maisto lentelė“.

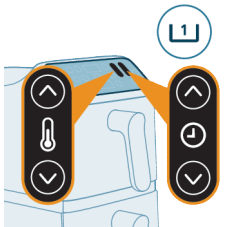
Pastaba: Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į krepšelį daugiau nei nurodyta „MAX“ linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.



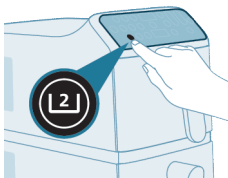
4 Įdėkite apatinį krepšelį atgal į prietaisą.



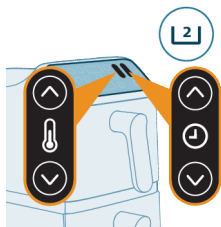
5 Paspauskite ekrane mygtuką „Viršutinis krepšelis“.



6 Paspauskite temperatūros ir laiko rodykles, kad pasirinkite pageidaujamą nustatymą.



7 Paspauskite ekrane mygtuką „Apatinis krepšelis“.



- 8 Paspauskite temperatūros ir laiko rodykles, kad pasirinkite pageidaujamą nustatymą.



- 9 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba: Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

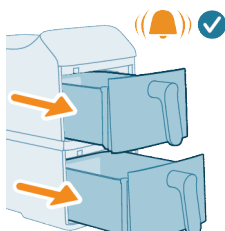
- švelniai pakratykite krepšelį.
- Pakratykite krepšelį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite krepšelį atgal, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba: Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba: Kai krepšelis išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai krepšelis bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.

- 10 Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite abu krepšelius.

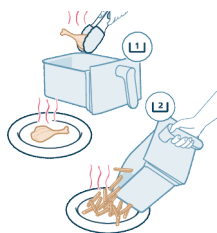
**Dėmesio! Pasibaigus kepimo procesui, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Kai išimsite krepšelį, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš krepšelio gali išsiveržti karšti garai.**



- 11 Išimkite iš krepšelių iškeptą maistą naudodami virtuvines žnyples. Lengvesnius produktus, pavyzdžiui, bulvytes, galite supilti tiesiai į lėkštę.

Pastaba: Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskykęs riebalas susikaups krepšelio dugne.

Pastaba: priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partių arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite krepšelį ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.



## Maisto lentelė

Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi rekomenduojami baziniai nustatymai įvairių maisto produktų ruošimui.

### Pastaba

- Pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Dėl ingredientų kilmės, dydžio, formos ir prekės ženklų skirtumų, optimalūs rezultatai negali būti garantuojami visiems ingredientams.
- Kepant didesnius kiekius (pvz., bulvytes, krevetes, vištienos blauzdeles, šaldytus užkandžius), kepimo metu 2–3 kartus pakratykite, apverskite arba pamašykite ingredientus, kad užtikrintumėte vienodą tekstūrą ir iškepimą.

- Rekomenduojamas svoris yra vienam krepšeliui.
- Maisto gaminimo rezultatai priklauso nuo kiekvieno patiekalo ingredientų dydžio ar kiekio. Norėdami pasiekti puikių rezultatų, pritaikykite iš anksto nustatytus virimo parametrus pagal konkrečius ingredientus. „Home ID“ receptų knygoje išsamiai nurodyta, kaip pritaikyti receptus pagal ingredientų dydį ir kiekį.

### Maisto lentelė prietaisams, kurių galia yra 2750 W

Produktai	Maisto kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Maža porcija	800 g	43	200 °C	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 17, 24, 30 ir 37 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	1200 g	60	200 °C	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 24, 32, 40 ir 50 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4,5 oz / vnt.)	4 vnt.	30	180 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Lašiša	400–1000 g	14–24	200 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Dešrelės	300–500 g	10–15	180 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Mėsos pjausnys	200–1000 g	15–20	200 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Biskvitinis tortas	300 g	50	140 °C	Naudokite kepimo skardos priedą
Minkštas keksiukas	4–9 puodeliai	14–16	160 °C	Naudokite kepimo puodelio priedą
Keksiukai (apie 40 g / vnt.)	6 vnt.	16	160 °C	
Lengvas lavos pyragas	4–9 puodeliai	10	160 °C	Naudokite kepimo puodelio priedą
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos) Didelė porcija	1300 g	25	180 °C	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 12 ir 18 minučių, kad pasiektumėte optimalų didelės įvairių daržovių porcijos ruošimo rezultatą.

Produktai	Maisto kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pastaba
Mažas Rōsti	6–11 vnt.	15–20	180 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2,1 oz)	4 vnt.	8	180 °C	

#### Maisto lentelė prietaisams, kurių galia yra 2300 W

Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	200–700 g	26–37	200 °C	Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Vištienos blauzdelės (apie 125 g / 4,5 oz)	2–8 vnt.	26–36	180 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Lašiša	400–1000 g	16–26	200 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Dešrelės	300–500 g	12–17	180 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Mėsos pjausnys	200–1000 g	17–22	200 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Biskvitinis tortas	300 g	50	140 °C	Naudokite kepimo skardos priedą
Minkštas keksiukas	4–9 puodeliai	14–16	160 °C	Naudokite kepimo puodelio priedą
Lengvas lavos pyragas	4–9 puodeliai	10	160 °C	Naudokite kepimo puodelio priedą
Mišrios daržovės	400–800 g	15–20	180 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Mažas Rōsti	6–11 vnt.	15–20	180 °C	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui

## Laiko funkcija

**Laiko** funkcija sukurta tam, kad maistas abiejuose krepšeliuose būtų iškeptas vienu metu, net jei kepimo laikas ar temperatūra skiriasi. Tai ypač naudinga, kai ruošiate patiekalą su skirtingais ingredientais kiekviename krepšelyje.

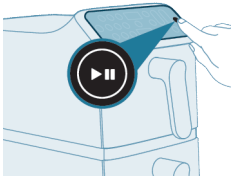


1 Nustatykite kepimo laiką ir temperatūrą abiem krepšeliams.

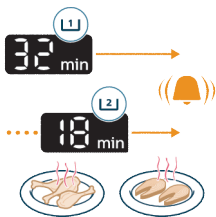
2 Paspauskite **laiko** mygtuką valdymo skydelyje.



3 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką ir sinchronizuotas kepimas prasidės.



4 „Airfryer“ automatiškai reguliuoja vieno krepšelio pradžios laiką, kad abu krepšeliai baigtų kepimo ciklą vienu metu. Tai užtikrina, kad viskas bus karšta ir paruošta patiekti iš karto.

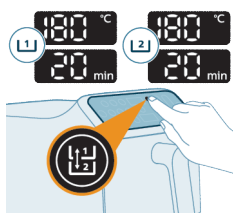


## Kopijavimo funkcija

**Kopijavimo** funkcija leidžia vienu paspaudimu nukopijuoti vieno krepšelio kepimo nustatymus kitam krepšeliui. Tai ideali funkcija, kai abiejuose krepšeliuose kebate tą patį maistą ir norite gauti vienodus rezultatus.



1 Nustatykite vieno krepšelio kepimo laiką ir temperatūrą.



2 Paspauskite **kopijavimo** mygtuką. Nustatymai bus iškart nukopijuoti kitam krepšeliui.



3 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad pradėtumėte kepimą.

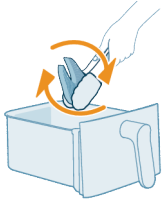
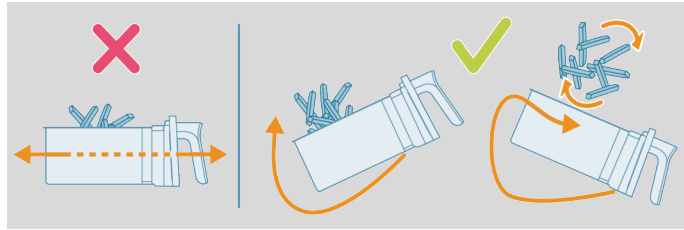
## Maisto pakratymas

### Kaip pakratyti

Kepimo metu išimkite krepšelį iš „Airfryer“ ir pakratykite, sumaišykite arba apverskite maistą.

- Norėdami saugiai pakratyti maistą, švelniai pakratykite krepšelį ir įsitikinkite, kad karštas oras pasiektų visus maisto paviršius.

**Tolygus traškumas:** Stenkitės nekratyti krepšelio tik viena kryptimi. Vietoj to, geriau maišykite ar apverskite maistą, o ne tik stumdykite krepšelį. Tai leidžia karštam orui cirkuluoti aplink kiekvieną gabalėlį, todėl gausite tolygiai iškeptą, auksinės rudos spalvos maistą.



- Jei krepšelis per sunkus, kad jį būtų galima pakratyti, pastatykite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus ir naudokite silikonines žnyples ar virtuvės reikmenis, kad sumaišytumėte ar apverstumėte ingredientus. Vėl įdėkite krepšelį ir tęskite kepimą.

**Pastaba.** Kai krepšelis išimamas, „Airfryer“ automatiškai sustos. Ekranas liks sustingęs, kol krepšelis nebus įdėtas atgal.

**Pastaba.** Kai krepšelis vėl įdedamas, kepimas automatiškai atnaujinamas.

**Pastaba.** Venkite ilgai išimti krepšelį (ilgiau nei 30 sekundžių), nes tai gali sukelti prietaiso atvėsimą.

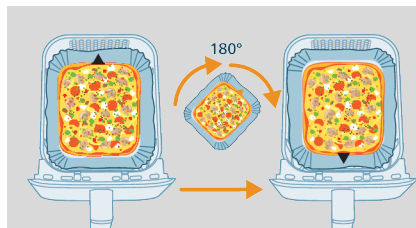
## Ką reikia pakratyti

- Maži produktai, tokie kaip bulvytės ar vištienos gabaliukai, kurie kepimo metu susikaupia vienoje vietoje, paprastai turi būti pakratomi, kad būtų užtikrintas tolygus traškumas ir vienodas kepimas.
- Jei šių produktų nepakratysite, jie gali iškepti nevienodai arba kai kuriose vietose būti neapkepe.
- Įpusėjus kepimui, storesnius produktus, pavyzdžiui, didkepsnius, reikia apversti, kad jie iš visų pusių būtų vienodai apskrudę.

## Kada pakratyti

- Maistą pakratykite arba apverskite 1–2 kartus įpusėjus kepimui, arba daugiau, jei norite.
- Kai kurie išankstiniai nustatymai turi integruotą priminimo pakratyti funkciją (žr. „Iš anksto nustatytos programos“).

**Apverskite:** Naudojant kepimo popierių ar kepimo priedus, oras kartais gali nepasiekti krepšelio galinės dalies. Norėdami pasiekti tobulą ir tolygų rezultatą, tiesiog praėjus pusei gaminimo laiko pasukite kepimo popierių ar priedą 180°. Tai užtikrins, kad kiekviena pusė gautų šilumos kiekį.



## Priminimas pakratyti

- Priminimas pakratyti skambės 5 kartus ir mirgės ekrane.
- Jei po 5 signalų neišimsite krepšelio, priminimas automatiškai išsijungs.
- Priminimas pakratyti taip pat sustos, kai tik išimsite krepšelį.

## Naminių bulvyčių kepimas

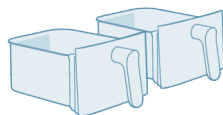
Namuose ruoštų bulvyčių kepimas „Airfryer“

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltingas bulves.
  - Kad apkeptų vienodai, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 500 g / 18 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 nusauskite 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 krepšelio dugną.
- 6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.
  - 7 Kepkite bulvių lazdeles ir kepdami 2–3 kartus jas pamaišykite.

## Valymas



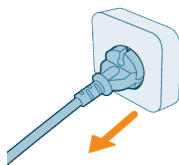
**Įspėjimas. Prieš valydami palaukite, kol krepšelis ir prietaiso vidus visiškai atvės.**

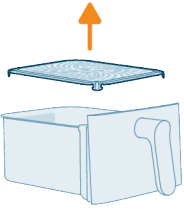
**Įspėjimas: krepšelyje yra nelimpanti danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.**

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš krepšelio dugno kiekvieną kartą panaudoję.

- 1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

**Patarimas. Išimkite krepšelį, kad „AirFryer“ greičiau atvėstų.**





- 2 Išimkite apatinę lėkštę iš krepšelio.
- 3 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš krepšelio dugno.
- 4 Išplaukite krepšelį indaplovėje. Taip pat galite jį plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

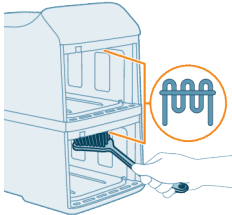
Patarimas. Jei ant krepšelio ar apatinės lėkštės yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant krepšelio ar apatinės lėkštės yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.

Patarimas: jei reikia, prie kaitinimo elemento prikėpusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepetčių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.

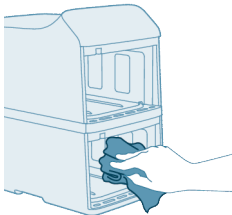
- 5 Kad nesusibraižytumėte, švelniai nuvalykite prietaiso išorę ir vidų nesuglamžyta, švaria ir minkšta šluoste. Pradėkite valyti šiek tiek sudrėkintą šluostę ir, jei reikia, panaudokite sausą.



- 6 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.






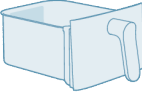
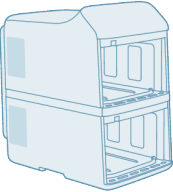


- 7 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.



## Valymo lentelė

Tinkamas valymas užtikrina „Airfryer“ veikimą ir saugumą. Toliau pateiktoje lentelėje pateiktos kiekvienos sudedamosios dalies valymo instrukcijos.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Laikymas

- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
- 2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

### Pastaba

- Nešdami „AirFryer“, visada laikykite jį horizontaliai, kad krepšeliai netyčia neiškristų ir jų nesugadintumėte.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „AirFryer“, visada įsitikinkite, ar nuimamos dalys, pvz., apatinė lėkštė 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.home.id/support](http://www.home.id/support). Čia rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba galėsite kreiptis į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

### Problema


### Galima priežastis

### Sprendimas

Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.

Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.

Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
		<p>Ijungus prietaisą, krepšelis, apatinė lėkštė ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų iškeptas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.</p> <p>Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:</p> 
		<p>Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus visiškai saugu.</p>
Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.	Naudojote netinkamos rūšies bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokių būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
„AirFryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
	Ijungimo / išjungimo mygtukas dar nebuvo įjungtas.	Nykščiu paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad pirštas paliestų visą mygtuką.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimų dėmės.	„AirFryer“ krepšelio 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 apatinę lėkštę į krepšelį. Jei apatinę lėkštę įstatysite pakreiptą kampu, jos kraštai gali liestis prie krepšelio 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 aliejus ar riebalų perteklių iš krepšelio ir tęskite kepimą.
	Krepšelyje vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia krepšelyje kaistantys riebalų likučiai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite krepšelį ir apatinę lėkštę.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsiuose.	Dėl ore sklandančių smulkių džiūvėsėlių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiovėsius.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusauskite.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E1“ ar „E2“.	„AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	Prietaiso temperatūra per žema. Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C. Palaikykite „AirFryer“ kambario temperatūroje bent 15 minutes. Jei problema nedingsta, skambinkite į „Philips“ aptarnavimo centrą arba kreipkitės į savo šalies / regiono klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ ar „E23“.	Gali būti, kad sutriko prietaiso veikimas.	Pabandykite prietaisą atjungti nuo elektros tinklo ir vėl prijungti. Jei tai nepaveda, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E10“.	Prietaiso vidinė temperatūra yra per aukšta.	Patikrinkite, ar aplink oro išėjimo angas nėra jokių kliūčių, kurios trukdytų ventilacijai ir šilumos išsklaidymui. Palikite mažiausiai 15 cm erdvę aplink oro išėjimo angas ir nestatykite jokių daiktų tarp oro išėjimo angų ir sienos.

# Tartalom

<b>Fontos biztonsági utasítás</b>	304
VIGYÁZAT!	304
Figyelmeztetés	304
Vigyázat!	305
<b>Újrahasznosítás</b>	306
<b>Elektromágneses mezők (EMF)</b>	306
<b>Garancia és terméktámogatás</b>	306
<b>Környezettudatos tervezési adatok</b>	307
<b>Általános leírás</b>	307
A termék rövid bemutatása	307
A kezelőpanel áttekintése	309
<b>Teendők az első használat előtt</b>	311
<b>Előkészületek használat előtt</b>	312
<b>A készülék használata</b>	312
Tesztüzem	312
Sütés előre beállított programokkal	314
Előre beállított programok	317
Sütés manuális beállításokkal	317
Élelmiszer-táblázat	320
Időzítő	322
Szinkronizálás	323
<b>Az étel rázása</b>	324
Hogyan érdemes rázni	324
Mit rázzunk meg	324
Mikor érdemes rázni	324
Rázásemlékeztető	325
<b>Házi hasáburgonya készítése</b>	325
<b>Tisztítás</b>	326
Tisztítási táblázat	327
<b>Tárolás</b>	328
<b>Hibaelhárítás</b>	328

## Fontos biztonsági utasítás

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

### VIGYÁZAT!



- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe (1. ábra).
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Üzemeltetés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne tölts fel a kosarat olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a kosárba a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Mindig ellenőrizze, hogy a fűtőelem tiszta-e, és nincsenek-e ételdarabok rátapadva.

### Figyelmeztetés

#### 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 (2. ábra).
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.



- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a készülék mindkét oldalánál és a hátuljánál. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor kiveszi a kosarat 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-kitettségek kockázatát az elkészült ételben.
- Mivel az Airfryer készülék két sütőkamrával rendelkezik, az elektromos teljesítménye nagy. Ne működtessen ugyanarról az áramkörből egyidejűleg más nagy teljesítményű készüléket (pl. vízforralót, elektromos grillsütőt vagy hasonlót). Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a ház rendszerének áramköri megszakítója reagál erre, és ennek az aljzatnak az áramellátása megszakad.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A kosár, az alsó lemez 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. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.

## Vigyázat!

### Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.

- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- 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 aranyárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre és a fémrészek éleire.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Legyen elővigyázatos, amikor romlandó alapanyagból főz a befejezés szinkronizálása funkció használatával (előfordulhat, hogy baktériumok szaporodnak el az ételben).
- Legyen óvatos a megsütött étel kiöntésekor, és ügyeljen arra, hogy a tartozékok ne essenek ki. Ügyeljen arra is, hogy olaj csepeghet a kosár hálós oldalairól.
- Zsíros étel sütésekor az Airfryer füstöt bocsáthat ki.

## Újrahasznosítás



- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt hulladékba helyezni.
- Kövesse az elektronikus termékek elkülönített gyűjtésére vonatkozó országos szabályokat.

## Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

## Garancia és terméktámogatás

A Versuni 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: [www.home.id/support](http://www.home.id/support).

# Környezettudatos tervezési adatok

Környezettudatos tervezési adatok a következő típusazonosító(k)ra vonatkozóan: **NA46x**

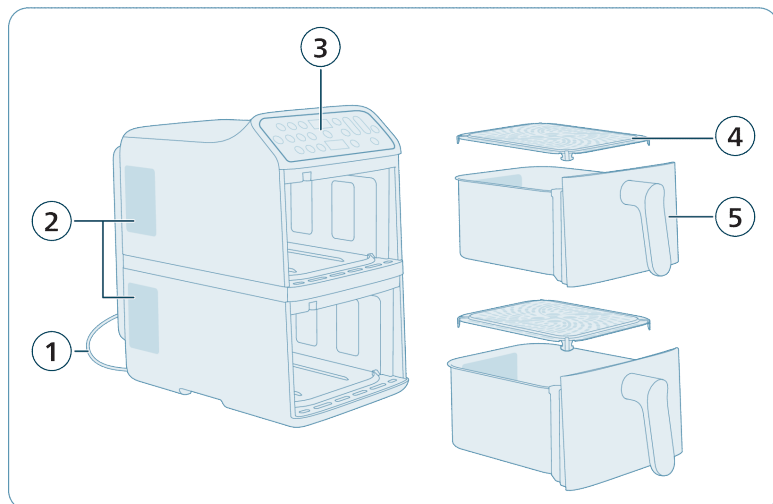
Leírás	Jel	Érték	Mértékegység
Áramfogyasztás kikapcsolt módban	P <sub>off</sub>	0,28	W
Áramfogyasztás készenléti üzemmódban	P <sub>sb</sub>	nincs	W
Időtartam a készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	T <sub>sb</sub>	20	perc
Az üzemérték méréséhez alkalmazott szabvány	EN 50564:2011		
Kapcsolatfelvételi adatok további információk beszerzéséhez	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollandia		
A készülék megfelel a BIZOTTSÁG			
(EU) 2023/826 RENDELETÉNEK II. számú mellékletébe foglalt környezettudatos tervezési követelményeknek.			

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a **www.home.id** oldalon.

## Általános leírás

### A termék rövid bemutatása



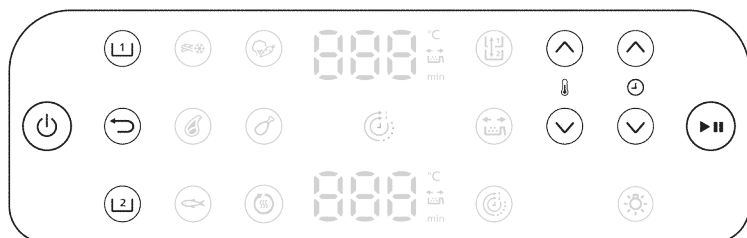
1 Hálózati kábel

- 2 Levegőkimeneti nyílások
- 3 Kezelőpanel
- 4 Alsó lemez (2 db)
- 5 Kosár (2 db)

Megjegyzés: A készülék két különálló sütőkosárral rendelkezik. Választhat, hogy csak egy kosárral süt, vagy egyszerre mindkettőt használja. A két kosár egymástól függetlenül működik, így különböző hőmérsékleteket, sütési időket vagy előre beállított programokat állíthat be az egyes kosarakhoz.

## A kezelőpanel áttekintése

### Tápellátás és alapvető műveletek



#### Be-/kikapcsoló gomb

Érintse meg az Airfryer be- vagy kikapcsolásához.



#### Felső kosár (1) választógombja

Érintse meg a felső kosár kiválasztásához a beállítások módosítása érdekében.



#### Alsó kosár (2) választógombja

Érintse meg az alsó kosár kiválasztásához a beállítások módosítása érdekében.



#### Vissza gomb

Érintse meg az előző menübe való visszatéréshez vagy az aktuális kiválasztás törléséhez.



#### Indítás/szüneteltetés gomb

Érintse meg a sütési folyamat elindításához vagy szüneteltetéséhez.



#### Hőfokcsökkentő/-növelő gombok

Érintse meg a kiválasztott kosár sütési hőmérsékletének növeléséhez vagy csökkentéséhez.

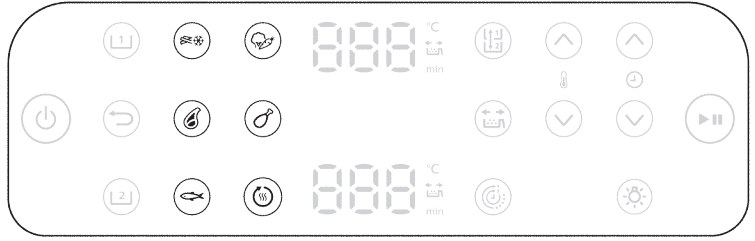


#### Időtartam-csökkentő/-növelő gombok

Érintse meg a kiválasztott kosár sütési idejének növeléséhez vagy csökkentéséhez.



## Előre beállított programok



### Fagyasztott, burgonyaalapú snackek

Használja ezt az előbeállítást fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya vagy szalmburgonya ropogósra és aranyszínűre való sütéséhez.



### Steak

Ezzel az előbeállítással a kívánt puhaságúra grillezheti a steaket, pirított külsővel.



### Hal

Ezzel az előbeállítással kíméletesen süthet halfilét vagy tenger gyümölcseit, miközben azok puhák, illetve roppanósak maradnak.



### Zöldség

Használja ezt az előbeállítást zöldségek minimális olajjal való egyenletes pirításához vagy ropogósra sütéséhez.



### Csirkecomb

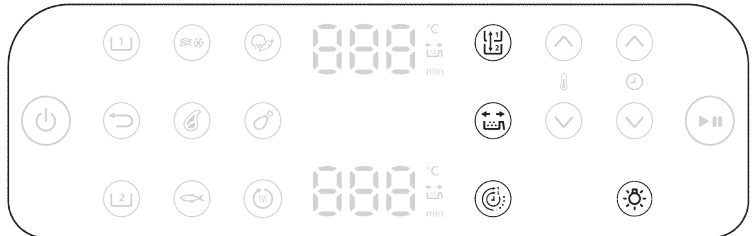
Ezzel az előbeállítással alaposan átsült, ropogós bőrű csirkecombot készíthet.



### Újramelegítés

Ezzel az előbeállítással gyorsan felmelegítheti a maradékokat, az állag és íz megőrzésével.

## További funkciók



### Szinkronizálás

Miután beállította az időt és a hőfokot az egyik kosárhoz, a másolás gomb megnyomásával átmásolhatja pontosan ezeket a beállításokat a másik kosárra is.



### Időzítő

Az ételkészítési idők automatikus összehangolása a 2 kosárban az egyszerre elkészülő ételekért.



### Rázásemlékeztető

Ez a modell rázásemlékeztetővel rendelkezik. Az optimális eredmény érdekében azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt, amikor az emlékeztető jelzés megszólal.

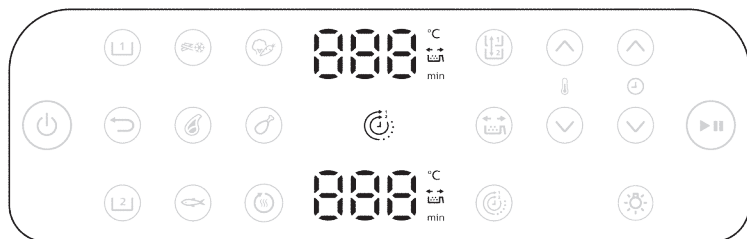
Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha engedélyezni/tiltani szeretné azokat a riasztásokat, amelyek emlékeztetik arra, hogy az egyenletesebb eredmények érdekében sütés közben rázza össze vagy forgassa át az ételt. Ekkor hallani fog egy hangjelzést, és villogni fog a rázás ikonja az időkijelző mellett.



### Világítás

A sütőkamra világításának be- vagy kikapcsolása.

## Kijelző



### Idő-/hőmérséklet-kijelző

A képernyőn a sütési idő és hőmérséklet kijelzése váltakozik.



### Rázásemlékeztető jelzője

Világít, ha a rázásemlékeztető aktíválva van.

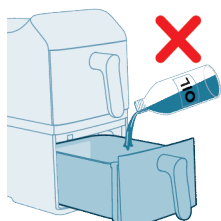


### Időzítő funkció jelzője

Világít, ha az időzítő funkció aktíválva van.

## Teendők az első használat előtt

**Fontos!** Az első használat során előfordulhat, hogy az Airfryer készülék füstöt vagy szagot bocsát ki. Ez normális jelenség, és néhány percen belül meg kell szűnnie.



**Figyelem! Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. Ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot a kosárba.**

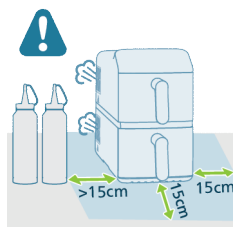
**Figyelem! Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! A forró kosár megfogásához használjon sütőkesztyűt.**

**Figyelem! A készülék kizárólag háztartási használatra készült.**

Megjegyzés: Nem szükséges előmelegíteni a készüléket.

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Az első használat (lásd: „Tisztítás”) előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.

## Előkészületek használat előtt



- 1 A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.
- 2 Hagyon legalább 15 cm szabad helyet a készülék körül.

- 3 Helyezze az alsó lemezt a kosárba.

Megjegyzés: Használat közben forró gőz távozik a levegőkimeneti nyílásokon. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a kimeneti nyílásoktól. Helyezze a készüléket legalább 15 cm távolságra a faltól, és ügyeljen arra, hogy a levegőkimeneti nyílások ne kerüljenek közvetlenül aljzat elé.

Megjegyzés: Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.

Megjegyzés: Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.

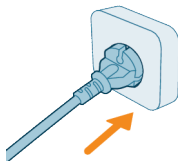
## A készülék használata

### Testüzem

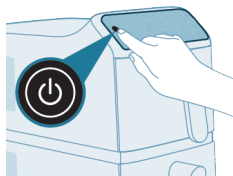
**A testüzem a következőkben segít:**

- Megismerkedés az Airfryer készülékkel
- A megfelelő működés ellenőrzése
- A gyártás során keletkezett lerakódások eltávolítása

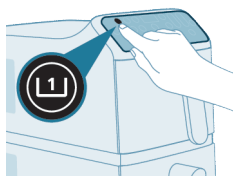
- 1 Ellenőrizze, hogy mindkét kosár üres-e, majd csatlakoztassa a készüléket.



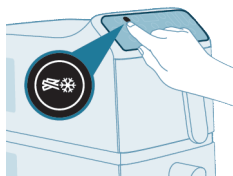
- 2 Nyomja meg a **be-/kikapcsoló** gombot.



- 3 Válassza ki az egyik kosarat.

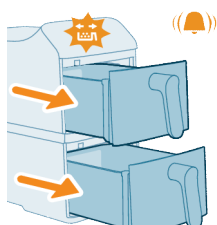


- 4 Érintse meg a **fagyasztott hasáburgonya** gombot.
- 5 Válassza ki a másik kosarat, és itt is válassza ki a **fagyasztott hasáburgonyát**.

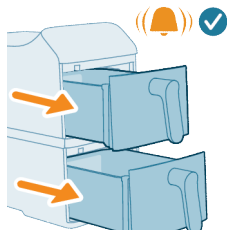


- 6 Nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot a kezdéséhez.





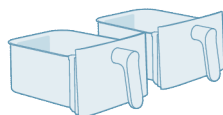
**7** A sütési idő felénél a rázáslelékeztető hangjelzést ad. A kosarak kihúzásával, majd biztonságos visszahelyezésével némíthatja el a hangjelzést.



**8** Amikor a sütés befejeződik, egy utolsó hangjelzés hallható.



**9** Távolítsa el a kosarakat. Hagyja mindkét kosarat hűlni 10–30 percig.



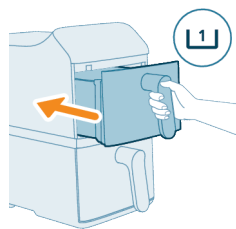
## Sütés előre beállított programokkal

A készülék számos előre beállított sütési programmal rendelkezik, amelyek leegyszerűsítik az ételek elkészítését. Minden előbeállítás egy adott ételtípushoz van optimalizálva, és automatikusan beállítja az ideális hőmérsékletet és sütési időt, hogy Ön minimális erőfeszítés mellett ízletes eredményeket érheszen el.

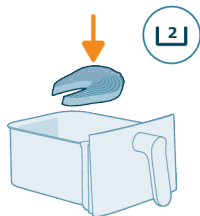
**1** Tegye a hozzávalókat a felső kosárba.

Megjegyzés: A kosár használata előtt mindig győződjön meg arról, hogy az alsó lemez szilárdan a helyén van.



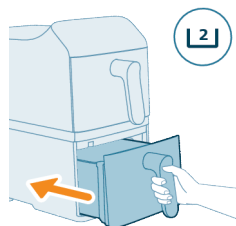


2 Tegye vissza a felső kosarat a készülékbe.

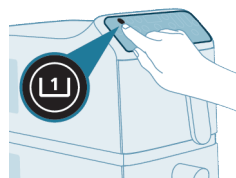


3 Tegye a hozzávalókat az alsó kosárba.

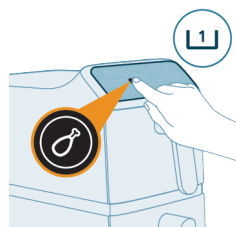
Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltse a kosarat a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.



4 Tegye vissza az alsó kosarat a készülékbe.

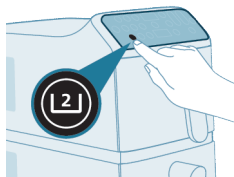


5 Érintse meg a képernyőn a **Felső kosár** gombot.

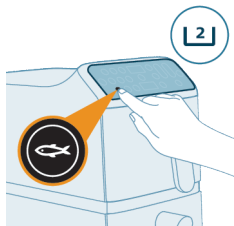


6 Válassza ki a kívánt előbeállítás gombját.

7 Érintse meg a képernyőn az **Alsó kosár** gombot.



8 Válassza ki a kívánt előbeállítás gombját.



9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Előre beállított programok”). Ehhez:

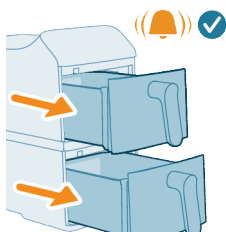
- Óvatosan húzza ki a kosarat.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a kosarat a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a kosarat visszahelyezi a készülékbe.

10 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki mindkét kosarat.

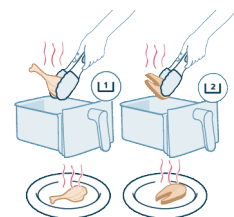
**Figyelem! A sütési folyamatot követően a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. Eltávolításakor mindig helyezze a kosarat hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a kosárból forró gőz csaphat ki.**









11 Konyhai fogóval vegye ki a megsütött ételt a kosarakból.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a kosár alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a kosarat hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.



## Előre beállított programok

Előbeállítá- sok	Ajánlott mennyiség	Hőmérsék- let	Sütési idő	Rázásemlékezte- tő	
 Fagyasztott hasábburgo- nya	500 g	200 °C	26 perc	30 perc	x2
 Csont nélküli hússzeletek	250 g	200 °C	16 perc	18 perc	x2
 Halfilé	650 g	200 °C	18 perc	20 perc	x1
 Zöldség	800 g	180 °C	18 perc	20 perc	x2
 Csirkecomb	1000 g	180 °C	32 perc	34 perc	x1
 Újramelegí- tés	/	160 °C	5 perc	5 perc	/
			<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

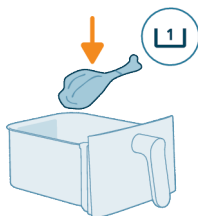
Megjegyzés: Az egyes előre beállított programok alapértelmezett sütési ideje az adott Airfryer névleges teljesítményétől függően változhat.

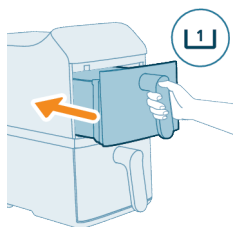
## Sütés manuális beállításokkal

Ha az előre beállított programok nem felelnek meg az Ön egyedi sütési igényeinek, a manuális beállítások segítségével teljes mértékben szabályozhatja a hőmérsékletet és az időt.

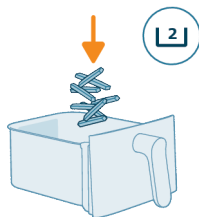
**1** Tegye a hozzávalókat a felső kosárba.

Megjegyzés: A kosár használata előtt mindig győződjön meg arról, hogy az alsó lemez szilárdan a helyén van.





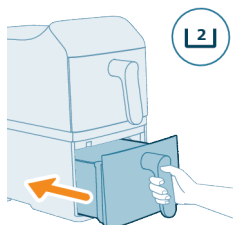
2 Tegye vissza a felső kosarat a készülékbe.



3 Tegye a hozzávalókat az alsó kosárba.

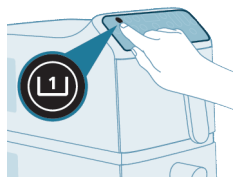
Megjegyzés: Az Airfryer a hozzávalók széles választékának elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében tekintse meg az „Élelmiszer-táblázat”-ot az ajánlott mennyiségekkel és sütési időkkel kapcsolatban.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltsse a kosarat a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

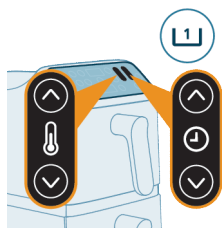


4 Tegye vissza az alsó kosarat a készülékbe.

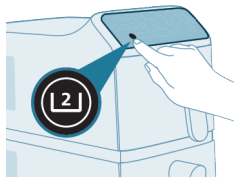
5 Érintse meg a képernyőn a **Felső kosár** gombot.



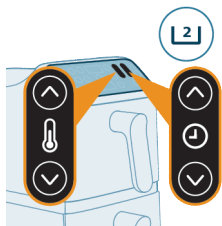
6 A kívánt beállítás kiválasztásához érintse meg a hőmérséklet és az idő nyíl gombjait.



7 Érintse meg a képernyőn az **Alsó kosár** gombot.



8 A kívánt beállítás kiválasztásához érintse meg a hőmérséklet és az idő nyíl gombjait.



9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázat”). Ehhez:

- Óvatosan húzza ki a kosarat.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a kosarat a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a kosarat visszahelyezi a készülékbe.

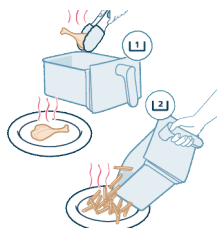
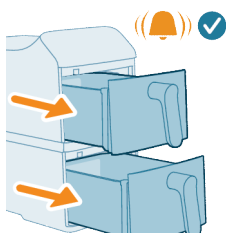
10 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki mindkét kosarat.

**Figyelem! A sütési folyamatot követően a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók lesznek. Eltávolításakor mindig helyezze a kosarat hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a kosárból forró gőz csaphat ki.**

11 Konyhai fogóval vegye ki a megsütött ételt a kosarakból. A kisebb súlyú ételeket, például a hasábburgonyát közvetlenül ráontheti egy tányérra.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a kosár alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a kosarat hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.



## Élelmiszer-táblázat

Az alábbi táblázat a különböző ételtípusok elkészítéséhez javasolt alapbeállításokat tartalmazza.

### Megjegyzés

- A felsorolt beállítások iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők eredetének, méretének, formájának és márkájának eltérései miatt az optimális eredmény nem garantálható minden összetevő esetében.
- Nagyobb mennyiségek (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott snackek) sütése közben 2–3-szor rázza meg, forgassa át vagy keverje meg a hozzávalókat, hogy egyenletes állagúak és megfelelően átsültek legyenek.
- A javasolt súly egyetlen kosárra vonatkozik.
- A sütési eredmények az alapanyagok mérete és mennyisége alapján eltérőek az egyes ételek esetében. A tökéletes eredmény elérése érdekében igazítsa a sütési programokat a konkrét alapanyagokhoz. A Home ID receptkönyv teljes testreszabási útmutatót nyújt az alapanyagok mérete és mennyisége alapján.

### Élelmiszer-táblázat 2750 W névleges teljesítményű készülékekhez

Alapanyagok	Étel mennyisége	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Kis adag	800 g	43	200 °C	Kapcsolja ki a rázáslelékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 17., 24., 30. és 37. 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	1200 g	60	200 °C	Kapcsolja ki a rázáslelékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 24., 32., 40. és 50. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasábburgonya esetében.
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia darabonként)	4 db	30	180 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Lazac	400-1000 g	14–24	200 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Kolbász	300-500 g	10–15	180 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hússzelet	200–1000 g	15–20	200 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Piskóta	300 g	50	140 °C	Használja a sütőtálca tartozékot.

Alapanyagok	Étel mennyisége	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Muffin	4–9 muffinforma	14–16	160 °C	Használja a kehely formájú sütőtartozékot.
Muffin (körülbelül 40 g/db)	6 db	16	160 °C	
Könnyű lávatorta	4–9 muffinforma	10	160 °C	Használja a kehely formájú sütőtartozékot.
Vegyes zöldség (durvára vágva) Nagy adag	1300 g	25	180 °C	Kapcsolja ki a rázáslelékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy keverje meg az ételt manuálisan a sütés 12. és 18. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
Mini rösztli	6–11 darab	15–20	180 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Előszütt kenyér/zsemle (kb. 60 g/2,1 uncia)	4 db	8	180 °C	

#### Élelmiszer-táblázat 2300 W névleges teljesítményű készülékekhez

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasáburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	200-700 g	26–37	200 °C	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	2–8 darab	26–36	180 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Lazac	400-1000 g	16–26	200 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Kolbász	300-500 g	12–17	180 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hússzelet	200–1000 g	17–22	200 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Piskóta	300 g	50	140 °C	Használja a sütőtálca tartozékot.
Muffin	4–9 muffinforma	14–16	160 °C	Használja a kehely formájú sütőtartozékot.
Könnyű lávatorta	4–9 muffinforma	10	160 °C	Használja a kehely formájú sütőtartozékot.

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Vegyes zöldség	400-800 g	15–20	180 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Mini rösztli	6–11 darab	15–20	180 °C	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.

## Időzítő

Az **Idő** funkció célja annak biztosítása, hogy a két kosárban lévő étel egyszerre készüljön el, még akkor is, ha a sütési idő vagy hőmérséklet eltérő. Ez különösen akkor hasznos, ha több fogást készít, és a kosarakban különböző alapanyagok vannak.

**1** Állítsa be mindkét kosár sütési idejét és hőmérsékletét.

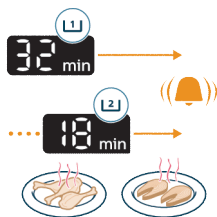


**2** Érintse meg az **Idő** gombot a kezelőpanelen.



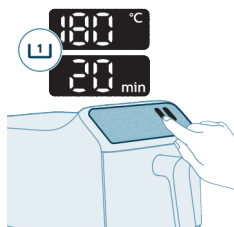
**3** Nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot, és megkezdődik az összehangolt sütés.





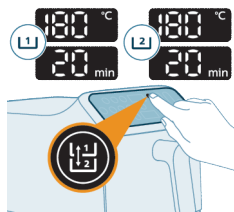
- 4 Az Airfryer automatikusan beállítja az egyik kosár kezdési idejét, hogy a két kosár egyszerre fejezze be a sütési ciklust. Ez biztosítja, hogy minden meleg legyen és egyszerre legyen tálalható.

## Szinkronizálás



A **Másolás** funkció lehetővé teszi, hogy egyetlen érintéssel átmásolhassa a sütési beállításokat az egyik kosárról a másikra. Ez akkor ideális, ha ugyanazt az ételt süti mindkét kosárban, és egyenletes eredményt szeretne elérni.

- 1 Állítsa be az időt és hőmérsékletet az egyik kosárhoz.



- 2 Nyomja meg a **Másolás** gombot. A beállítások azonnal átmásolódnak a másik kosárra.



- 3 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

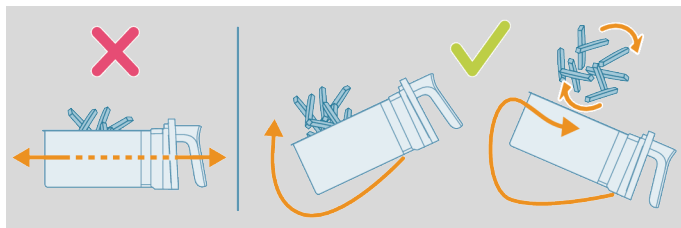
# Az étel rázása

## Hogyan érdemes rázni

Sütés közben vegye ki a kosarat az Airfryer készülékből az étel megrázásához, keveréséhez vagy megfordításához.

- Így végezheti az étel biztonságos rázását: óvatosan rázza meg a kosarat, és ügyeljen arra, hogy a forró levegő elérhessen minden ételfelületet.

**Az egyenletes ropogósság elérése:** Ne csak egy irányba rázza a kosarat. Rázza fel-le vagy fordítsa is át az ételt, ne csak csúsztassa a kosarat. Ez lehetővé teszi, hogy a forró levegő minden ételdarab körül keringeni tudjon, így biztosítva egyenletes, aranybarna sütési eredményt.

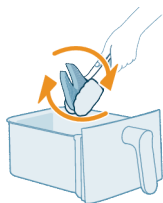


- Ha a kosár túl nehéz ahhoz, hogy megrázzuk, helyezük egy hőálló felületre, és használjunk szilikonvégű fogót vagy más eszközt az összetevők átkeveréséhez vagy átforgatásához. Helyezze vissza a kosarat, és folytassa a sütést.

**Megjegyzés:** A kosár eltávolításakor az Airfryer automatikusan szünetelteti a működést. A kosár visszahelyezéseig a kijelzés nem változik.

**Megjegyzés:** A kosár visszahelyezése után a sütés automatikusan folytatódik.

**Megjegyzés:** Kerülje a kosár hosszabb ideig (több mint 30 másodpercig) való eltávolítását, mert ez a készülék lehűléséhez vezethet.



## Mit rázzunk meg

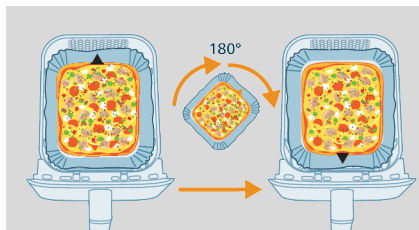
- A kisebb darabokból álló, halomban sült ételek, például a hasábburgonya vagy csirkefalatok esetében általában rázásra van szükség az egyenletes ropogósság és az egyenletes átsülés érdekében.
- Ha nem rázza meg ezeket az ételeket, előfordulhat, hogy nem egyenletesen sülnek meg, vagy egyes részeken nem sülnek át megfelelően.
- A vastagabb ételeknél, mint például a steak, a sütés felénél történő átfordítással egyenletes pirítást érhet el minden oldalon.

## Mikor érdemes rázni

- A sütés felénél rázza meg vagy fordítsa meg az ételt 1-2-szor vagy tetszés szerint többször.
- Egyes előbeállítások beépített rázásemlékeztető funkcióval (lásd: „Előre beállított programok”) rendelkeznek.

**Elfordítás:** A sütőpapír vagy sütőtartozék használata időnként meggátolhatja, hogy a légáram eljusson a kosár hátsó részébe. A tökéletes, egyenletes átsülés

érdekében a sütési idő felénél egyszerűen fordítsa el 180° fokkal a sütőpapírt vagy a tartozékot. Ez biztosítja, hogy minden oldal egyenlő hőmennyiséget kapjon.



## Rázásemlékeztető

- A rázásemlékeztető 5 hangjelzést ad, és villog a kijelzőn.
- Ha 5 hangjelzés után sem távolítja el a kosarat, az emlékeztető automatikusan kikapcsol.
- A rázásemlékeztető is leáll a kosár kivétele után.

## Házi hasáburgonya készítése

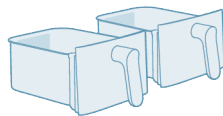
Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasáburgonya készítéséhez:

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasáburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
  - Az egyenletes átsütés érdekében a legjobb maximum 500 grammos (18 unciás) adagokban sütni a hasáburgonyát. Ha ennél többet süt egyszerre, a hasáburgonya általában nem lesz olyan ropogós, mintha kevesebbet sütné.
- 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 hasáburgonyákat 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 az összes burgonyahasáb a kosárba kerüljön – ezáltal megelőzheti, hogy túl sok olaj kerüljön a kosárba.
- 6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.
  - 7 Süsse meg a burgonyahasábokat, és közben 2-3-szor keverje meg.

# Tisztítás



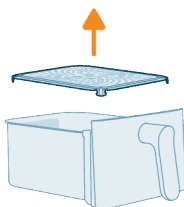
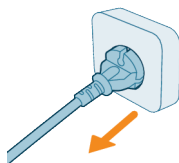
**Figyelmeztetés:** Tisztítás előtt várja meg, hogy a kosár és a készülék belseje teljesen lehűljön.

**Figyelmeztetés:** a kosár tapadásmentes bevonattal rendelkezik. 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 kosár aljából.

- 1 Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.

**Tipp:** Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a kosarat.



- 2 Vegye ki az alsó lemezt a kosárból.
- 3 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a kosár aljából.
- 4 Tisztítsa meg mosogatógépben a kosarat. Forró, mosogatószeres vízben. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja (lásd: „tisztítási táblázat”).

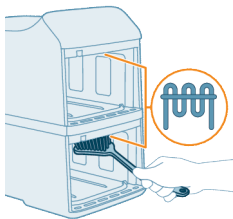
**Tipp:** Ha ételmaradék ragadt a kosárba vagy az alsó lemezre, 10–15 percig áztassa őket forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a kosáron vagy az alsó lemezen, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsírolószert.

**Tipp:** Szükség esetén – pl. ha a fűtőelemre ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható az eltávolításhoz. Ne használjon acél drótkéfét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.

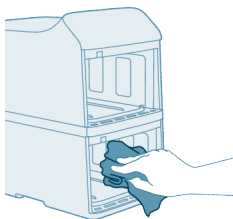
- 5 A karcolások megelőzése érdekében óvatosan törölje le a készülék külsejét és belsejét egy gyűrődésektől mentes, tiszta és puha ronggyal. Szükség esetén kezdje a tisztítást egy kissé nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazszal.



6 Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.






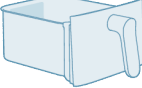
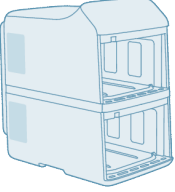


7 A készülék belsejét forró vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.



## Tisztítási táblázat

A megfelelő tisztítás fenntartja az Airfryer teljesítményét és biztonságosságát. Az alábbi táblázat az egyes alkatrészek tisztítására vonatkozó utasításokat tartalmazza.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

# 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.

## Megjegyzés

- Szállításkor mindig tartsa vízszintesen az Airfryer készüléket, hogy véletlenül se eshessenek ki belőle a kosarak, mert akkor kár keletkezhet bennük.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék eltávolítható részei – pl. az alsó lemez 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.home.id/support](http://www.home.id/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 készülék bekapcsolásakor a kosár, az alsó lemez és a készülék belseje mindig felforrósodik annak érdekében, hogy az étel kellően átsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.

Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány részé 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.
	Még nincs aktiválva a be-/kikapcsoló gomb.	Nyomja meg hüvelykujjával a be-/kikapcsoló gombot, ügyelve arra, hogy az ujj a gomb teljes egészével érintkezzen.
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében (pl. érdes tisztítóeszköz használatakor és/vagy a kosár behelyezésekor) néhány apró folt jelenhet meg az Airfryer kosarának belsejében.	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le az alsó lemezt a kosárba. Ha nem megfelelő szögben helyezi be az alsó lemezt, annak oldala hozzáütődhet a kosár falához, melynek következtében apró darabok pattogzódhatnak 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 kosárból a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A kosárban még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a kosárban felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a kosarat és az alsó lemezt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné.
Az Airfryer kijelzőjén „E1” vagy „E2” felirat látható.	Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.	A készülék hőmérséklete túl alacsony. A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való működésre tervezték. Hagyja szobahőmérsékleten az Airfryer készüléket legalább 15 percig. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa/régiója vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E4”, „E5”, „E12”, „E22” vagy „E23” 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.
Az Airfryer kijelzőjén „E10” felirat látható.	A készülék belső hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizze, hogy nincsenek-e olyan akadályok a levegőkimeneti nyílások körül, amelyek befolyásolják a szellőzést és a hőelvezetést. Hagyjon legalább 15 cm helyet a levegőkimeneti nyílások körül, és ne helyezzen semmilyen tárgyat a levegőkimeneti nyílások és a fal közé.

# Inhoudsopgave

<b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>	332
Gevaar	332
Waarschuwing	332
Let op	333
<b>Recycling</b>	334
<b>Elektromagnetische velden (EMV)</b>	334
<b>Garantie en ondersteuning</b>	334
<b>Informatie over EcoDesign</b>	335
<b>Algemene beschrijving</b>	336
Productoverzicht	336
Overzicht bedieningspaneel	337
<b>Voor het eerste gebruik</b>	339
<b>Vorbereidingen voor het gebruik</b>	340
<b>Het apparaat gebruiken</b>	340
Proefdraaien	340
Bereiden met voorinstelde programma's	342
Voorinstelde programma's	345
Bereiden met handmatige instellingen	345
Tabel voor etenswaren	348
Tijdsfunctie	349
Kopieerfunctie	350
<b>Etenswaren schudden</b>	351
Instructies voor schudden	351
Wat moet u schudden	352
Wanneer moet u schudden	352
Schudherinnering	353
<b>Zelfgemaakte frites maken</b>	353
<b>Schoonmaken</b>	353
Schoonmaaktabel	355
<b>Opbergen</b>	355
<b>Problemen oplossen</b>	355

# 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 (afb. 1).
- 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 terecht komt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de mand niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Zorg dat het verwarmingselement schoon is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.

## Waarschuwing

### 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 (afb. 2).
- 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 aan de achterkant en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 15 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaten. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de mand 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.
- Deze Airfryer heeft een groot elektrisch vermogen, omdat er twee bereidingsruimtes in zitten. Gebruik geen andere krachtige apparaten tegelijkertijd op dezelfde stroomkring (bijv. waterkokers, elektrische grillplaten etc.). Anders kan de zekering in uw huis doorslaan en val de stroom op dit stopcontact uit.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De mand, bodemplaat en accessoires in de bereidingsruimte worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.

## Let op

### 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).
- Wees voorzichtig als u het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte schoonmaakt: Het verwarmingselement en de randen van metalen onderdelen zijn heet.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Wees voorzichtig bij de bereiding van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor gesynchroniseerde bediening gebruikt (risico op bacterieverspreiding).
- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en zorg dat de accessoires er niet uitvallen. Kijk ook uit voor olie die uit de zijden van de mand met gaas kan druppelen.
- Bij het bereiden van vettig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen.

## Recycling



- Dit symbool betekent dat u elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mag weggoeien.
- Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.

## Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

## Garantie en ondersteuning

Versuni 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/support](https://www.home.id/support).

## Informatie over EcoDesign

### Informatie over EcoDesign voor modelnummer(s): NA46x

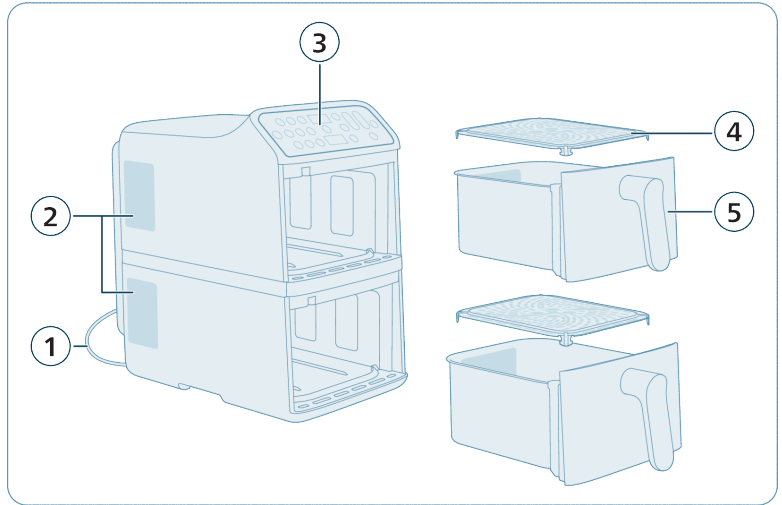
Omschrijving	Symbool	Waarde	Eenheid
Elektriciteitsverbruik wanneer uitgeschakeld	$P_{uit}$	0,28	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	$P_{sb}$	N.V.T.	W
Tijd voordat automatisch wordt overgeschakeld naar de stand-by-stand	$T_{sb}$	20	min.
Meetnorm voor bedrijfswaarde	EN 50564:2011		
Contactgegevens voor meer informatie	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206 AD Drachten, Nederland		
Het apparaat voldoet aan de eisen inzake EcoDesign van bijlage II van			
COMMISSIEVERORDENING (EU) 2023/826			

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op [www.home.id](https://www.home.id) om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

# Algemene beschrijving

## Productoverzicht

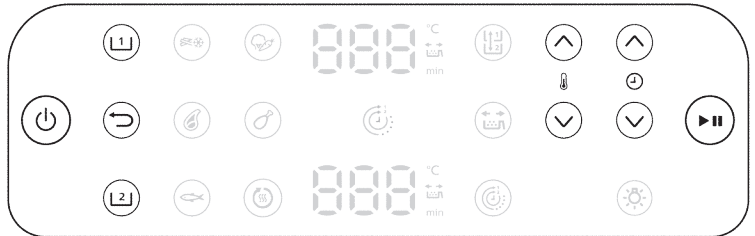


- 1 Voedingskabel
- 2 Luchtuitlatopeningen
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Bodemplaat (x2)
- 5 mand (x2)

Opmerking: Dit apparaat is uitgerust met twee afzonderlijke manden. U kunt met eten met één mand bereiden, of er twee tegelijkertijd gebruiken. Elke mand kan afzonderlijk eten bereiden, waardoor u per mand verschillende temperaturen, bereidingstijden of vooringestelde programma's kunt instellen.

# Overzicht bedieningspaneel

## Voeding en standaardfuncties



### Aan-uitknop

Tik om de Airfryer aan of uit te zetten.



### Selectieknop voor bovenste mand (1)

Tik om instellingen voor de bovenste mand aan te passen.



### Selectieknop voor onderste mand (2)

Tik om instellingen voor de onderste mand aan te passen.



### Terugknop

Tik om terug te gaan naar het vorige menu of om de huidige selectie te annuleren.



### Start-/stopknop

Tik om het bereidingsproces te starten of te pauzeren.



### Knoppen omhoog/omlaag voor temperatuur

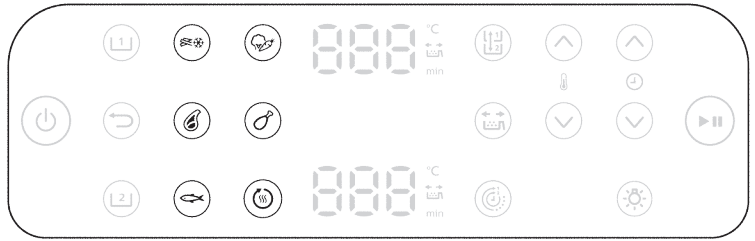
Tik om de bereidingstemperatuur voor de geselecteerde mand te verhogen of te verlagen.



### Knoppen hoger/lager voor tijd

Tik om de bereidingstijd voor de geselecteerde mand te verhogen of te verlagen.

## Vooringestelde programma's



### Bevroren snacks van aardappel

Gebruik deze voorinstelling om bevroren frites, wedges of aardappelrondjes te bereiden tot ze goudbruin zijn.



### Biefstuk

Gebruik deze voorinstelling om biefstuk naar wens te bereiden met een dichtgeschroeide buitenkant.



### Vis

Gebruik deze voorinstelling om visfilet of zeevruchten rustig te bereiden, waarbij ze zacht en vlokkelig blijven.



### Groenten

Gebruik deze voorinstelling om groenten evenredig te roosteren of knapperig te bereiden met zo min mogelijk olie.



### Kippendrumsticks

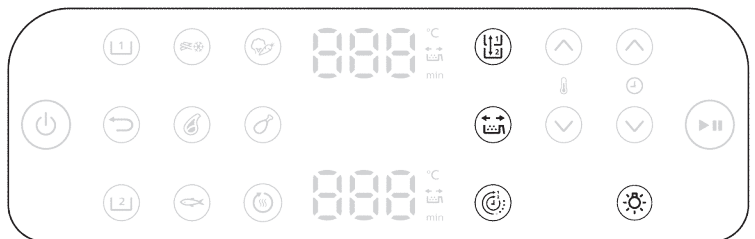
Gebruik deze voorinstelling om kippendrumsticks door en door te bereiden met een knapperig vel.



### Reheat (Opnieuw opwarmen)

Gebruik deze voorinstelling om restjes snel op te warmen, waarbij de textuur en smaak te behouden blijven.

## Extra functies



### Kopieerfunctie

U kunt de tijd en temperatuur instellen voor één mand en de instelling kopiëren voor de andere mand door op de knop voor kopieerfunctie te drukken.



### Tijdsfunctie

Synchroniseer de bereidingstijden van twee manden, zodat uw gerechten tegelijkertijd klaar zijn.



### Schudherinnering

Dit model biedt een schudherinnering. Schud of draai het voedsel zodra u de schudherinnering hoort voor de beste resultaten.

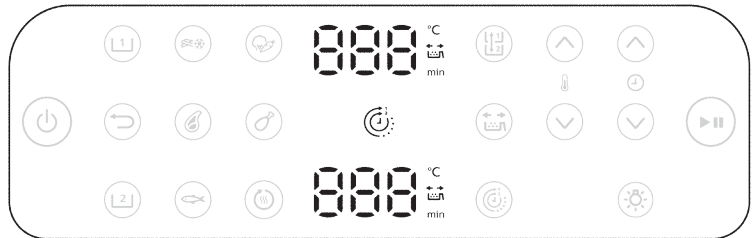
Druk op de schudherinneringsknop om meldingen in- of uit te schakelen waarmee u eraan wordt herinnerd uw voedsel te schudden tijdens de bereiding voor gelijkmatigere resultaten. U hoort een piepgeluid en ziet een schudpictogram knipperen naast de tijdsaanduiding.



### Lampje

Schakel het lampje in de bereidingsruimte in of uit..

## Display



### Tijd-/temperatuurdisplay



Het scherm wisselt tussen de weergave van de bereidingstijd en de temperatuur.



### Indicator voor schudherinnering

Gaat branden wanneer de schudherinnering is geactiveerd.

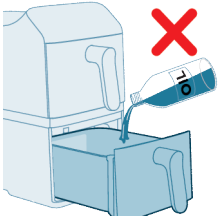


### Indicator voor tijdsfunctie

Gaat branden wanneer de tijdsfunctie is geactiveerd.

## Voor het eerste gebruik

**Belangrijk:** Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en een geur uit de Airfryer komen. Dit is normaal en zou binnen enkele minuten moeten verdwijnen.



**Let op: Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de mand niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.**

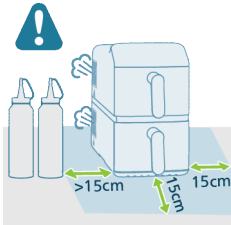
**Let op: Raak hete oppervlakken niet aan. Draag ovenwanten als u de hete mand wilt verplaatsen.**

**Let op: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

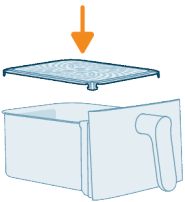
Opmerking: Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie 'Schoonmaken').

## Vorbereidingen voor het gebruik



- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- 2 Laat rond het apparaat een ruimte van ten minste 15 cm vrij.



- 3 Plaats de bodemplaat in de mand.

Opmerking: Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de uitlaten. Plaats het apparaat op 15 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaten niet recht voor het stopcontact.

Opmerking: Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

Opmerking: Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.

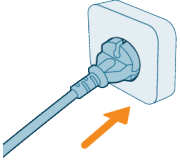
## Het apparaat gebruiken

### Proefdraaien

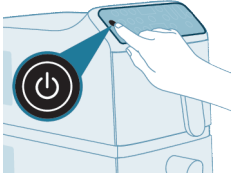
**Met proefdraaien kunt u:**

- Bekend raken met de Airfryer
- Bevestigen dat het correct functioneert
- Fabrieksresten verwijderen

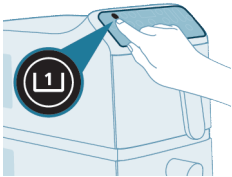
- 1 Zorg ervoor dat beide manden leeg zijn en steek de stekker in het stopcontact.



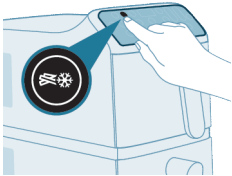
- 2 Tik op de **aan-uitknop**.



- 3 Selecteer een van de manden.

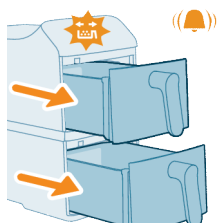


- 4 Tik op de knop **Bevroren frites**.
- 5 Selecteer de andere mand en selecteer ook hier **Bevroren frites**.

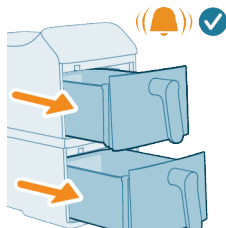


- 6 Druk op de **start-/pauzeknop** om te starten.





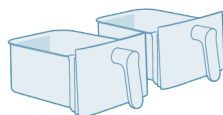
- 7 Halverwege de bereiding hoort u de schudherinnering. U kunt de melding dempen door de manden uit de Airfryer te halen en ze vervolgens stevig terug te plaatsen.



- 8 Wanneer de bereiding klaar is, hoort u nog een laatste piep.



- 9 Haal de manden uit de Airfryer. Laat de manden 10 tot 30 minuten afkoelen.

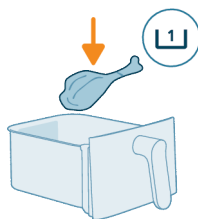


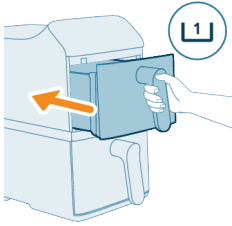
## Bereiden met voorinstelde programma's

Dit apparaat is voorzien van meerdere voorinstelde bereidingsprogramma's, zodat het bereiden van een maaltijd nog eenvoudiger is. Elke voorinstelling is geoptimaliseerd voor specifieke etenswaren, waarbij het apparaat automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd instelt, waarbij u zo min mogelijk hoeft te doen.

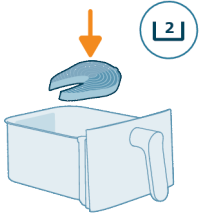
- 1 Doe ingrediënten in de bovenste mand.

Opmerking: Zorg er altijd voor dat de bodemplaat stevig op zijn plek zit voordat u de mand gebruikt.



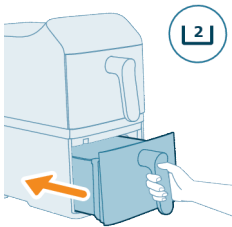


2 Plaats de bovenste mand terug in het apparaat.

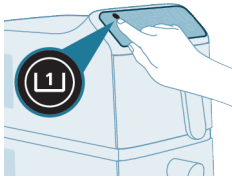


3 Doe ingrediënten in de onderste mand.

Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de mand niet voorbij de **'MAX'**-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.



4 Plaats de onderste mand terug in het apparaat.

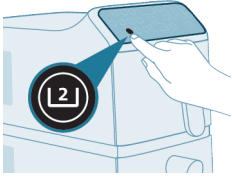


5 Tik op de knop **Bovenste mand** op het scherm.

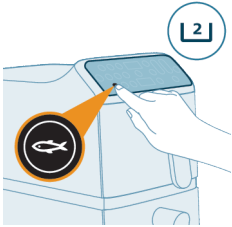


6 Kies op de gewenste voorinstellingsknop.

7 Tik op de knop **Onderste mand** op het scherm.



8 Kies op de gewenste voorinstellingsknop.



9 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.



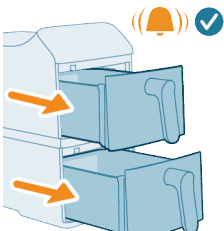
Opmerking: Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Vooringestelde programma's'). Dit doet u zo:

- Haal de mand voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Plaats de mand terug om verder te gaan met het bereidingsproces.

Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

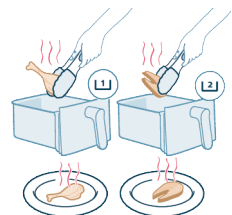
Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de mand wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de mand is teruggeplaatst in het apparaat.

10 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Haal beide manden voorzichtig uit het apparaat.



**Let op: Na het bereidingsproces zijn de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de mand altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u de mand uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de mand komen.**







11 Gebruik een keukentang om het bereide eten uit de manden te halen.



Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de mand.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de mand op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

## Vooringestelde programma's

	Voorinstellingen	Voorgestelde hoeveelheid	Temperatuur	Bereidingstijd		Schudherinnering
	Diepvriesfrites	500g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Karbonades	250g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Visfilet	650g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Groenten	800g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Drumsticks	1000g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Reheat (Opnieuw opwarmen)	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750W</b>	<b>2300W</b>	

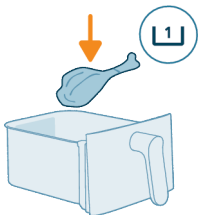
Opmerking: De standaard bereidingstijd voor elk vooringestelde programma kan afwijken, afhankelijk van het vermogen van uw AirFryer.

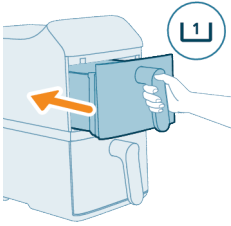
## Bereiden met handmatige instellingen

Wanneer vooringestelde programma's niet overeenkomen met uw gewenste bereidingswijze, kunt u met de handmatige instellingen de temperatuur en tijd aanpassen.

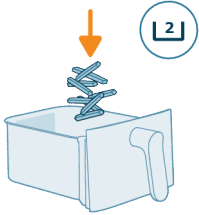
- 1 Doe ingrediënten in de bovenste mand.

Opmerking: Zorg er altijd voor dat de bodemplaat stevig op zijn plek zit voordat u de mand gebruikt.





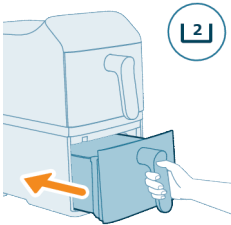
2 Plaats de bovenste mand terug in het apparaat.



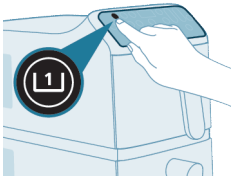
3 Doe ingrediënten in de onderste mand.

Opmerking: De Airfryer is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan ingrediënten. Voor de beste resultaten raadpleegt u de 'Tabel voor etenswaren' voor de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden.

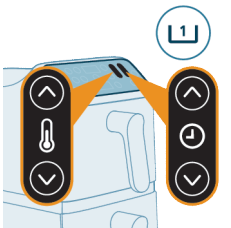
Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de mand niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.



4 Plaats de onderste mand terug in het apparaat.

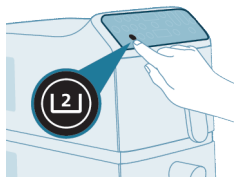


5 Tik op de knop **Bovenste mand** op het scherm.

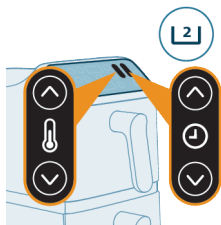


6 Tik op de pijlen voor de temperatuur en tijd om de gewenste instelling te selecteren.

- 7 Tik op de knop **Onderste mand** op het scherm.



- 8 Tik op de pijlen voor de temperatuur en tijd om de gewenste instelling te selecteren.



- 9 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

- Haal de mand voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Plaats de mand terug om verder te gaan met het bereidingsproces.

Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de mand wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de mand is teruggeplaatst in het apparaat.

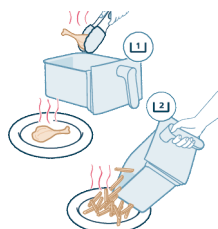
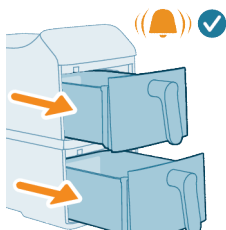
- 10 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Haal beide manden voorzichtig uit het apparaat.

**Let op: Na het bereidingsproces zijn de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de mand altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u de mand uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de mand komen.**

- 11 Gebruik een keukentang om het bereide eten uit de manden te halen. Bij lichtere ingrediënten, zoals frites, kunt u ze rechtstreeks op een bord gieten.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de mand.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de mand op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.



## Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel biedt de aanbevolen standaardinstellingen om verschillende etenswaren te bereiden.

### Opmerking

- De genoemde instellingen zijn richtlijnen. Vanwege het verschil in oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, kunnen de optimale resultaten niet voor elk ingrediënt worden gegarandeerd.
- Wanneer u grotere hoeveelheden bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks of bevroren snacks), moet u de ingrediënten 2 tot 3 keer tijdens het bereidingsproces schudden, draaien of roeren, om de textuur en gaarheid consistent te krijgen.
- Het voorgestelde gewicht geldt voor één mand.
- De bereidingsresultaten verschillen per gerecht afhankelijk van de grootte of het volume van de ingrediënten. Voor perfecte resultaten past u de voorinstellingen aan uw specifieke ingrediënten aan. In het Home ID-receptenboek vindt u een complete handleiding voor aanpassing op basis van de grootte en het volume van ingrediënten.

### Tabel voor etenswaren voor apparaten met een vermogen van 2750 W

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Tijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Kleine portie	800g	43	200 °C	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 17, 24, 30 en 37 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	1200g	60	200 °C	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 24, 32, 40 en 50 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4.5 oz/stuk)	4 stuks	30	180 °C	Schud, draai of roer halverwege
Zalm	400-1000 g	14-24	200 °C	Schud, draai of roer halverwege
Worsten	300-500 g	10-15	180 °C	Schud, draai of roer halverwege
Karbonade	200-1000 g	15-20	200 °C	Schud, draai of roer halverwege
Cake	300g	50	140 °C	Gebruik het bakplaataccessoire
Spons-cupcake	4-9 koppen	14-16	160 °C	Gebruik het maatbekeraccessoire
Muffins (ongeveer 40 g/stuk)	6 stuks	16	160 °C	

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Tijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Eenvoudige lavacake	4-9 koppen	10	160 °C	Gebruik het maatbekeraccessoire
Gemengde groenten (grof gesneden) Grote portie	1300g	25	180 °C	Schakel de schudherinnering uit. Schud of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 12 en 18 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.
Mini-rösti's	6-11 stuks	15-20	180 °C	Schud, draai of roer halverwege
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2,1 oz)	4 stuks	8	180 °C	

**Tabel voor etenswaren voor apparaten met een vermogen van 2300 W**

Ingrediënten	Min. – Max. hoeveelheid	Tijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	200-700 g	26-37	200 °C	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	2-8 stuks	26-36	180 °C	Schud, draai of roer halverwege
Zalm	400-1000 g	16-26	200 °C	Schud, draai of roer halverwege
Worsten	300-500 g	12-17	180 °C	Schud, draai of roer halverwege
Karbonade	200-1000 g	17-22	200 °C	Schud, draai of roer halverwege
Cake	300g	50	140 °C	Gebruik het bakplaataccessoire
Spons-cupcake	4-9 koppen	14-16	160 °C	Gebruik het maatbekeraccessoire
Eenvoudige lavacake	4-9 koppen	10	160 °C	Gebruik het maatbekeraccessoire
Gemengde groenten	400-800 g	15-20	180 °C	Schud, draai of roer halverwege
Mini-rösti's	6-11 stuks	15-20	180 °C	Schud, draai of roer halverwege

## Tijdsfunctie

De **Tijdsfunctie** is ontworpen om ervoor te zorgen dat etenswaren in beide manden tegelijkertijd klaar zijn, zelfs wanneer de bereidingstijden of temperaturen anders zijn. Dit is met name handig wanneer u een volledige maaltijd met verschillende ingrediënten in de twee manden bereidt.



1 Stel de bereidingstijd en temperatuur in voor beide manden.

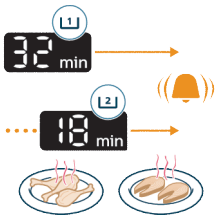
2 Tik op de **Tijdknop** op het bedieningspaneel.



3 Tik op de **start-/pauzeknop** om de gesynchroniseerde bereiding te starten.

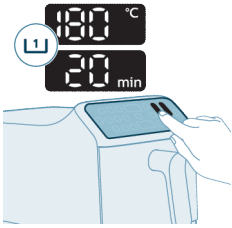


4 De Airfryer past de starttijd van de ene mand automatisch aan, zodat beide manden tegelijkertijd klaar zijn met het bereidingsproces. Dit zorgt ervoor dat alles warm en klaar is om geserveerd te worden.

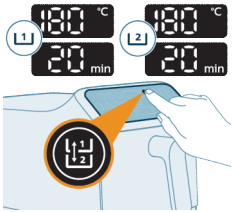


## Kopieerfunctie

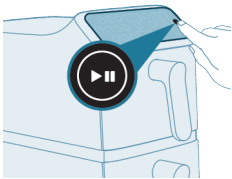
Met de **Kopieerfunctie** kunt u de bereidingsinstellingen met één druk op de knop van de ene mand dupliceren naar de andere mand. Dit is met name handig wanneer u dezelfde etenswaren in beide manden aan het bereiden bent en consistente resultaten wilt.



1 Stel de bereidingstijd en temperatuur in voor één mand.



2 Druk op de **Kopieerknop**. De instellingen worden automatisch gedupliceerd naar de andere mand.



3 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

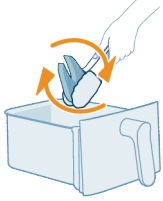
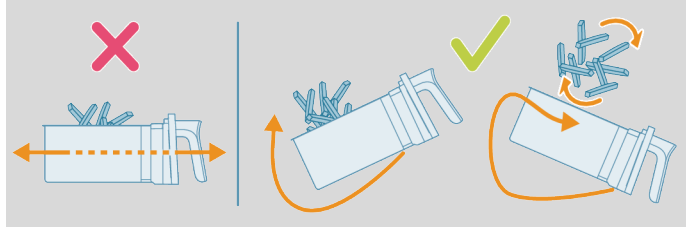
## Etenswaren schudden

### Instructies voor schudden

Haal de mand tijdens het bereidingsproces uit de Airfryer om het eten te schudden, mengen of draaien.

- Om de etenswaren goed te schudden, schud u de mand zachtjes en zorgt u ervoor dat de hete lucht alle kanten van de etenswaren kan raken.

**Voor een gelijkmatig krokant resultaat:** Schud de mand niet alleen in één richting. Gooi of keer de etenswaren om in plaats van alleen de mand heen en weer te schuiven. Zo kan de hete lucht zich rondom elk stukje voedsel verdelen voor een gelijkmatig, goudbruin resultaat.



- Als de mand te zwaar is om te schudden, plaats deze dan op een hittebestendig oppervlak en gebruik siliconen tangen of keukengerei om de ingrediënten om te scheppen of te draaien. Plaats de mand terug en ga verder met de bereiding.

**Opmerking:** De Airfryer gaat automatisch pauzeren wanneer de mand wordt verwijderd. Het display blijft stilstaan tot de mand weer is teruggeplaatst.

**Opmerking:** Het bereiden gaat automatisch verder wanneer de mand wordt teruggeplaatst.

**Opmerking:** Laat de mand niet te lang buiten het apparaat (meer dan 30 seconden), aangezien het apparaat dan zou kunnen afkoelen.

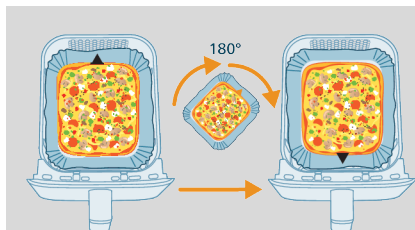
## Wat moet u schudden

- Bij kleine etenswaren, zoals frites of nuggets, die tijdens de bereiding bovenop elkaar liggen, is het normaal gesproken nodig om ze te schudden voor een consistent en knapperig resultaat.
- Als u deze etenswaren niet schudt, kunnen ze mogelijk niet even gaar zijn of soms zelfs rauw blijven.
- Dikkere etenswaren, zoals biefstuk, kunt u halverwege draaien om ze aan alle kanten mooi bruin te krijgen.

## Wanneer moet u schudden

- U kunt etenswaren 1 tot 2 keer tijdens de bereiding schudden of draaien, of meer indien gewenst.
- Sommige voorinstellingen zijn voorzien van een ingebouwde schudherinneringsfunctiefeature (zie 'Voorinstellingen programma's').

**Even omdraaien:** Het gebruik van bakpapier of bakaccessoires kan soms de luchtstroom naar de achterkant van de mand blokkeren. Voor een perfect en gelijkmatig bakresultaat draait u het bakpapier of accessoire eenvoudig halverwege de bereiding 180 graden om. Dit zorgt ervoor dat elke kant een gelijkmatige hoeveelheid warmte krijgt.



## Schudherinnering

- Bij de schudherinnering hoort u 5 piepjes en het display knippert.
- Als u de mand na deze 5 piepjes niet verwijderd, wordt de herinnering automatisch uitgeschakeld.
- De schudherinnering stopt ook wanneer u de mand uit het apparaat haalt.

## Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

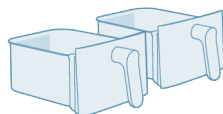
- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (enigszins) kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 500 g/18 oz voor een gelijkmatig resultaat. Grotere hoeveelheden frites worden minder krokant dan kleinere porties.

- 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 mand terecht komt.
- 6 Leg de aardappelreepjes in de mand.
  - 7 Frituur de aardappelreepjes en schep ze 2-3 keer om tijdens het bereiden.

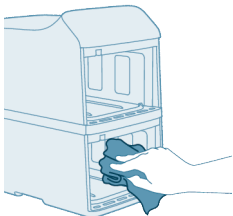
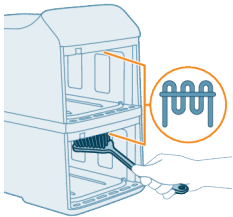
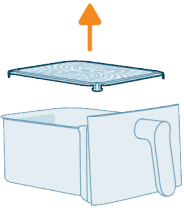
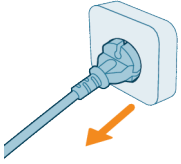
## Schoonmaken



**Waarschuwing: Laat de mand en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.**

**Waarschuwing: De mand heeft 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 mand.



- 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 mand eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

- 2 Maak de bodemplaat los van de mand.
- 3 Haal het vet of de olie van de bodem van de mand en gooi het weg.
- 4 Reinig de mand in een vaatwasmachine. U kunt hem ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

Tip: Als er voedselresten aan de mand of de bodemplaat 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 mand of de bodemplaat en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.

Tip: 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.






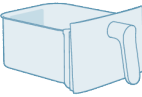
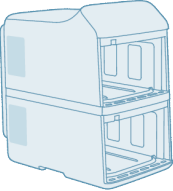
- 5 Om krassen te voorkomen veegt u de buitenkant en binnenkant van het apparaat voorzichtig schoon met een gladde, schone en zachte doek. Gebruik eerst een licht bevochtigde doek en daarna een droge, indien nodig.

- 6 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

- 7 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.

## Schoonmaaktabel

Met gedegen reiniging blijft uw Airfryer correct en veilig functioneren. De onderstaande tabel geeft de reinigingsinstructies voor elk onderdeel.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt, om te voorkomen dat de manden er onbedoeld uitvallen, wat zou kunnen leiden tot beschadigingen.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer (bijvoorbeeld de bodemplaat, 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.home.id](http://www.home.id) voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice 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 mand, de bodemplaat 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.
		<p>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:</p> 
		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
	De aan-uitknop is nog niet geactiveerd.	Druk met uw duim op de aan-uitknop waarbij de hele knop door uw vinger wordt aangeraakt.
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de mand van de Airfryer kunnen kleine plekje 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 bodemplaat correct in de pan te plaatsen. Als u de bodemplaat onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van het rekje tegen de wand van de mand stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terecht komen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de mand en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de mand van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de mand worden verhit. Reinig de mand de bodemplaat 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' of 'E2' weergegeven.	Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek.	De temperatuur van het apparaat is te laag. Dit product is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C. Laat de Airfryer ten minste 15 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/regio.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E4', 'E5', 'E12', 'E22' of 'E23' 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.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E10' weergegeven.	De interne temperatuur van het apparaat is te hoog.	Controleer of er obstakels rondom de luchtuitlaten zitten die de ventilatie en warmteafvoer beïnvloeden. Laat minimaal 15 cm ruimte vrij rondom de luchtuitlaten en plaats geen voorwerpen tussen de luchtuitlaten en de muur.

# Innhold

<b>Viktig sikkerhetsinstruksjon</b>	360
Fare	360
Advarsel	360
Merk	361
<b>Resirkulering</b>	362
<b>Elektromagnetiske felt (EMF)</b>	362
<b>Garanti og støtte</b>	362
<b>EcoDesign-informasjon</b>	362
<b>Generell beskrivelse</b>	363
Produktoversikt	363
Oversikt over betjeningspanelet	364
<b>Før bruk første gang</b>	366
<b>Forberedelser før bruk</b>	367
<b>Bruke apparatet</b>	367
Prøvekjøring	367
Lage mat med forhåndsinnstilte programmer	369
Forhåndsinnstilte programmer	372
Lage mat med manuelle innstillinger	372
Matvaretabell	375
Tidsfunksjon	376
Kopifunksjon	377
<b>Risting av mat</b>	378
Hvordan riste	378
Dette bør du riste	379
Når bør du riste	379
Påminnelse om risting	379
<b>Lage hjemmelaget pommes frites</b>	379
<b>Rengjøring</b>	380
Rengjøringstabell	381
<b>Oppbevaring</b>	382
<b>Feilsøking</b>	382

## 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 (fig. 1).
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet brukes.
- Ikke fyll kurven med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Sørg alltid for at apparatet er rent, og at ingen mat sitter fast i det.

### Advarsel

#### Advarsel

- Hvis nettleddingen 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 (fig. 2).
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanssevne 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. Hold et mellomrom på minst 15 cm på begge sider og baksiden av apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.



- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og luftuttaket. Vær forsiktig når du fjerner kurven fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettyper som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Siden denne Airfryeren har to mattilberedningskamre, krever den mye strøm. Ikke bruk andre kraftige apparater på samme krets samtidig (f.eks. vannkokere, elektriske griller og lignende). Ellers kan det være at sikringen i huset går og du mister strømmen i stikkkontakten.
- Dette apparatet er beregnet for bruk ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold nettleddningen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk kun originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Kurven, den nedre platen og tilbehøret som plasseres i stekekammeret, blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter dette alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.

## Merk

### Merk

- 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 strømmettet 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).

- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement og varm kant på metalldele.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med den synkroniserte funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).
- Vær forsiktig når du heller ut maten, og sørg for at ingen dele faller ut. Pass også på at olje kan dryppe ut fra nettingsidene til kurven.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgi røyk.

## Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall.
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

## Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

## Garanti og støtte

Versuni 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. For mer informasjon, reservedeler eller for å benytte garantien, besøk nettstedet vårt på [home.id/support](https://home.id/support).

## EcoDesign-informasjon

### EcoDesign-informasjon for modellidentifikatorer: NA46x

Beskrivelse	Symbol	Verdi	Enhet
Effektforbruk i avslått tilstand	$P_{av}$	0,28	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 EcoDesign i vedlegg II til KOMMISJONS-

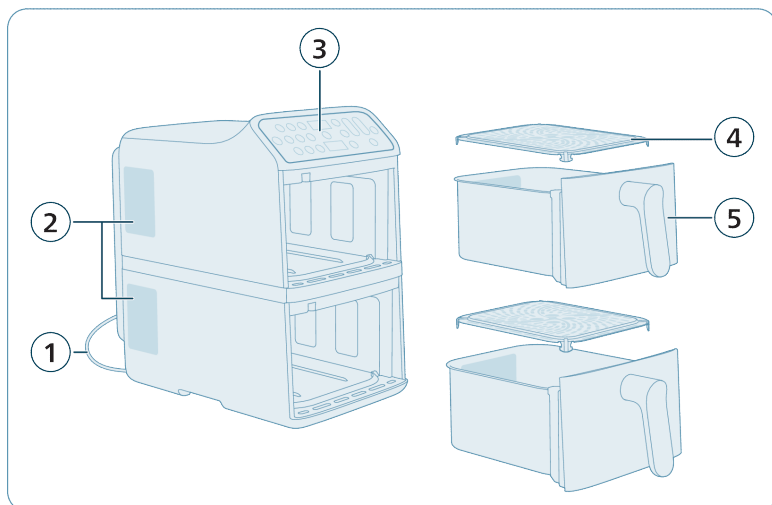
REGULERING (EU) 2023/826

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på [www.home.id](http://www.home.id).

## Generell beskrivelse

### Produktoversikt

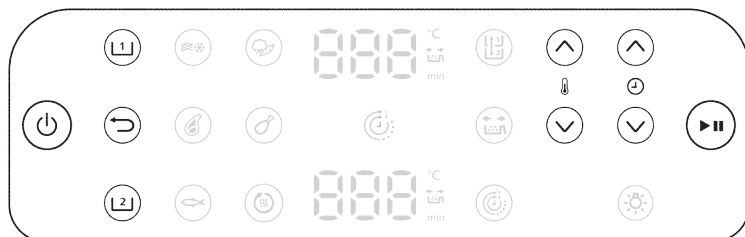


- 1 Nettledning
- 2 Luftuttak
- 3 Kontrollpanel
- 4 Bunnplate (x2)
- 5 kurv (x2)

**Merk:** Dette apparatet har to uavhengige kurver til matlaging. Du kan velge å bruke kun én kurv til matlaging, eller begge samtidig. Hver kurv fungerer uavhengig slik at du kan stille inn forskjellige temperaturer, steketider eller forhåndsinnstilte programmer for hver kurv.

## Oversikt over betjeningspanelet

### Strøm og grunnleggende drift



#### Av/på-knapp

Trykk for å skru Airfryer av eller på.



#### Valgknapp for øvre kurv (1)

Trykk for å velge den øvre kurven for å justere innstillinger.



#### Valgknapp for nedre kurv (2)

Trykk for å velge den nedre kurven for å justere innstillinger.



#### Returknapp

Trykk for å gå tilbake til den forrige menyen, eller stoppe det gjeldende valget.



#### Start/stopp-knapp

Trykk for å starte eller pause matlagingen.



#### Knapper for å øke/senke temperatur

Trykk for å øke eller senke matlagingstemperaturen for den valgte kurven.

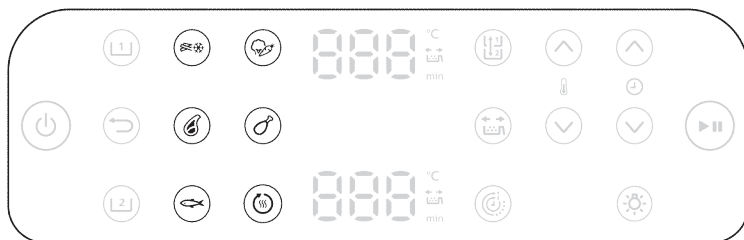


#### Knapper for å øke/reducere tiden

Trykk for å øke eller redusere matlagingstiden for den valgte kurven.



## Forhåndsinnstilte programmer



### Frossen potetbasert snacks

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke frosne pommes frites, potetbåter eller røstipoteter til en sprø, gyllen overflate.



### Biff

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å grille biff til ønsket stekegrad med en svidd ytre.



### Fisk

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å tilberede fiskefileter eller sjømat skånsomt, samtidig som de holder seg saftige og flakete.



### Grønnsaker

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke eller gjøre grønnsaker jevnt sprø med minimal olje.



### Kyllingklubber

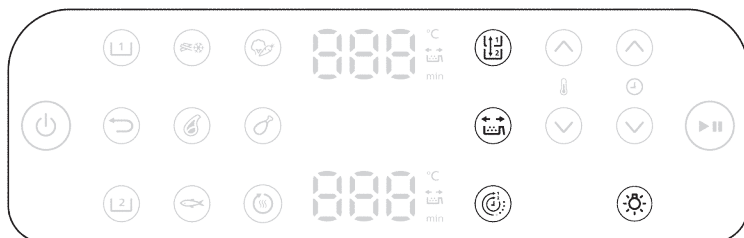
Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke kyllinglår grundig med sprøtt skinn.



### Gjenoppvarm

Bruk denne forhåndsinnstillingen for å varme opp rester raskt samtidig som du bevarer tekstur og smak.

## Ekstrafunksjoner



### Kopifunksjon

Du kan angi tid og temperatur for én kurv og kopiere innstillingen til den andre kurven ved å trykke på knappen for kopieringsfunksjon.



### Tidsfunksjon

Synkroniser automatisk tilberedningstider i to kurver, slik at måltidene dine er klare samtidig.



### Påminnelse om risting

Denne modellen har en påminnelse om risting. Rist eller snu maten med én gang du hører påminningsalarmen for best resultat.

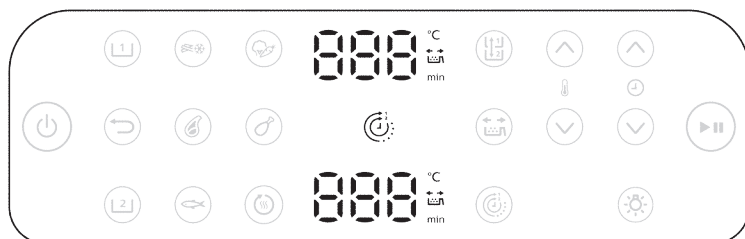
Trykk på knappen for påminnelse om risting for å aktivere eller deaktivere varslar som minner deg på å riste eller snu maten under matlagingen, for å oppnå jevnere resultater. Du hører et pip og ser et risteikon som blinker ved siden av klokkeskjermen.



### Lys

Slår lyset i stekekammeret av eller på.

## Display



### Tids-/temperaturskjerm

Skjermen veksler mellom å vise steketid og -temperatur.



### Indikator for påminnelse om risting

Lys opp når påminnelsen om risting er aktivert.

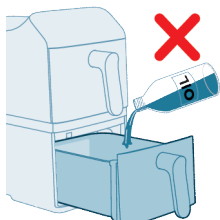


### Tidsfunksjonsindikator

Lys opp når tidsfunksjonen er aktivert.

## Før bruk første gang

**Viktig:** Under første gangs bruk kan Airfryer avgi røyk og lukt. Dette er normalt, og skal forsvinne i løpet av noen minutter.



**Advarsel:** Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll kurven med olje, fritryfett eller annen væske.

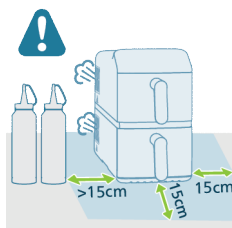
**Advarsel:** Ikke berør varme overflater. Hånder den varme kurven med grytevotter.

**Advarsel:** Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Merk: Du trenger ikke forvarme apparatet.

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet ordentlig før første gangs bruk (se 'Rengjøring').

## Forberedelser før bruk



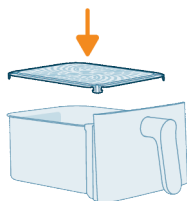
- 1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.
- 2 La det være minst 15 cm klaring rundt apparatet.

- 3 Sett bunnplaten inn i kurven.

Merk: Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og uttakene. Plasser apparatet 15 cm fra vegg og ikke plasser luftuttakene rett foran stikkontakten.

Merk: Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.

Merk: Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.



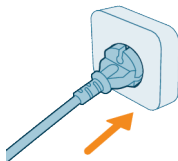
## Bruke apparatet

### Prøvekjøring

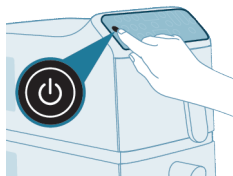
En **prøvekjøring** hjelper deg med å:

- bli kjent med Airfryer
- bekrefte riktig bruk
- fjerne produksjonsrester

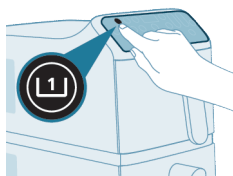
- 1 Sørg for at begge kurvene er tomme før du kobler til apparatet.



- 2 Trykk på **på/av**-knappen.

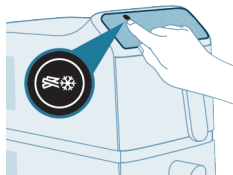


- 3 Velg en av kurvene.



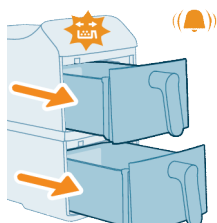
- 4 Trykk på **Frosne pommes frites**-knappen.

- 5 Velg den andre kurven, og velg **Frosne pommes frites** også.

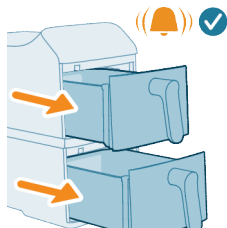


- 6 Trykk på **start/pause**-knappen for å begynne.





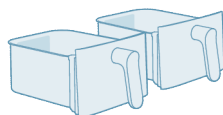
7 Påminnelse om risting piper halvveis gjennom matlagingen. Demp pipelyden ved å trekke ut kurvene og deretter sette dem ordentlig inn igjen.



8 Du vil høre et siste pip når matlagingen er ferdig.



9 Fjern kurvene. La begge kurvene kjøles ned i 10–30 minutter.

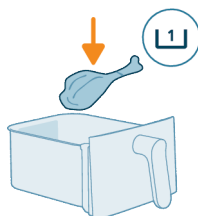


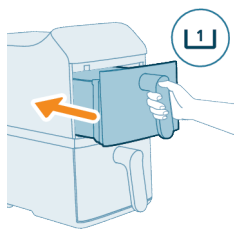
## Lage mat med forhåndsinnstilte programmer

Dette apparatet leveres med en rekke forhåndsinnstilte programmer for matlaging som er utformet for å forenkle matlagingen. Hver forhåndsinnstilling er optimalisert for en bestemt type mat, og stiller automatisk inn ideell temperatur og steketid for å levere deilige resultater med minimal innsats.

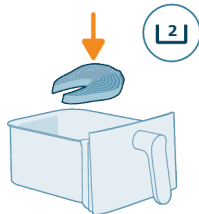
1 Ha ingredienser i den øvre kurven.

Merk: Sørg alltid for at bunnplaten er ordentlig på plass før du bruker kurven.



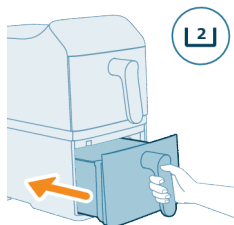


2 Sett den øverste kurven tilbake i apparatet.

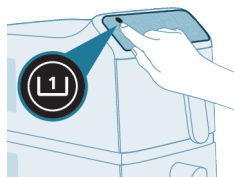


3 Ha ingredienser i den nedre kurven.

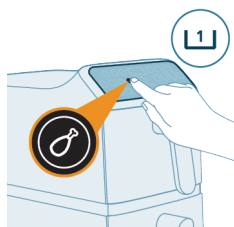
Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.



4 Sett den nederste kurven tilbake i apparatet.

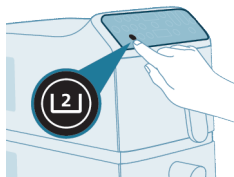


5 Trykk på **Øvre kruk**-knappen på skjermen.

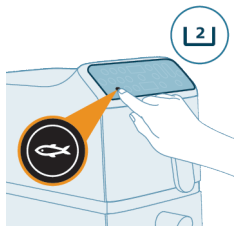


6 Velg ønsket forhåndsinnstillingsknapp.

7 Trykk på **Nedre kurv**-knappen på skjermen.



8 Velg ønsket forhåndsinnstillingsknapp.



9 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Forhåndsinnstilte programmer). For å gjøre dette:

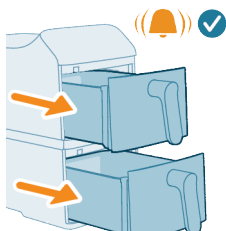
- Dra forsiktig kurven ut.
- Rist innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett kurven tilbake for å fortsette matlagingen.

Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når kurven fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes tilbake i apparatet.

10 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig ut begge kurver.

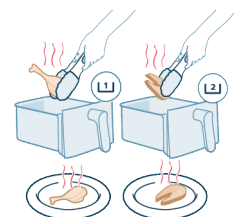
**Advarsel: Etter stekeprosessen er kurven, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid kurven på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar den ut. Det kan komme damp fra kurven, avhengig av typen mat.**









11 Bruk en kjøkkenklype til å ta den ferdige maten ut av kurvene.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i kurven.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser kurven på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.



## Forhåndsinnstilte programmer

	Forhåndsinnstillinger	Anbefalt mengde	Temperatur	Tilberedningstid		Påminnelse om risting
	Frosne pottes frites	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Koteletter	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Fiskefilet	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Grønnsaker	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Kyllingklubber	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Gjenoppvarm /	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

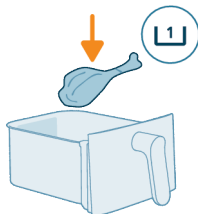
Merk: Standard tilberedningstid for hvert forhåndsinnstilte program kan variere avhengig av effekten til Airfryer.

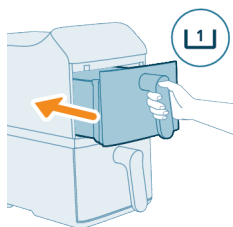
## Lage mat med manuelle innstillinger

Når de forhåndsinnstilte programmene ikke oppfyller dine personlige matlagingsbehov, gir de manuelle innstillingene deg full kontroll over temperatur og tid.

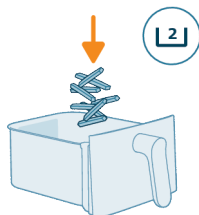
**1** Ha ingredienser i den øvre kurven.

Merk: Sørg alltid for at bunnplaten er ordentlig på plass før du bruker kurven.





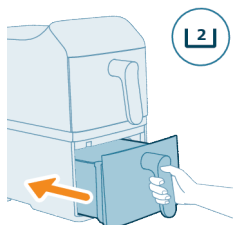
2 Sett den øverste kurven tilbake i apparatet.



3 Ha ingredienser i den nedre kurven.

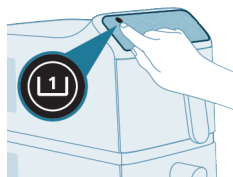
Merk: Airfryer er egnet for å tilberede et bredt utvalg av ingredienser. For best resultat, se Matvaretabellen for anbefalte mengder og tilberedningstid.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.

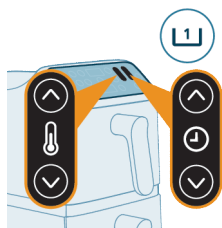


4 Sett den nederste kurven tilbake i apparatet.

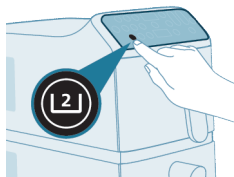
5 Trykk på **Øvre kruk**-knappen på skjermen.



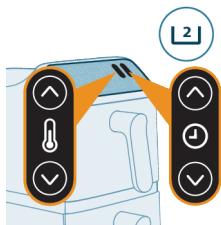
6 Trykk på temperatur- og tidspilene for å velge ønsket innstilling.



7 Trykk på **Nedre kurv**-knappen på skjermen.



8 Trykk på temperatur- og tidspilene for å velge ønsket innstilling.



9 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig kurven ut.
- Rist innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett kurven tilbake for å fortsette matlagingen.

Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når kurven fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes tilbake i apparatet.

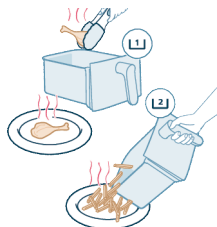
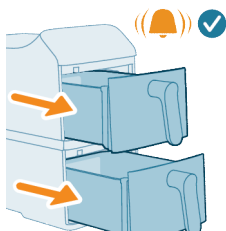
10 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig ut begge kurver.

**Advarsel:** Etter stekeprosessen er kurven, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid kurven på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar den ut. Det kan komme damp fra kurven, avhengig av typen mat.

11 Bruk en kjøkkenklype til å ta den ferdige maten ut av kurvene. For lettere retter, som pommes frites, kan du helle dem direkte på en tallerken.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i kurven.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser kurven på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.



## Matvaretabell

Tabellen nedenfor gir anbefalte basisinnstillinger for tilberedning av ulike typer mat.

### Merk

- De opplistede innstillingene er ment som veiledninger. På grunn av variasjoner i ingrediensenes opprinnelse, størrelse, form og merke, kan ikke optimale resultater garanteres for alle ingredienser.
- Når du tilbereder større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), bør du riste, snu eller røre ingrediensene 2–3 ganger under tilberedningsprosessen for å sikre jevn tekstur og stekegrad.
- Den anbefalte vekten er for én enkelt kurv.
- Resultater varierer avhengig av størrelse og mengde av ingredienser for hver rett. Skreddersy forhåndsinnstillingene etter dine spesifikke ingredienser for å oppnå perfekte resultater. Home ID-oppskriftsboken har en komplett guide for tilpasning basert på størrelse og mengde av ingredienser.

### Matvaretabell for apparater med en effekt på 2750 W

Ingredienser	Matmengde	Tid (min)	Temperatur	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Liten porsjon	800 g	43	200 °C	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 17, 24, 30 og 37 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	1200 g	60	200 °C	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 24, 32, 40 og 50 minutter.  Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
Kyllingklubbe (ca. 125 g / 4,5 oz per stykke)	4 stykk	30	180 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Laks	400–1000 g	14-24	200 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Pølser	300–500 g	10-15	180 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Koteletter	200–1000 g	15-20	200 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Sukkerbrød	300 g	50	140 °C	Bruk stekebretttilbehøret
Sukkerbrød-cupcake	4–9 kopper	14-16	160 °C	Bruk bakekopptilbehøret
Muffins (ca. 40 g per stk.)	6 stykk	16	160 °C	
Enkel lavakake	4–9 kopper	10	160 °C	Bruk bakekopptilbehøret

Ingredienser	Matmengde	Tid (min)	Temperatur	Merk
Blandede grønnsaker (grovhakket) Stor porsjon	1300 g	25	180 °C	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 12 og 18 minutter under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner blandede grønnsaker.
Mini-røsti	6–11 stykk	15-20	180 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Forhåndssteekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2,1 oz)	4 stykk	8	180 °C	

#### Matvaretabell for apparater med en effekt på 2300 W

Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temperatur	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	200–700 g	26-37	200 °C	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	2–8 stykk	26-36	180 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Laks	400–1000 g	16-26	200 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Pølser	300–500 g	12-17	180 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Koteletter	200–1000 g	17-22	200 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Sukkerbrød	300 g	50	140 °C	Bruk stekebretttilbehøret
Sukkerbrød-cupcake	4–9 kopper	14-16	160 °C	Bruk bakekopptilbehøret
Enkel lavakake	4–9 kopper	10	160 °C	Bruk bakekopptilbehøret
Blandede grønnsaker	400–800 g	15-20	180 °C	Rist, snu eller rør om halvveis
Mini-røsti	6–11 stykk	15-20	180 °C	Rist, snu eller rør om halvveis

## Tidsfunksjon

**Tid**-funksjonen er utformet for å sørge for at maten i begge kurvene blir ferdig samtidig, selv om steketidene eller temperatuene er forskjellige. Dette er spesielt nyttig når du tilbereder et komplett måltid med forskjellige ingredienser i hver kurv.



1 Angi tilberedningstid og temperatur for begge kurvene.

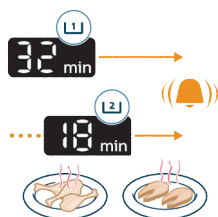
2 Trykk på **Tid**-knappen på kontrollpanelet.



3 Trykk på **Start/pause**-knappen, så starter den synkroniserte matlagingen.

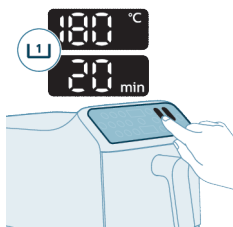


4 Airfryer justerer automatisk starttiden for én kurv, slik at begge kurvene fullfører syklusene sine samtidig. Dette sørger for at alt er varmt og klart til servering likt.

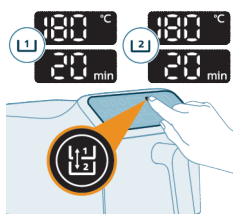


## Kopifunksjon

**Kopi**-funksjonen lar deg kopiere tilberedningsinnstillingene fra én kurv til den andre med ett enkelt trykk. Dette er ideelt når du lager den samme maten i begge kurvene og ønsker konsekvente resultater.



1 Angi tid og temperatur for én kurv.



2 Trykk på **Kopier**-knappen. Innstillingene blir øyeblikkelig duplisert til den andre kurven.



3 Trykk på **Start/pause** for å starte matlagingen.

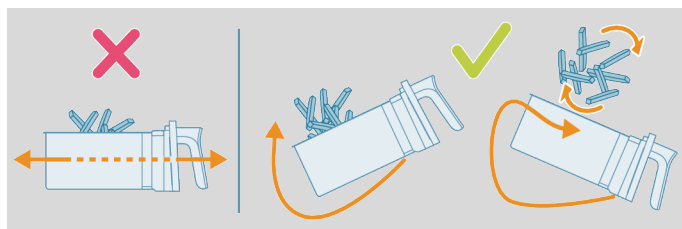
## Risting av mat

### Hvordan riste

Fjern kurven fra Airfryer under matlaging for å riste, blande eller snu maten.

- For å riste maten trygt: Rist kurven forsiktig og sørg for at den varme luften får muligheten til å nå alle overflatene på maten.

**Slik får du en jevn, sprø skorpe:** Ikke rist kurven i bare én retning. Kast eller snu heller maten, i stedet for bare å skyve kurven. Dette lar den varme luften sirkulere rundt hver bit, slik at du får konsekvent gyllenbrune resultater.





- Hvis kurven er for tung til å riste, plasser den på en varmebestandig overflate og bruk en tang eller redskaper med silikontupper til å kaste eller snu ingrediensene. Sett kurven inn igjen, og fortsett matlagingen.

**Merk:** Airfryer pauser automatisk når kurven fjernes. Skjermen forblir fryst til kurven settes inn igjen.

**Merk:** Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes inn igjen.

**Merk:** Unngå langvarig fjerning av kurven (over 30 sekunder), da dette kan føre til at apparatet kjøles ned.

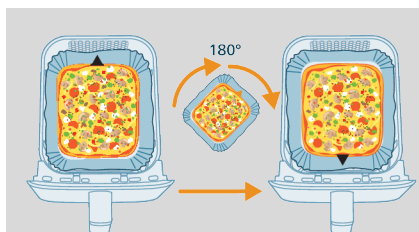
## Dette bør du riste

- Små retter som pommes frites eller nuggets som stables under steking, må vanligvis ristes for å sikre jevn sprøhet og konsekvent steking.
- Hvis du ikke rister disse matvarene, kan de stekes ujevnt eller forbli ustekt på enkelte steder.
- For tykkere retter som biff, hjelper det å snu dem halvveis i steketiden for å oppnå jevn bruning på alle sider.

## Når bør du riste

- Rist eller snu maten 1–2 ganger halvveis i steketiden, eller mer om ønskelig.
- Noen forhåndsinnstillinger inkluderer en innebygd funksjon (se 'Forhåndsinnstilte programmer') for påminnelse om risting.

**Snu på det:** Bruk av bakepapir eller baketilbehør kan noen ganger hindre luften i å nå bakerst i kurven. For perfekt jevne resultater, roterer du bare bakepapiret eller tilbehøret 180° halvveis i steketiden. Dette gjør at alle sider får like mye varme.



## Påminnelse om risting

- Påminnelsen om risting vil avgi 5 pip og blinke på skjermen.
- Hvis du ikke fjerner kurven etter 5 pip, vil påminnelsen slå seg av automatisk.
- Påminnelsen om risting stopper også når du tar ut kurven.

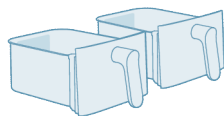
## Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- 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 500 g / 18 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 kurven må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i kurven.
- 6 Legg potetstavene i kurven.
  - 7 Stek potetstavene, og rist dem 2–3 ganger under steking.

## Rengjøring



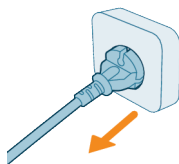
**Advarsel: La kurven og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.**

**Advarsel: Kurven har et non-stick-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 kurven etter hver bruk.

- 1 Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.

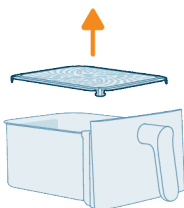
**Tips:** Fjern kurven for at Airfryer skal avkjøles raskere.



- 2 Fjern bunnplaten fra kurven.
- 3 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av kurven.
- 4 Rengjør kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre den med varmt vann, oppvaskmiddel og en slipefri svamp (se «Rengjøringstabell»).

**Tips:** Du kan bløtlegge kurven eller bunnplaten 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 kurven eller bunnplaten med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.

**Tips:** Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste

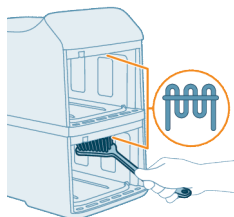


eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmelementet.

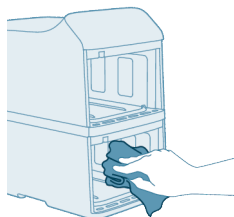
- 5** Tørk forsiktig på utsiden og innsiden av apparatet med en ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.



- 6** Rengjør varmelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.






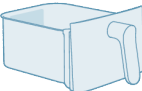
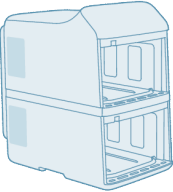


- 7** Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureffekt.



## Rengjøringstabell

Riktig rengjøring opprettholder Airfryerens ytelse og sikkerhet. Tabellen nedenfor fremhever rengjøringsinstruksjoner for hver komponent.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Oppbevaring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.


### Merk

- Når du bærer Airfryer må du alltid holde den horisontalt for å hindre at kurvene faller ut, noe som kan skade dem.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer, f.eks. den avtakbare bunnplaten, er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

## Feilsøking

Dette kapitlet 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.home.id/support](http://www.home.id/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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
		Kurven, bunnplaten 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 pomes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pomes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pomes frites.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.
	Av/på-knappen var ikke aktivert ennå.	Bruk tommelen til å trykke på av/på-knappen, og pass på at hele knappen berøres med fingeren.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av kurven til Airfryer 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 bunnplaten inn i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn bunnplaten i en vinkel, kan den dunke borti kurvveggen 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 kurven og deretter fortsette med matlagingen.
	Kurven inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i kurven. Rengjør alltid kurven og bunnplaten grundig etter hver bruk.
	Brødsmlene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmler 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 fett.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.
Skjermen på Airfryer viser «E1» eller «E2».	Airfryer kan være lagret på et sted der den er for kald.	Enhetstemperaturen er for lav. Dette produktet er beregnet for bruk ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C. La Airfryer stå i romtemperatur i minst 15 minutter. Ring Philips' servicetelefonnummer eller kontakt forbrukerstøtten i landet/regionen du bor i hvis problemet vedvarer.
Skjermen på Airfryer viser «E4», «E5», «E12», «E22» eller «E23».	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.
Skjermen på airfryeren viser «E10».	Den indre enhetstemperaturen er for høy.	Sjekk om det er noen hindringer rundt luftuttakene som påvirker ventilasjon og varmespredning. La det være minst 15 cm plass rundt luftuttakene, og ikke plasser gjenstander mellom luftuttakene og veggen.

# Spis treści

<b>Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	386
Niebezpieczeństwo	386
Ostrzeżenie	386
Przeestroga	388
<b>Recykling</b>	389
<b>Pola elektromagnetyczne (EMF)</b>	389
<b>Gwarancja i pomoc techniczna</b>	389
<b>Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji</b>	389
<b>Opis ogólny</b>	390
Opis produktu	390
Przegląd panelu sterowania	391
<b>Przed pierwszym użyciem</b>	394
<b>Przygotowanie przed użyciem</b>	394
<b>Zasady używania urządzenia</b>	395
Uruchomienie testowe	395
Gotowanie z użyciem zaprogramowanego ustawienia	396
Zaprogramowane ustawienia	399
Gotowanie z użyciem ustawień ręcznych	399
Tabela żywności	402
Funkcja czasu	404
Funkcja kopiowania	405
<b>Potrząsanie składnikami</b>	406
Jak potrząsać	406
Czym można potrząsać	406
Kiedy potrząsać	406
Przypomnienie o potrząsaniu	407
<b>Przygotowanie domowych frytek</b>	407
<b>Czyszczenie</b>	408
Tabela dotycząca czyszczenia	409
<b>Przechowywanie</b>	410
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	410

# Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

## Niebezpieczeństwo



- 1
  - Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika (Rys. 1).
  - Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
  - Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
  - Składniki, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do koszyka, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
  - Podczas działania urządzenia nie przykrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
  - Nie napełniaj koszyka olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
  - Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
  - Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
  - Nigdy nie wkładaj do koszyka produktów w ilości, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
  - Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i że nie utknęła w niej żywność.

## Ostrzeżenie

### Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać dystrybutor produktów marki 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.

2



- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia (Rys. 2).
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni po obu stronach i z tyłu urządzenia. 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 koszyka z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- 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.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dwie komory gotowania, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów marki Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Koszyki, płyta dolna 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. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

## Przeestroga

### Przeestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Dystrybutor produktów marki Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- 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).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorący element grzejny i krawędzie części metalowych.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji synchronizacji zakończenia (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).
- Zachowaj ostrożność podczas wylewania gotowanego jedzenia i zapobiec wypadnięciu akcesoriów. Ponadto uważaj na olej, który może kapać z siateczkowych stron koszyka.
- Podczas gotowania tłustych potraw z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym.

## Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

## Gwarancja i pomoc techniczna

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/support](http://home.id/support).

## Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji

### Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji dla identyfikatora(-ów) modelu: NA46x

Opis	Symbol	Wartość	Jednostka
Pobór mocy w trybie wyłączenia	wyt.	0,28	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 jest zgodne z wymogami dotyczącymi ekologicznej konstrukcji zawartymi w załączniku II do ROZPORZĄDZENIA

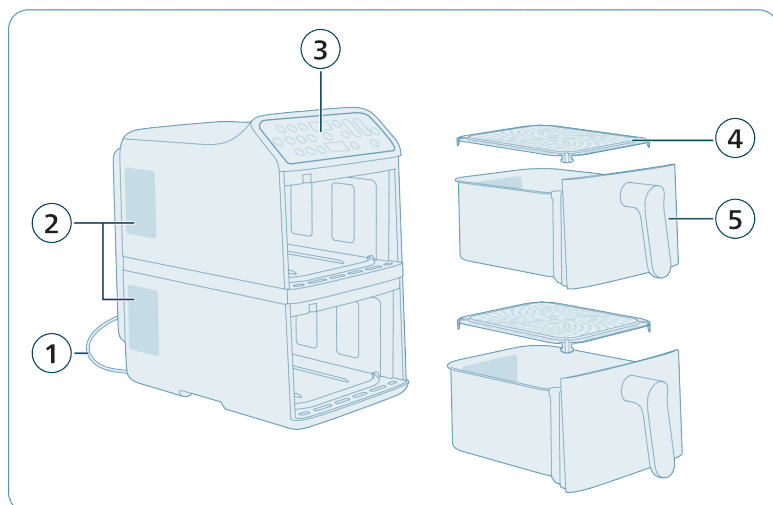
ROZPORZĄDZENIE (UE) 2023/826

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.home.id**.

## Opis ogólny

### Opis produktu

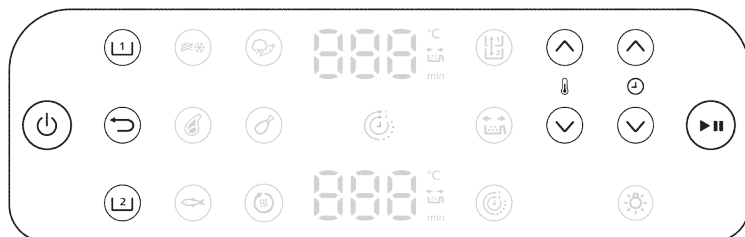


- 1 Przewód zasilający
- 2 Wyloty powietrza
- 3 Panel sterowania
- 4 Płyty dolne (2 szt.)
- 5 Koszyki (x2)

**Uwaga:** Urządzenie jest wyposażone w dwa niezależne koszyki do gotowania. Można go używać z tylko jednym koszykiem lub korzystać z obu jednocześnie. Koszyki działają niezależnie od siebie, umożliwiając ustawienie różnych temperatur, czasów gotowania lub zaprogramowanych ustawień dla każdego koszyka.

## Przegląd panelu sterowania

### Zasilanie i podstawowe operacje



#### Włącznik/wyłącznik

Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie Airfryer.



#### Przycisk wyboru górnego koszyka (1)

Dotknij, aby wybrać górny koszyk w celu dostosowania ustawień.



#### Przycisk wyboru dolnego koszyka (2)

Dotknij, aby wybrać dolny koszyk w celu dostosowania ustawień.



#### Przycisk powrotu

Dotknij, aby wrócić do poprzedniego menu lub anulować bieżący wybór.



#### Przycisk uruchomienia/wstrzymania

Dotknij, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania.



#### Przyciski zwiększania/zmniejszania temperatury

Dotknij, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania dla wybranego koszyka.

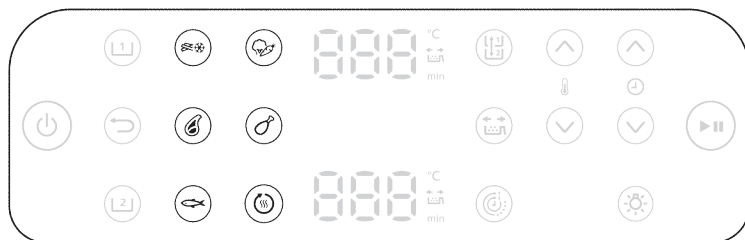


#### Przyciski wydłużania/skracania czasu

Dotknij, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania dla wybranego koszyka.



## Zaprogramowane ustawienia



### Mrożone przekąski z ziemniaków

To ustawienie wstępne służy do przyrządzenia mrożonych frytek, placków ziemniaczanych lub hash brown, aby były chrupiące i zarumienione.



### Stek

To ustawienie służy do grillowania steków do preferowanego stopnia wysmażenia i przypiekania ich zewnętrznej powierzchni.



### Ryba

To ustawienie pozwala delikatnie gotować filety rybne lub owoce morza, aby zachowały wilgotność i strukturę.



### Warzywa

To ustawienie służy do równomiernego pieczenia lub przysmażenia warzyw na chrupko z użyciem minimalnej ilości oleju.



### Nóżki kurczaka

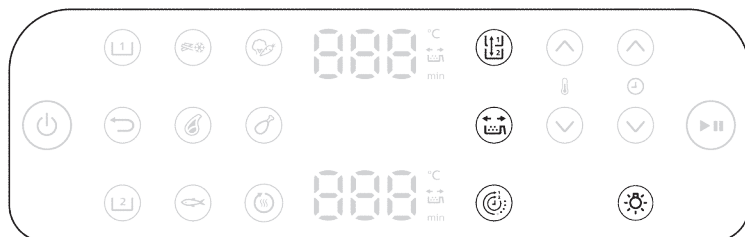
To ustawienie służy do dokładnego pieczenia udek z kurczaka z chrupiącą skórką.



### Ponowne podgrzewanie

To ustawienie służy do szybkiego podgrzewania resztek dań, tak aby zachowały swoją teksturę i smak.

## Dodatkowe funkcje





### Funkcja kopiowania

Możesz ustawić czas i temperaturę dla jednego koszyka, a następnie skopiować te same ustawienia dla drugiego, naciskając przycisk funkcji kopiowania.



### Funkcja czasu

Automatycznie synchronizuj czasy gotowania w 2 koszykach, aby posiłki były gotowe w tym samym czasie.



### Przypomnienie o potrząsaniu

Ten model posiada przypomnienie o potrząsaniu. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy natychmiast potrząsnąć lub obrócić potrawę po usłyszeniu sygnału alarmowego.

Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby włączyć lub wyłączyć ostrzeżenia przypominające o konieczności potrząśnięcia lub obrócenia potrawy podczas gotowania w celu uzyskania bardziej równomiernych rezultatów.

Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz ikonę potrząśnięcia migającą obok wyświetlacza czasu.



### Wskaźnik

Włącz lub wyłącz światło w komorze gotowania.

## Wyświetlacz



### Wyświetlanie czasu/temperatury

Ekran przełącza się między wyświetlaniem czasu gotowania a temperaturą.



### Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu

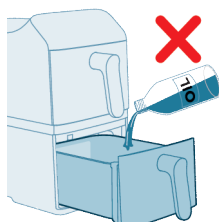
Świeci się, gdy aktywowane jest przypomnienie o potrząsaniu.



### Wskaźnik funkcji czasu

Świeci, gdy funkcja czasu jest aktywna.

## Przed pierwszym użyciem



**Ważne:** Podczas pierwszego użycia z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym i zapach. Jest to normalne zachowanie i ciągu kilku minut powinny one ulec rozproszeniu.

**Uwaga:** To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. **Nie napełniaj koszyka olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.**

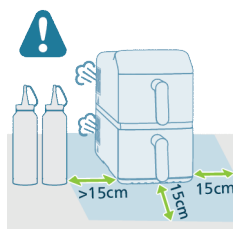
**Uwaga:** Nie dotykaj gorących powierzchni. Do wyjmowania i podnoszenia koszyka należy używać rękawic ochronnych.

**Uwaga:** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Uwaga: Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie”) dokładnie wyczyść urządzenie.

## Przygotowanie przed użyciem



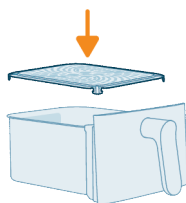
- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- 2 Należy pozostawić wokół urządzenia co najmniej 15 cm wolnego miejsca.

- 3 Włóż płytę dolną do koszyka.

**Uwaga:** Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od pary i otworów wylotowych. Umieść urządzenie w odległości co najmniej 15 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.

**Uwaga:** nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.

**Uwaga:** Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.



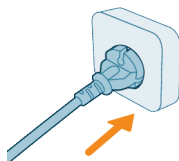
# Zasady używania urządzenia

## Uruchomienie testowe

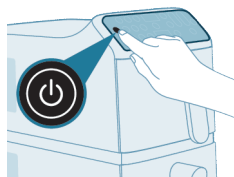
### Uruchomienie testowe pomaga:

- Zapoznać się z urządzeniem Airfryer
- Sprawdzić prawidłowe działanie
- Usunąć osady poprodukcyjne

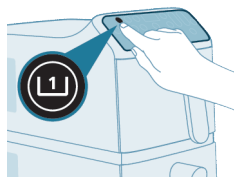
**1** Upewnij się, że oba koszyki są puste, a następnie podłącz urządzenie.



**2** Dotknij **włącznika**.

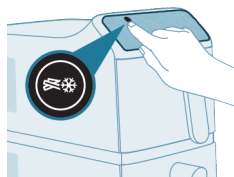


**3** Wybierz jeden z koszyków.



**4** Naciśnij przycisk **Frytki mrożone**.

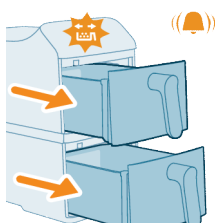
**5** Wybierz drugi koszyk i także naciśnij przycisk **Frytki mrożone**.



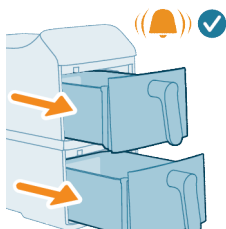
6 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć.



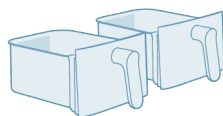
7 Przypomnienie o potrząśnięciu emituje sygnał dźwiękowy w połowie gotowania. Wycisz sygnał dźwiękowy, wyciągając koszyki, a następnie wkładając je z powrotem.



8 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się ostatni sygnał dźwiękowy.

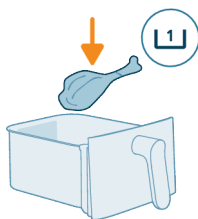


9 Wyjmij koszyki. Pozostaw oba koszyki do ostygnięcia na 10–30 minut.



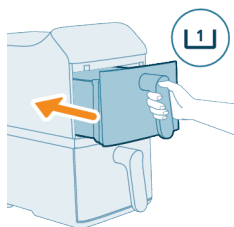
## Gotowanie z użyciem zaprogramowanego ustawienia

To urządzenie jest wyposażone w szereg zaprogramowanych ustawień gotowania upraszczających przygotowywanie posiłków. Każdy program jest zoptymalizowany pod kątem konkretnego rodzaju potrawy, dzięki czemu automatycznie ustawia idealną temperaturę i czas gotowania, zapewniając pyszne rezultaty przy minimalnym wysiłku.

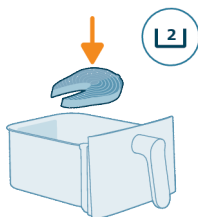


1 Dodaj składniki do górnego koszyka.

Uwaga: Przed użyciem koszyka należy zawsze upewnić się, że płyta dolna jest prawidłowo zamocowana.

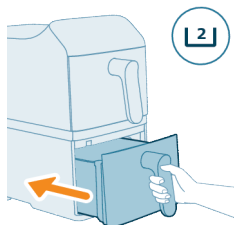


2 Umieść górny koszyk z powrotem w urządzeniu.

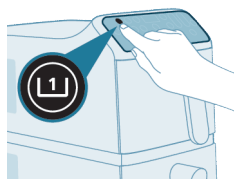


3 Dodaj składniki do dolnego koszyka.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania koszyka poza linię „MAX”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.

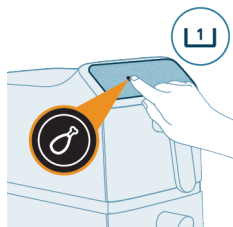


4 Umieść dolny koszyk z powrotem w urządzeniu.

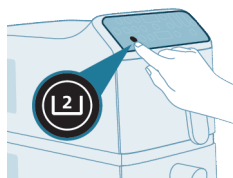


5 Dotknij przycisku **Górny koszyk** na ekranie.

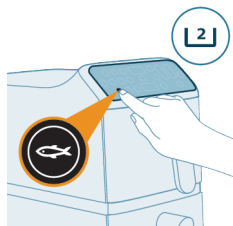
- 6 Wybierz przycisk preferowanego zaprogramowanego ustawienia.



- 7 Dotknij przycisku **Dolny koszyk** na ekranie.



- 8 Wybierz przycisk preferowanego zaprogramowanego ustawienia.



- 9 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: Niektórymi składnikami należy potrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Zaprogramowane ustawienia”). Wykonaj następujące czynności:

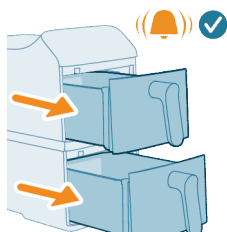
- Delikatnie wyciągnij koszyk.
- Potrząśnij składnikami nad żaroodporną powierzchnią.
- Ponownie włóż koszyk, aby kontynuować gotowanie.

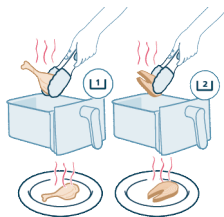
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: Urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu koszyka. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu koszyka w urządzeniu.

- 10 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Ostrożnie wyciągnij oba koszyki.

**Uwaga: Po zakończeniu procesu smażenia koszyk, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu koszyka należy zawsze umieścić go na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub matce silikonowej). Zależnie od rodzaju dania z koszyka może wydobywać się para.**





**11** Użyj szczypeczek kuchennych, aby wyjąć ugotowane jedzenie z koszyka.

Uwaga: Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie koszyka.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzeniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść koszyk na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

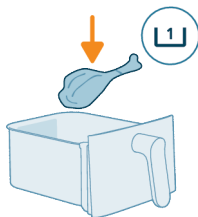
## Zaprogramowane ustawienia

	Ustawienie zaprogramowane	Zalecana ilość	Temperatura	Czas gotowania		Przypomnienie o potrząśnięciu
	Mrożone frytki	500 g	200°C	26 min	30 min	x2
	Kotlety mięsne	250 g	200°C	16 min	18 min	x2
	Filet z ryby	650 g	200°C	18 min	20 min	x1
	Warzywa	800 g	180°C	18 min	20 min	x2
	Nóżka kurczaka	1000 g	180°C	32 min	34 min	x1
	Ponowne podgrzewanie	/	160°C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

Uwaga: Domyślny czas gotowania dla każdego zaprogramowanego ustawienia może się różnić w zależności od mocy urządzenia Airfryer.

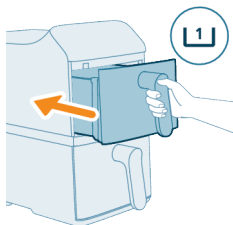
## Gotowanie z użyciem ustawień ręcznych

Jeśli wstępnie ustawione programy nie spełniają Twoich potrzeb związanych z gotowaniem, ustawienia ręczne zapewniają pełną kontrolę nad temperaturą i czasem.

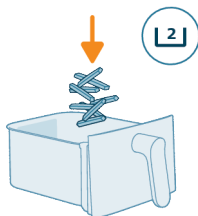


1 Dodaj składniki do górnego koszyka.

Uwaga: Przed użyciem koszyka należy zawsze upewnić się, że płyta dolna jest prawidłowo zamocowana.



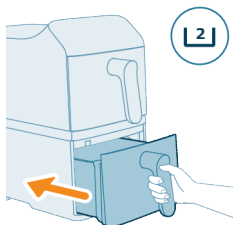
2 Umieść górny koszyk z powrotem w urządzeniu.



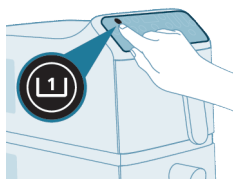
3 Dodaj składniki do dolnego koszyka.

Uwaga: Za pomocą urządzenia Airfryer można przygotowywać wiele różnych potraw. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdź „Tabelę żywności” i zapoznaj się z zalecanymi ilościami i długością gotowania.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania koszyka poza linię „MAX”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.

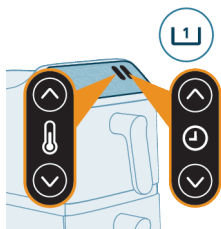


4 Umieść dolny koszyk z powrotem w urządzeniu.

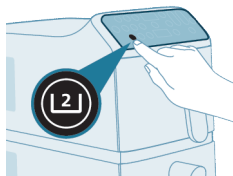


5 Dotknij przycisku **Górny koszyk** na ekranie.

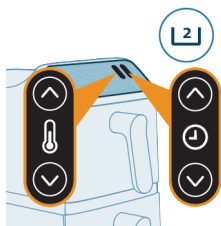
6 Dotknij strzałek temperatury i czasu, aby wybrać preferowane ustawienie.



7 Dotknij przycisku **Dolny koszyk** na ekranie.



8 Dotknij strzałek temperatury i czasu, aby wybrać preferowane ustawienie.



9 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Wykonaj następujące czynności:

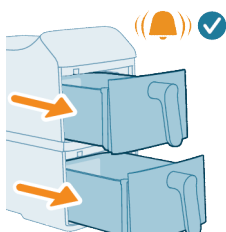
- Delikatnie wyciągnij koszyk.
- Potrząśnij składnikami nad żaroodporną powierzchnią.
- Ponownie włóż koszyk, aby kontynuować gotowanie.

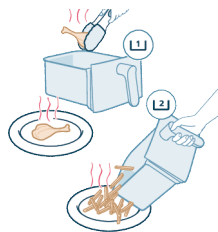
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: Urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu koszyka. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu koszyka w urządzeniu.

10 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Ostrożnie wyciągnij oba koszyki.

Uwaga: Po zakończeniu procesu smażenia koszyk, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu koszyka należy zawsze umieścić go na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawie lub macie silikonowej). Zależnie od rodzaju dania z koszyka może wydobywać się para.





**11** Użyj szczypec kuchennych, aby wyjąć ugotowane jedzenie z koszyka. W przypadku lżejszych produktów, takich jak frytki, możesz przełożyć je bezpośrednio na talerz, przechylając koszyki.

**Uwaga:** Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie koszyka.

**Uwaga:** W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść koszyk na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

## Tabela żywności

Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia podstawowe do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

### Uwaga

- Wymienione poniżej ustawienia stanowią wskazówki. Ze względu na różnice w pochodzeniu, rozmiarze, kształcie i marce składników nie można zagwarantować optymalnych rezultatów dla wszystkich składników.
- Podczas gotowania większych ilości (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek), potrząsaj, obracaj lub mieszaj składniki 2–3 razy podczas procesu gotowania, aby zapewnić jednolitą konsystencję i stopień wysmażenia.
- Sugerowana waga dotyczy pojedynczego koszyka.
- Rezultaty gotowania różnią się w zależności od wielkości lub objętości składników danego dania. Aby uzyskać idealne rezultaty, dostosuj ustawienia gotowania do konkretnych składników. Książka kucharska Home ID zawiera kompletny przewodnik dotyczący dostosowywania ustawień w zależności od wielkości i objętości składników.

### Tabela żywności dla urządzeń o mocy znamionowej 2750 W

Składniki	Ilość żywności	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Mała porcja	800 g	43	200°C	Wyłącz przypomnienie o potrząśnaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 17, 24, 30 i 37 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	1200 g	60	200°C	Wyłącz przypomnienie o potrząśnaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 24, 32, 40 i 50 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 oz / sztuka)	4 sztuk	30	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

<b>Składniki</b>	<b>Ilość żywności</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Uwaga</b>
Łosoś	400–1000 g	14–24	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Kielbaski	300–500 g	10–15	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Kotlet mięsny	200–1000 g	15–20	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Ciasto biszkoptowe	300 g	50	140°C	Użyj tacy do pieczenia
Babeczka z ciasta biszkoptowego	4–9 foremek	14–16	160°C	Użyj foremek do pieczenia
Muffiny (około 40 g / szt.)	6 sztuk	16	160°C	
Proste ciasto z ławą	4–9 foremek	10	160°C	Użyj foremek do pieczenia
Mieszanka warzyw (grubo posiekana) Duża porcja	1300 g	25	180°C	Wyłącz przypomnienie o potrząśnaniu i samodzielnie potrząśnij lub wymieszaj potrawę po 12 i 18 minutach gotowania, aby uzyskać idealny efekt podczas przygotowywania dużych porcji mieszanki warzyw.
Mini placki ziemniaczane Röstli	6–11 sztuk	15–20	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Wstępnie upieczony chleb/bułka (około 60 g / 2,1 oz)	4 sztuk	8	180°C	

#### **Tabela żywności dla urządzeń o mocy znamionowej 2300 W**

<b>Składniki</b>	<b>Ilość min. – maks.</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Uwaga</b>
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	200–700 g	26–37	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 oz)	2–8 sztuk	26–36	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Łosoś	400–1000 g	16–26	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Kielbaski	300–500 g	12–17	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Kotlet mięsny	200–1000 g	17–22	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Ciasto biszkoptowe	300 g	50	140°C	Użyj tacy do pieczenia

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Babeczka z ciasta biszkoptowego	4–9 foremek	14–16	160°C	Użyj foremek do pieczenia
Proste ciasto z lawą	4–9 foremek	10	160°C	Użyj foremek do pieczenia
Mieszanka warzyw	400–800 g	15–20	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mini placki ziemniaczane Rösti	6–11 sztuk	15–20	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

## Funkcja czasu

Funkcja **Czas** została zaprojektowana tak, aby przygotowywanie jedzenia w obu koszykach zakończyło się w tym samym czasie, nawet jeśli czasy gotowania lub temperatury są różne. Jest to szczególnie przydatne podczas przygotowywania pełnego posiłku z innymi składnikami w każdym z koszyków.

**1** Ustaw czas i temperaturę gotowania dla obu koszyków.

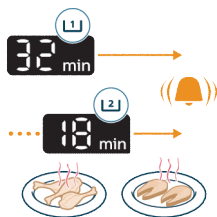


**2** Dotknij przycisku **Czas** na panelu sterowania.



**3** Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć zsynchronizowane pieczenie.



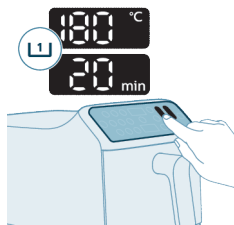


- 4 Urządzenie Airfryer automatycznie dostosuje czas uruchomienia jednego koszyka, tak aby w obu koszykach cykl gotowania zakończył się jednocześnie. Dzięki temu składniki z obu koszyków będą gorące i gotowe do podania jednocześnie.

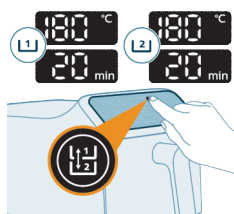
## Funkcja kopiowania

Funkcja **kopiowania** umożliwia powielenie ustawień gotowania z jednego koszyka dla drugiego za jednym dotknięciem. Jest to idealne rozwiązanie, gdy w obu koszykach przygotowujesz te same potrawy i chcesz uzyskać takie same rezultaty.

- 1 Ustaw czas i temperaturę dla jednego koszyka.



- 2 Naciśnij przycisk **kopiowania**. Ustawienia zostaną natychmiast skopiowane do drugiego koszyka.



- 3 Naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.



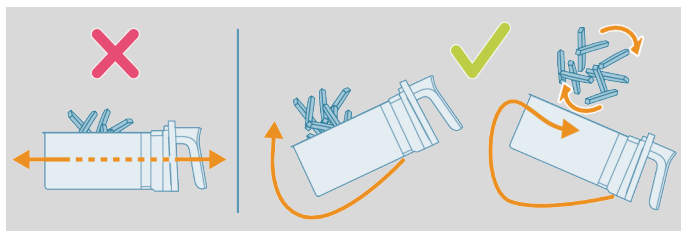
# Potrząsanie składnikami

## Jak potrząsać

Podczas gotowania można wyjąć koszyk z urządzenia Airfryer, aby wstrząsnąć, wymieszać lub odwrócić jedzenie na drugą stronę.

- Aby delikatnie wymieszać jedzenie, delikatnie potrząśnij koszykiem i upewnij się, że gorące powietrze będzie mogło dotrzeć do wszystkich powierzchni żywności.

**Jak uzyskać równomierną chrupkość:** Nie potrząsaj koszykiem tylko w jednym kierunku. Zamiast tego mieszaj lub obracaj potrawę, zamiast po prostu przesuwaj koszyk. Dzięki temu gorące powietrze będzie krążyć wokół każdego kawałka, zapewniając równomierny, złocistobrazowy kolor.



- Jeśli koszyk jest zbyt ciężki, aby nim potrząsać, postaw go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę i użyj szczyptec lub przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami do mieszania lub obracania składników. Ponownie włóż koszyk i wznów gotowanie.

**Uwaga:** Urządzenie Airfryer automatycznie zatrzyma gotowanie po wyjęciu koszyka. Wyświetlacz będzie zablokowany do momentu ponownego włożenia koszyka.

**Uwaga:** Gotowanie zostanie wznowione automatycznie po ponownym włożeniu koszyka.

**Uwaga:** Unikaj wyjmowania koszyka na dłuższy czas (ponad 30 sekund), ponieważ może to spowodować schłodzenie urządzenia.

## Czym można potrząsać

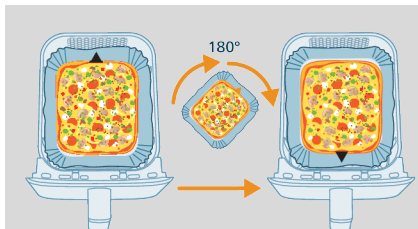
- Małe produkty, takie jak frytki lub nuggetsy, układane jedne na drugich podczas gotowania, zazwyczaj wymagają potrząsania w celu zapewnienia równomiernego zarumienienia i upieczenia.
- Jeśli nie potrząśniesz tymi produktami, mogą upiec się nierównomiernie lub w niektórych miejscach pozostać niedogotowane.
- W przypadku grubszych produktów, takich jak stek, odwrócenie w połowie gotowania pomaga uzyskać równomierne zarumienienie ze wszystkich stron.

## Kiedy potrząsać

- Potrząśnij lub odwróć produkty na drugą stronę w połowie czasu pieczenia 1–2 razy lub więcej, jeśli chcesz.

- Niektóre zaprogramowane ustawienia obejmują wbudowaną funkcję (patrz „Zaprogramowane ustawienia”) przypominania o potrząsaniu.

**Obrót:** Użycie papieru do pieczenia lub akcesoriów do pieczenia może czasami utrudniać dopływ powietrza do tylnej części koszyka. Aby uzyskać idealny, równomierny efekt pieczenia, wystarczy w połowie czasu pieczenia obrócić papier do pieczenia lub akcesorium o 180°. Dzięki temu każda strona zostanie równomiernie ogrzana.



## Przypomnienie o potrząsaniu

- Przypomnienie o potrząsaniu wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i będzie migać na wyświetlaczu.
- Jeśli koszyk nie zostanie wyjęty po 5 sygnałach dźwiękowych, przypomnienie wyłączy się automatycznie.
- Po wyjęciu koszyka przypomnienie o potrząsaniu również zostanie wyłączone.

## Przygotowanie domowych frytek

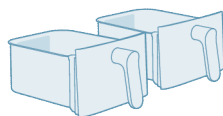
Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.
  - Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 500 gramów / 18 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 przechylaj miski w celu przełożenia wszystkich udek naraz do koszyka, aby nie wlało się do niego za dużo oleju.
- 6 Przelóż ziemniaki do koszyka.
  - 7 Usmaż słupki ziemniaczane i potrząśnij patelnią 2–3 razy podczas gotowania.

# Czyszczenie



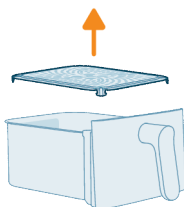
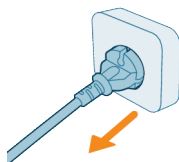
**Ostrzeżenie:** Koszyk oraz wnętrze urządzenia muszą całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.

**Ostrzeżenie:** koszyk ma powłokę 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 koszyka.

- 1 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Wskazówka: Wyjmij koszyk, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.



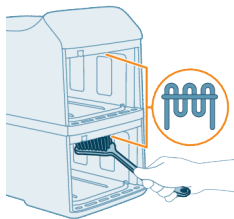
- 2 Wyjmij płytę dolną z koszyka.
- 3 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z koszyka.
- 4 Koszyk można myć w zmywarce. Można go również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).

Wskazówka: Jeśli resztki jedzenia przywarły do koszyka lub płyty dolnej, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odłączenie 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 koszyku lub płycie dolnej za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj środka odtłuszczającego w płynie.

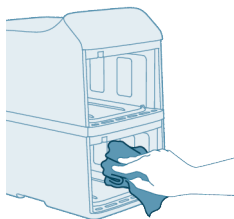
Porada: w razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejącego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejącego.

- 5 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zacznij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.










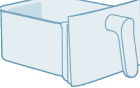
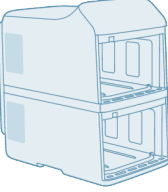
- 6 Wyczyścić element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



- 7 Wyczyścić wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.

## Tabela dotycząca czyszczenia

Prawidłowe czyszczenie zapewnia wydajność i bezpieczeństwo urządzenia Airfryer. Poniższa tabela zawiera instrukcje czyszczenia dla każdego komponentu.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Uwaga

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer zawsze trzymaj je poziomo, aby uniknąć przypadkowego wypadnięcia koszyka, co potencjalnie mogłoby doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Przed przeniesieniem i/lub schowaniem urządzenia Airfryer należy się upewnić, że zdejmowane elementy (np. płyta dolna 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.home.id/support](http://www.home.id/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 pokręta, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Koszyk, płyta dolna 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.
	Wyłącznik nie został jeszcze aktywowany.	Użyj kciuka, aby nacisnąć wyłącznik, upewniając się, że palec dotyka całego przycisku.
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty zluszczonej powierzchni.	W koszyku urządzenia Airfryer mogą pojawić się niewielkie plamki spowodowane przypadkowym dotknięciem lub zarysowaniem powłoki (np. podczas czyszczenia za pomocą ostrych narzędzi czyszczących i/lub podczas wkładania koszyka).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając płyty dolne do koszyka w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz płytę dolną pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę koszyka, 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 koszyka i kontynuuj smażenie.
	W koszyku wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek w koszyku. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie wyczyść koszyk i płytę dolną.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do koszyka.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1” lub „E2”.	Urządzenie Airfryer może być przechowywana w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Temperatura urządzenia jest zbyt niska. Urządzenia należy używać w temperaturze otoczenia od 5°C do 40°C. Przed użyciem pozostaw urządzenie Airfryer na co najmniej 15 minut w temperaturze pokojowej. Jeśli problem się utrzymuje, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4”, „E5”, „E12”, „E22” lub „E23”.	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.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E10”.	Temperatura wewnętrzna urządzenia jest zbyt wysoka.	Sprawdź, czy w pobliżu wylotów powietrza nie ma żadnych przeszkód utrudniających wentylację i odprowadzanie ciepła. Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni wokół wylotów powietrza i nie umieszczaj żadnych przedmiotów między wylotami powietrza a ścianą.

# Conteúdo

<b>Instruções de segurança importantes</b>	414
Perigo	414
Avisos	414
Nota	415
<b>Reciclagem</b>	416
<b>Campos eletromagnéticos (CEM)</b>	416
<b>Garantia e assistência</b>	416
<b>Informação de conceção ecológica</b>	417
<b>Descrição geral</b>	417
Descrição do produto	417
Visão geral do painel de controlo	419
<b>Antes da primeira utilização</b>	421
<b>Preparação antes da utilização</b>	422
<b>Utilizar o aparelho</b>	422
Teste de funcionamento	422
Cozinhar com programas predefinidos	424
Programas predefinidos	427
Cozinhar com definições manuais	427
Tabela de alimentos	430
Função de temporizador	431
Função de cópia	432
<b>Agitar os alimentos</b>	433
Como agitar	433
O que agitar	434
Quando agitar	434
Lembrete de agitação	435
<b>Preparar batatas fritas caseiras</b>	435
<b>Limpeza</b>	435
Tabela de limpeza	437
<b>Armazenamento</b>	437
<b>Resolução de problemas</b>	438

## Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

### Perigo



- 1 - 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 (fig. 1).
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o cesto com óleo, pois tal pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no cesto.
- Certifique-se sempre de que resistência está limpa e de que não existem alimentos presos na mesma.

### Avisos

#### Avisos

- 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 (fig. 2).
- 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 pelo menos 15 cm de espaço livre em ambos os lados e na parte traseira 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 em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o cesto 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.
- Uma vez que esta Airfryer tem duas câmaras de preparação, o seu consumo de energia elétrica é grande. Não utilize outros aparelhos potentes no mesmo circuito ao mesmo tempo (por exemplo, jarros elétricos, grelhadores elétricos e similares). Caso contrário, pode acontecer que o disjuntor na instalação da sua casa responda e a energia nesta tomada falhe.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O cesto, a placa inferior e os acessórios no interior da câmara de preparação ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.

## Nota

### Nota

- 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).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Resistência quente e rebordos de peças metálicas quentes.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de término sincronizado (possível produção de bactérias).
- Tenha cuidado ao retirar os alimentos cozinhados e evite que os acessórios caiam. Além disso, tenha em atenção ao óleo que possa pingar dos lados de rede do cesto.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode libertar fumo.

## Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

## Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

## Garantia e assistência

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/support](https://home.id/support)

# Informação de conceção ecológica

## Informação de conceção ecológica para identificador(es) do modelo: NA46x

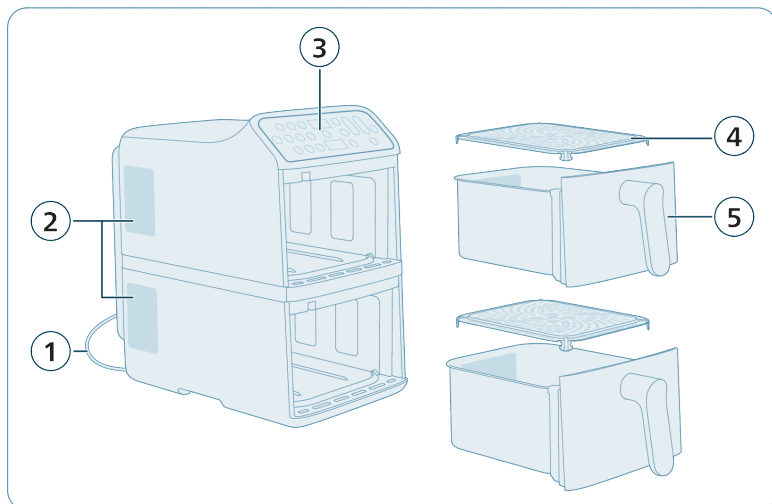
Designação	Símbolo	Valor	Unidade
Consumo de energia quando desligado	$P_{off}$	0,28	W
Consumo de energia em modo de espera	$P_{sb}$	N/A	W
Período antes de entrar automaticamente no modo de espera	$T_{sb}$	20	Min.
Norma de medição para o valor de serviço	EN 50564:2011		
Informações de contacto para obter mais informações	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Baixos		
O aparelho está em conformidade com os requisitos de conceção ecológica do Anexo II DA COMISSÃO REGULAMENTO (UE) 2023/826			

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em [www.home.id](http://www.home.id).

## Descrição geral

### Descrição do produto



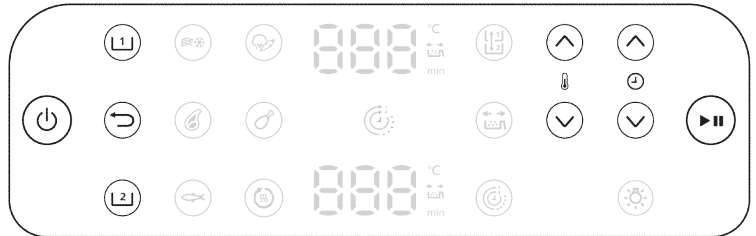
- 1 Cabo de alimentação
- 2 Saídas de ar

- 3 Painel de controlo
- 4 Placa inferior (x2)
- 5 cesto (x2)

Nota: este aparelho dispõe de dois cestos de preparação independentes. Pode optar por cozinhar com apenas um cesto ou utilizar ambos em simultâneo. Cada cesto funciona de forma independente, permitindo-lhe definir diferentes temperaturas, tempos de preparação ou programas predefinidos para cada cesto.

## Visão geral do painel de controlo

### Potência e operações básicas



#### Botão de alimentação

Toque para ligar ou desligar a Airfryer.



#### Botão de seleção do cesto superior (1)

Toque para selecionar o cesto superior para ajustar as respetivas definições.



#### Botão de seleção do cesto inferior (2)

Toque para selecionar o cesto inferior para ajustar as respetivas definições.



#### Botão de retrocesso

Toque para regressar ao menu anterior ou cancelar a seleção atual.



#### Botão iniciar/interrromper

Toque para iniciar ou interromper o processo de preparação.



#### Botões de aumento/diminuição da temperatura

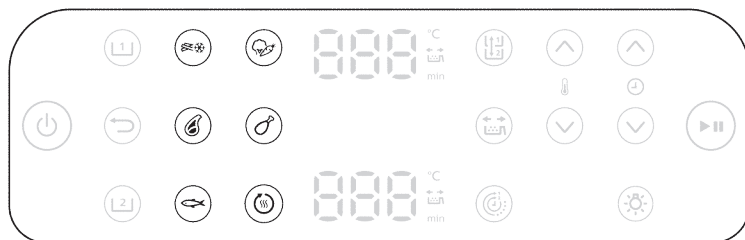
Toque para aumentar ou diminuir a temperatura de preparação para o cesto selecionado.



#### Botões de aumento/diminuição do tempo

Toque para aumentar ou diminuir o tempo de preparação para o cesto selecionado.

## Programas predefinidos



### Snacks de batatas congeladas

Utilize esta predefinição para preparar batatas fritas congeladas, gomos de batatas ou batatas picadas e fritas para um acabamento dourado e estaladiço.



### Bife

Utilize esta predefinição para grelhar bifes de acordo com a sua preferência de ponto da carne e aspeto tostado.



### Peixe

Utilize esta predefinição para cozinhar delicadamente filetes de peixe ou marisco, mantendo-os húmidos e macios.



### Legumes

Utilize esta predefinição para assar legumes frescos ou deixá-los crocantes de forma uniforme e com uma quantidade de óleo mínima.



### Coxas de frango

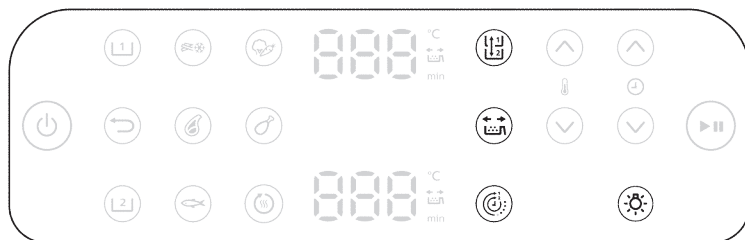
Utilize esta predefinição para cozinhar completamente coxas de frango com uma pele estaladiça.



### Aquecer

Utilize esta predefinição para aquecer rapidamente as sobras, preservando simultaneamente a textura e o sabor.

## Funções adicionais



### Função de cópia

Pode definir o tempo e a temperatura para um cesto e, em seguida, copiar as mesmas definições para o outro cesto premindo o botão de função de cópia.



### Função de temporizador

Sincronize automaticamente os tempos de preparação nos dois cestos para que as refeições fiquem prontas ao mesmo tempo.



### Lembrete de agitação

Este modelo inclui um lembrete de agitação. Para obter os melhores resultados, agite ou vire os alimentos imediatamente quando soar o alarme de lembrete.

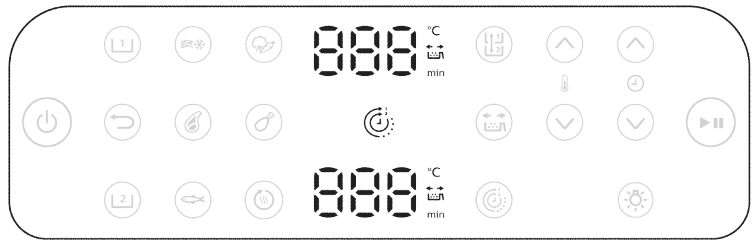
Prima o botão do lembrete de agitação para ativar ou desativar os alertas de que deve agitar ou virar os alimentos durante a respetiva preparação para obter resultados mais uniformes. Vai ouvir um sinal sonoro e ver um ícone de agitação a piscar ao lado da indicação do tempo.



### Luz

Ligue ou desligue a luz na câmara de preparação.

## Visor



### Visor de tempo/temperatura



O ecrã alterna entre a apresentação do tempo e da temperatura de preparação.



### Indicação do lembrete de agitação

Acende-se quando o lembrete de agitação está ativado.

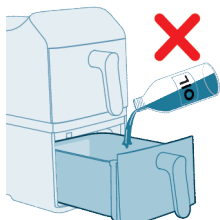


### Indicação da função de temporizador

Acende-se quando a função de temporizador está ativada.

## Antes da primeira utilização

**IMPORTANTE:** durante a primeira utilização, a Airfryer pode libertar algum fumo e cheiro. Isto é normal e deve dissipar-se depois de alguns minutos.



**Cuidado:** esta airfryer funciona com ar quente. Não encha o cesto com óleo, gordura para fritar ou qualquer outro líquido.

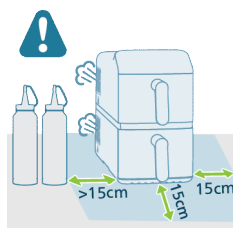
**Cuidado:** não toque nas superfícies quentes. Manuseie o cesto quando quente usando luvas de forno.

**Cuidado:** este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Nota: não é necessário pré-aquecer o aparelho.

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização (consultar «Limpeza»).

## Preparação antes da utilização



- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.
- 2 Deixe pelo menos 15 cm de espaço livre à volta do aparelho.

- 3 Introduza a placa inferior no cesto.

Nota: durante a utilização, é libertado vapor quente pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Coloque o aparelho a uma distância de, pelo menos, 15 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada.

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.

Nota: não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.

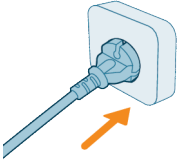
## Utilizar o aparelho

### Teste de funcionamento

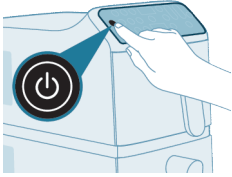
**Um teste de funcionamento ajuda-o a:**

- Familiarize-se com a Airfryer
- Verificar o funcionamento correto
- Remover os resíduos de fabrico

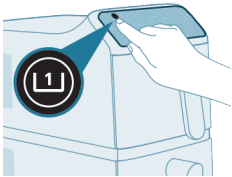
- 1 Certifique-se de que ambos os cestos estão vazios e, em seguida, ligue a ficha do aparelho.



- 2 Toque no botão de **alimentação**.

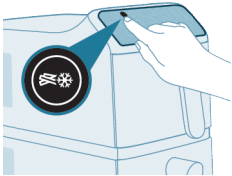


- 3 Selecione um dos cestos.



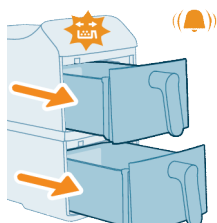
- 4 Toque no botão **Batatas fritas congeladas**.

- 5 Selecione o outro cesto e escolha **Batatas fritas congeladas** novamente.

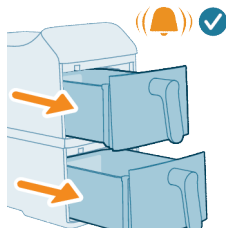


- 6 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar.





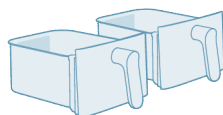
- 7** Um lembrete de agitação emite um sinal sonoro a meio da preparação. Silencie o som do sinal sonoro removendo os cestos e, em seguida, voltando a inseri-los de forma segura.



- 8** Quando a preparação terminar, é emitido um sinal sonoro final.



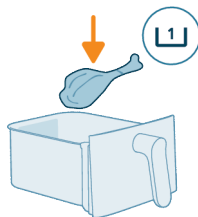
- 9** Remova os cestos. Deixe ambos os cestos arrefecerem durante 10 a 30 minutos.



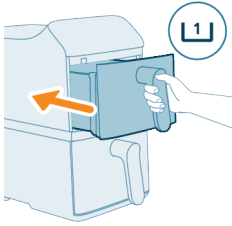
## Cozinhar com programas predefinidos

Este aparelho é fornecido com uma variedade de programas de preparação predefinidos concebidos para simplificar a preparação de refeições. Cada predefinição é otimizada para um tipo específico de alimentos, definindo automaticamente a temperatura e o tempo de preparação ideais para proporcionar resultados deliciosos com o mínimo de esforço.

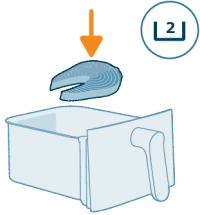
- 1** Adicione ingredientes ao cesto superior.



**Nota:** certifique-se sempre de que a placa inferior está bem colocada antes de utilizar o cesto.

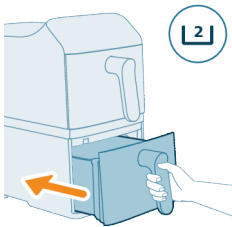


2 Volte a colocar o cesto superior no aparelho.

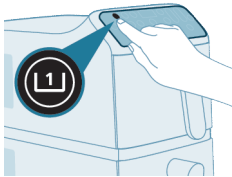


3 Adicione ingredientes ao cesto inferior.

Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o cesto para além da linha "MAX", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.



4 Volte a colocar o cesto inferior no aparelho.

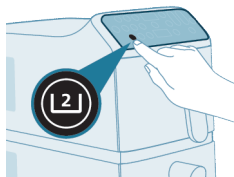


5 Toque no botão **Cesto superior** no ecrã.

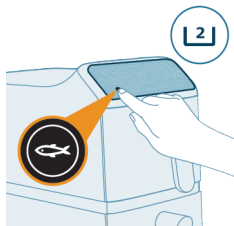


6 Escolha o botão de programação pretendido.

7 Toque no botão **Cesto inferior** no ecrã.



8 Escolha o botão de programação pretendido.



9 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Nota: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte "Programas predefinidos"). Para tal:

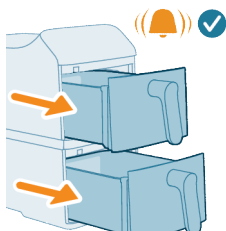
- Remova cuidadosamente o cesto.
- Agite o conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Volte a inserir o cesto para continuar a preparação.

Nota: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Nota: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for colocado novamente no aparelho.

10 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente ambos os cestos.

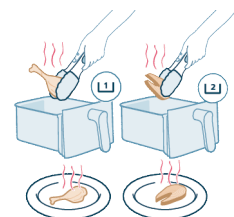
**Cuidado: após o processo de preparação, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o cesto numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando remover o cesto. Dependendo do tipo de alimentos, o cesto pode libertar vapor.**



11 Utilize pinças de cozinha para retirar os alimentos preparados dos cestos.

Nota: O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do cesto.

Nota: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o cesto numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.



## Programas predefinidos

	Predefinições	Quantidade recomendada	Temperatura	Tempo de preparação		Lembrete de agitação
	Batatas congeladas	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Costeletas	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Filete de peixe	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Legumes	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Coxas de frango	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Aquecer	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

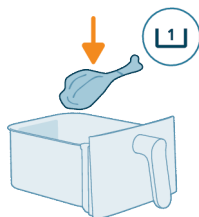
Nota: o tempo de preparação predefinido para cada programa predefinido pode variar consoante a classificação elétrica da sua Airfryer.

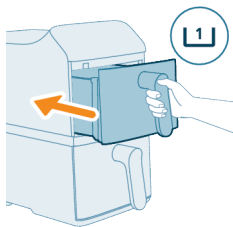
## Cozinhar com definições manuais

Quando os programas predefinidos não satisfazem as suas necessidades de preparação personalizadas, as definições manuais permitem-lhe controlar totalmente a temperatura e o tempo.

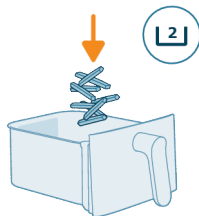
**1** Adicione ingredientes ao cesto superior.

Nota: certifique-se sempre de que a placa inferior está bem colocada antes de utilizar o cesto.





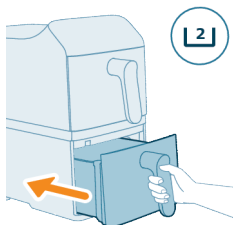
2 Volte a colocar o cesto superior no aparelho.



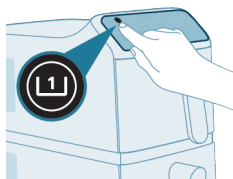
3 Adicione ingredientes ao cesto inferior.

Nota: a Airfryer é adequada para preparar uma grande variedade de ingredientes. Para obter os melhores resultados, consulte a "Tabela de alimentos" para saber quais são as quantidades e os tempos de preparação recomendados.

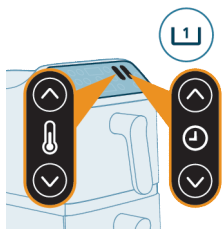
Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o cesto para além da linha "MAX", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.



4 Volte a colocar o cesto inferior no aparelho.

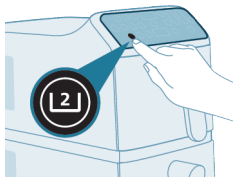


5 Toque no botão **Cesto superior** no ecrã.

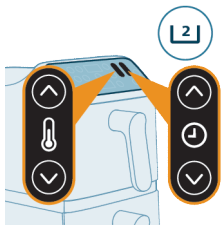


6 Toque nas setas de temperatura e de tempo para escolher a definição pretendida.

7 Toque no botão **Cesto inferior** no ecrã.



8 Toque nas setas de temperatura e de tempo para escolher a definição pretendida.



9 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Nota: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o cesto.
- Agite o conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Volte a inserir o cesto para continuar a preparação.

Nota: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Nota: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for colocado novamente no aparelho.

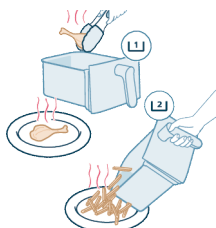
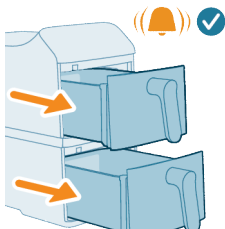
10 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente ambos os cestos.

**Cuidado: após o processo de preparação, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o cesto numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando remover o cesto. Dependendo do tipo de alimentos, o cesto pode libertar vapor.**

11 Utilize pinças de cozinha para retirar os alimentos preparados dos cestos. Para artigos mais leves, como batatas fritas, pode colocá-los diretamente num prato.

Nota: O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do cesto.

Nota: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o cesto numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.



## Tabela de alimentos

A tabela abaixo fornece as definições de base recomendadas para a preparação de vários tipos de alimentos.

### Nota

- As definições listadas destinam-se a ser utilizadas como orientações. Devido a variações na origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, não é possível garantir resultados ideais para todos os ingredientes.
- Ao preparar grandes quantidades (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, snacks congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes 2 a 3 vezes durante o processo de preparação para garantir uma textura e um ponto de cozedura consistentes.
- O peso sugerido é para um único cesto.
- Os resultados de cozedura variam consoante o tamanho dos ingredientes ou o volume de cada prato. Para obter resultados perfeitos, adapte as predefinições de preparação aos seus ingredientes específicos. O livro de receitas na Home ID fornece um guia completo para poder personalizar as receitas com base no tamanho e volume dos ingredientes.

### Tabela de alimentos para aparelhos com uma classificação elétrica de 2750 W

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Tempo (min)	Temperatura	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose pequena	800 g	43	200 °C	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 17, 24, 30 e 37 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	1200 g	60	200 °C	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 24, 32, 40 e 50 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/unidade)	4 unidades	30	180 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Salmão	400-1000 g	14-24	200 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Salsicha fresca	300-500 g	10-15	180 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Costeleta	200-1000 g	15-20	200 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Pão-de-ló	300 g	50	140 °C	Utilize o acessório de tabuleiro
Queques de massa de pão de ló	4-9 chávenas	14-16	160 °C	Utilize o acessório de chávena

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade de alimentos</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Nota</b>
Queques (aproximadamente 40 g/unidade)	6 unidades	16	160 °C	
Bolo de interior derretido fácil	4-9 chávenas	10	160 °C	Utilize o acessório de chávena
Legumes variados (picados grosseiramente) Dose grande	1300 g	25	180 °C	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 12 e 18 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais.
Mini Röstis	6-11 unidades	15-20	180 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	4 unidades	8	180 °C	

**Tabela de alimentos para aparelhos com uma classificação elétrica de 2300 W**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade mín./máx.</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Nota</b>
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	200-700 g	26-37	200 °C	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	2-8 unidades	26-36	180 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Salmão	400-1000 g	16-26	200 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Salsicha fresca	300-500 g	12-17	180 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Costeleta	200-1000 g	17-22	200 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Pão-de-ló	300 g	50	140 °C	Utilize o acessório de tabuleiro
Queques de massa de pão de ló	4-9 chávenas	14-16	160 °C	Utilize o acessório de chávena
Bolo de interior derretido fácil	4-9 chávenas	10	160 °C	Utilize o acessório de chávena
Vegetais variados	400-800 g	15-20	180 °C	Agite, volte ou mexa a meio
Mini Röstis	6-11 unidades	15-20	180 °C	Agite, volte ou mexa a meio

## Função de temporizador

A função **Temporizador** foi concebida para garantir que os alimentos em ambos os cestos terminam de cozinhar ao mesmo tempo, mesmo que os tempos ou as



temperaturas de preparação sejam diferentes. Isto é especialmente útil quando se prepara uma refeição completa com ingredientes diferentes em cada cesto.

**1** Defina o tempo e a temperatura de preparação para ambos os cestos.

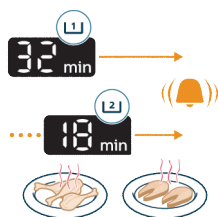
**2** Toque no botão **Temporizador** no painel de controlo.



**3** Toque no botão de **iniciar/interromper** e a preparação sincronizada é iniciada.

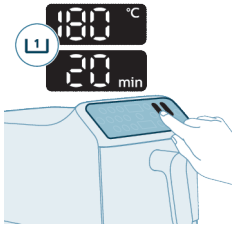


**4** A Airfryer ajusta automaticamente o tempo de início de um cesto para que ambos os cestos concluam os seus ciclos de preparação em simultâneo. Isto garante que tudo está quente e pronto para servir ao mesmo tempo.

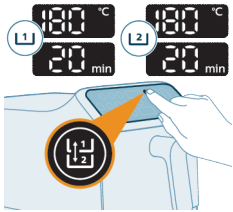


## Função de cópia

A função **Copiar** permite duplicar as definições de preparação de um cesto para o outro com um único toque. Isto é ideal quando está a preparar os mesmos alimentos em ambos os cestos e pretende obter resultados consistentes.



1 Defina o tempo e a temperatura para um cesto.



2 Prima o botão da função **Copiar**. As definições serão instantaneamente duplicadas para o outro cesto.



3 Prima **Iniciar/interromper** para iniciar a preparação.

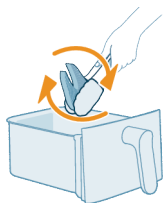
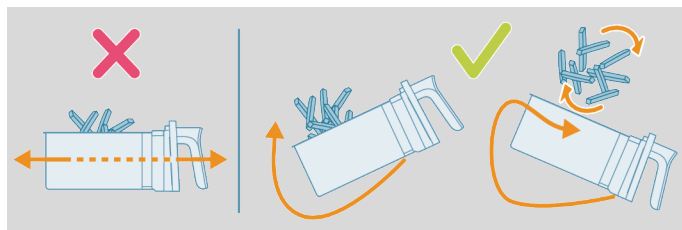
## Agitar os alimentos

### Como agitar

Durante a preparação, retire o cesto da Airfryer para agitar, misturar ou virar os alimentos.

- Para agitar os alimentos com segurança, agite suavemente o cesto e certifique-se de que o ar quente consegue alcançar todas as superfícies dos alimentos.

**Para obter um resultado uniformemente crocante:** evite agitar o cesto apenas numa direção. Em vez disso, mexa ou vire os alimentos, não se limitando a deslizar o cesto. Isto permite que o ar quente circule à volta de cada pedaço, para obter resultados uniformes e dourados.



- Se o cesto for demasiado pesado para agitar, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor, utilize pinças ou utensílios com ponta de silicone para mexer ou virar os ingredientes. Volte a inserir o cesto e retome a preparação.

**Notas:** a Airfryer faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. O ecrã permanece congelado até o cesto ser inserido novamente.

**Notas:** a preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for reinserido.

**Notas:** evite a remoção prolongada do cesto (durante mais de 30 segundos), pois isto pode fazer com que o aparelho arrefeça.

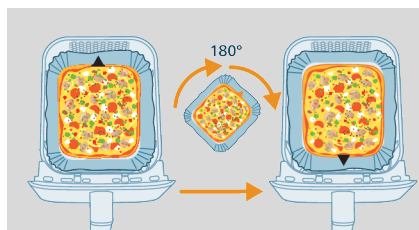
## O que agitar

- Normalmente, os alimentos pequenos, como batatas fritas ou nuggets, que estão empilhados durante a preparação, têm de ser agitados para garantir uma crocância uniforme e uma preparação consistente.
- Se não agitar estes alimentos, eles podem cozinhar de forma desigual ou podem não ficar bem cozinhados em algumas áreas.
- Para alimentos mais espessos, como bife, virar a meio da preparação ajuda a que fiquem igualmente tostados em todos os lados.

## Quando agitar

- Agite ou vire os alimentos 1 a 2 vezes a meio da preparação, ou mais, se desejar.
- Algumas predefinições incluem uma funcionalidade (consultar «Programas predefinidos») de lembrete de agitação incorporada.

**Experimente:** a utilização de papel vegetal ou acessórios de cozedura pode, por vezes, impedir que o ar chegue à parte de trás do cesto. Para uma preparação perfeita e uniforme, basta rodar o papel ou acessório de cozedura 180° a meio do tempo de cozedura. Isto garante que todos os lados recebem uma quantidade igual de calor.



## Lembrete de agitação

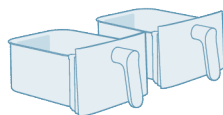
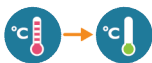
- O lembrete de agitação emite 5 sinais sonoros e fica intermitente no visor.
- Se não remover o cesto após 5 sinais sonoros, o lembrete desliga-se automaticamente.
- O lembrete de agitação também é interrompido assim que remover o cesto.

## Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- 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 500 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 cesto.
- 6 Coloque os palitos no cesto.
  - 7 Frite os palitos de batata e vire-os 2 a 3 vezes durante a preparação.

## Limpeza



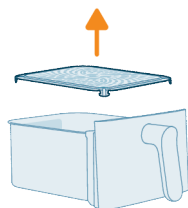
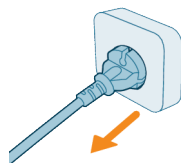
**Aviso: deixe o cesto e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.**

**Aviso: o cesto dispõe de 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 cesto após cada utilização.

- 1 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Sugestão: remova o cesto para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.



- 2 Remova a placa inferior do cesto.
- 3 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do cesto.
- 4 Lave o cesto na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

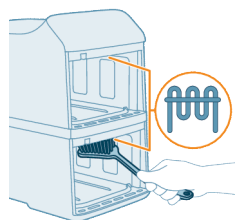
Sugestão: Se os resíduos de alimentos aderirem ao cesto ou a placa inferior, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o cesto ou a placa inferior tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um desengordurante líquido.

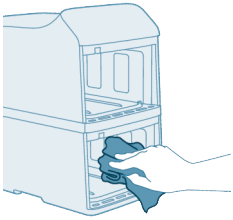
Sugestão: se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser removidos com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.

- 5 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior e o interior 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 a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.






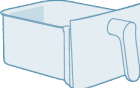
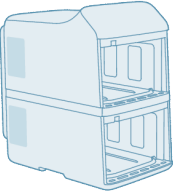




7 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

## Tabela de limpeza

A limpeza adequada mantém o desempenho e a segurança da Airfryer. A tabela abaixo descreve as instruções de limpeza para cada componente.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Nota

- Ao transportar a Airfryer, segure-a sempre na horizontal para evitar que os cestos caiam acidentalmente, uma vez que tal pode danificá-los.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer, por exemplo, placa inferior, 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.home.id/support](http://www.home.id/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 cesto e a placa inferior aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone: 
		Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo correto de batatas.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
	Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
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.	O botão de ligar/desligar ainda não foi ativado.	Com o polegar, prima o botão de ligar/desligar cobrindo toda a superfície do botão com o dedo.
	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do cesto 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 a placa inferior no cesto de forma adequada. Se inserir a placa inferior numa posição inclinada, a parte lateral pode bater na parede do cesto, 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 cesto e continue a cozinhar.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no cesto que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o cesto e a placa inferior 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 assegurarem que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
O ecrã da Airfryer apresenta "E1" ou "E2".	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	A temperatura do dispositivo está demasiado baixa. Este produto foi concebido para funcionar a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C. Coloque a Airfryer à temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência Philips ou o centro de apoio ao cliente do seu país/região.
O ecrã da Airfryer apresenta "E4", "E5", "E12", "E22" ou "E23".	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.
O ecrã da Airfryer apresenta "E10".	A temperatura interna do dispositivo está demasiado alta.	Verifique se existem obstruções à volta das saídas de ar que afetem a ventilação e a dissipação de calor. Deixe pelo menos 15 cm de espaço à volta das saídas de ar e não coloque quaisquer objetos entre as saídas de ar e a parede.

# Cuprins

<b>Instrucțiuni importante privind siguranța</b>	442
Pericol	442
Avertisment	442
Atenție	443
<b>Reciclarea</b>	444
<b>Câmpuri electromagnetice (EMF)</b>	444
<b>Garanție și asistență</b>	444
<b>Informații privind proiectarea ecologică</b>	445
<b>Descriere generală</b>	446
Prezentare generală a produsului	446
Prezentarea panoului de control	447
<b>Înainte de prima utilizare</b>	449
<b>Pregătiri înainte de utilizare</b>	450
<b>Utilizarea aparatului</b>	450
Sesiunea de testare	450
Gătitul cu programe presetate	452
Programe presetate	455
Gătitul cu setări manuale	455
Tabelul de alimente	457
Funcția de timp	459
Funcția de copiere	460
<b>Agitarea alimentelor</b>	461
Cum se agită alimentele	461
Ce să agiți	462
Când se agită	462
Mementoul de agitare	463
<b>Prepararea în casă a cartofilor prăjiți</b>	463
<b>Curățarea</b>	463
Tabel de curățare	465
<b>Depozitarea</b>	465
<b>Depanare</b>	466

# Instrucțiuni importante privind siguranța

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

## Pericol



1

- Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit (fig. 1)
- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăți la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umple coșul cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe coș.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.

## Avertisment

### 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 ștecărul 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 suprafețele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării (fig. 2).
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate.



2

- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu de cel puțin 15 cm în părțile laterale și în spatele aparatului. Nu așeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți coșul din aparat.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de copt în aparat.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Deoarece acest Airfryer are două camere de gătit, puterea sa electrică este mare. Nu utiliza alte aparate puternice pe același circuit în același timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice și altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalația ta să răspundă și alimentarea la această priză să se defecteze.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C și 40 °C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual și folosește numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Coșul, placa inferioară și accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul și după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuiește-le cu atenție.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile din manual.

## Atenție

### Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lași nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezambla, depozita sau curăța.
- Așază aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă.

- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparații, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii și nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureți zona superioară a camerei de gătit: Elementul de încălzire și marginea pieselor metalice sunt fierbinți.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când gătești alimente ușor perisabile cu funcția de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).
- Ai grijă când torni mâncarea gătită și ai grijă să nu lași accesoriile să cadă. În plus, ai grijă la uleiul care se poate scurge din părțile laterale ale coșului.
- Când gătești alimente grase, aparatul poate să producă fum.

## Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

## Garanție și asistență

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/support](https://www.home.id/support).

## Informații privind proiectarea ecologică

### Informații privind proiectarea ecologică pentru identificatorul (identificatorii) modelului: NA46x

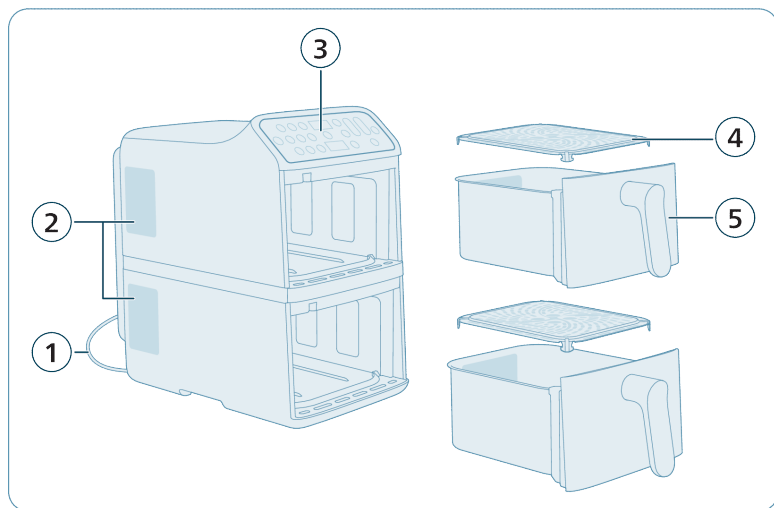
Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
Consum de energie în modul oprit	$P_{\text{oprit}}$	0,28	W
Consum de energie în modul standby	$P_{\text{sb}}$	N/A	W
Perioada înainte de comutarea automată în modul standby	$T_{\text{sb}}$	20	min
Standardul de măsurare pentru valoarea de uz	EN 50564:2011		
Detalii de contact pentru obținerea mai multor informații	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Țările de Jos		
Aparatul respectă cerințele în materie de proiectare ecologică din Anexa II la Regulamentul COMISIEI REGULAMENTUL (UE) 2023/826			

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de noi, înregistrează-ți produsul la [www.home.id](https://www.home.id).

# Descriere generală

## Prezentare generală a produsului

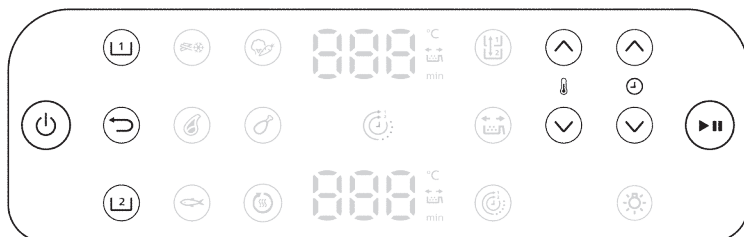


- 1 Cablu de alimentare
- 2 Orificii de ieșire a aerului
- 3 Panou de control
- 4 Placă inferioară (x2)
- 5 Coș (x2)

**Notă:** Acest aparat este dotat cu două coșuri de gătit independente. Poți alege să gătești cu un singur coș sau să le utilizezi pe amândouă simultan. Fiecare coș funcționează independent, permițându-ți să setezi diferite temperaturi, ore de gătit sau programe presetate pentru fiecare coș.

## Prezentarea panoului de control

### Alimentare și operații de bază



#### Butonul de pornire/oprire

Atinge pentru a porni sau opri airfryerul.



#### Butonul de selectare a coșului superior (1)

Atinge pentru a selecta coșul superior și a regla setările.



#### Butonul de selectare a coșului inferior (2)

Atinge pentru a selecta coșul inferior și a regla setările.



#### Butonul de revenire

Atinge pentru a reveni la meniul anterior sau pentru a anula selecția curentă.



#### Butonul Start/pauză

Atinge pentru a începe sau a întrerupe procesul de gătit.



#### Butoane de creștere/reducere temperatură

Atinge pentru a mări sau a reduce temperatura de preparare pentru coșul selectat.

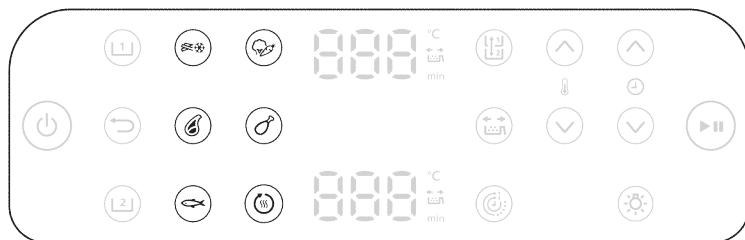


#### Butoane pentru creștere/reducere timp

Atinge pentru a mări sau reduce timpul de preparare pentru coșul selectat.



## Programe presetate



### Gustări din cartofi congelați

Utilizează această presetare pentru a găti cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, sau chiftele crocante de cartofi.



### Friptură

Utilizează această presetare pentru a prepara la grătar în gradul preferat de frigere, cu un exterior rumenit.



### Pește

Utilizează această presetare pentru a găti ușor fileuri de pește sau fructe de mare, menținându-le în același timp umede și moi.



### Legume

Utilizează această presetare pentru a frige sau prepara legumele crocante, în mod uniform, cu ulei minim.



### Ciocănele de pui

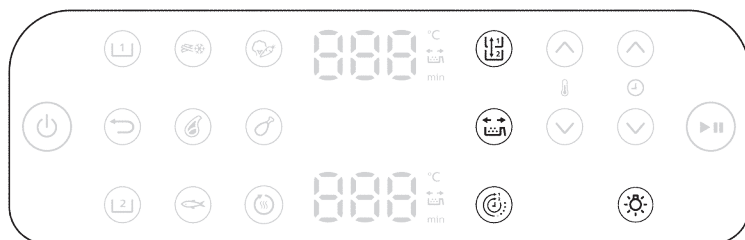
Utilizează această presetare pentru a găti bine ciocănelele de pui, cu piele crocantă.



### Reîncălzire

Utilizează această presetare pentru a încălzi rapid resturile rămase, păstrând în același timp textura și aroma.

## Funcții suplimentare



### Funcția de copiere

Poți seta timpul și temperatura pentru un coș și poți copia aceste setări exacte pentru celălalt coș apăsând butonul funcției de copiere.



### Funcția de timp

Sincronizează automat duratele de preparare în cele 2 coșuri pentru a avea alimentele preparate în același timp.



### Memento de agitare

Acest model are un memento de agitare. Pentru rezultate optime, agită sau întoarce imediat alimentele atunci când sună alarma de agitare.

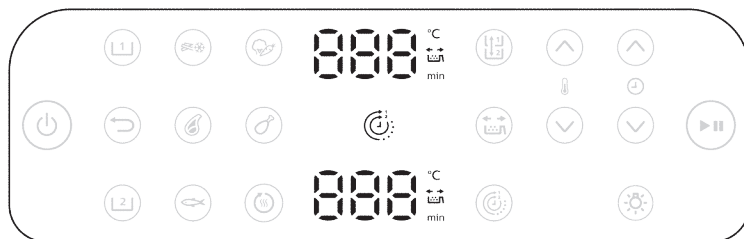
Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a activa sau dezactiva alertele care îți reamintesc să agiți sau să întorci alimentele în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme. Vei auzi un semnal sonor și vei vedea o pictogramă de agitare luminând intermitent lângă afișajul orei.



### Lumină

Pornește sau oprește lumina din camera de gătit.

## Afișaj



### Afișaj timp/temperatură



Ecranul trece de la afișarea timpului de preparare la temperatură.



### Indicator memento agitare

Se aprinde când este activat memento pentru agitare.

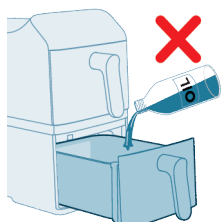


### Indicarea funcției de timp

Se aprinde când funcția de timp este activată.

## Înainte de prima utilizare

**Important:** În timpul primei utilizări, airfryerul poate produce puțin fum și miros. Este normal și ar trebui să dispară în câteva minute.



**Atenție:** Acest Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.

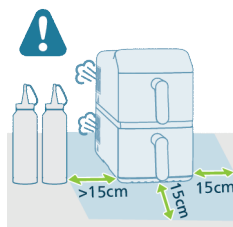
**Atenție:** Nu atinge suprafețele fierbinți. Manevreează coșul fierbinte cu mănuși pentru cuptor.

**Atenție:** Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

Notă: Nu este necesară preîncălzirea aparatului.

- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare (consultați „Curățarea”).

## Pregătiri înainte de utilizare



- 1 Așează aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă.
- 2 Lasă un spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul aparatului.

- 3 Introdu placa inferioară în coș.

Notă: În timpul utilizării, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ține mâinile și fața la o distanță sigură față de abur și orificiile de evacuare. Pune dispozitivul la 15 cm de perete și nu poziționa orificiul de evacuare a aerului direct în fața prizei.

Notă: Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.

Notă: Nu așeza Airfryerul lângă alt aparat de gătit, aproape de pereții bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafețe.

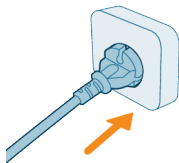
## Utilizarea aparatului

### Sesiunea de testare

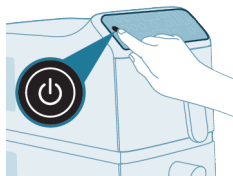
**Un test de funcționare te ajută:**

- Să te familiarizezi cu Airfryerul
- Să verifici funcționarea corectă
- Să îndepărtezi reziduurile de fabricație

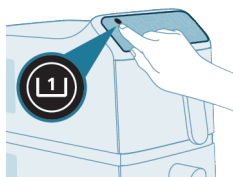
- 1 Asigură-te că ambele coșuri sunt goale, apoi conectează aparatul la priză.



- 2 Atinge butonul de **Pornire/oprire**.

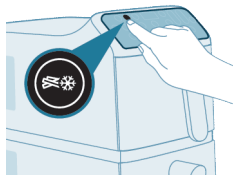


- 3 Selectează unul dintre coșuri.



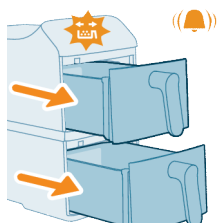
- 4 Atingeți butonul **Cartofi congealați**.

- 5 Selectează celălalt coș și alege **Cartofi congealați**.

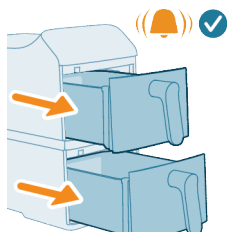


- 6 Atinge butonul de **Pornire/pauză** pentru a începe.





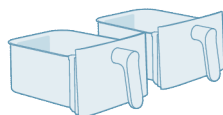
- 7** Un memento pentru agitare emite un bip la jumătatea gătitului. Oprește sunetul scoțând coșurile și apoi reintroducându-le în siguranță.



- 8** Când se termină gătitul, se aude un bip final.



- 9** Scoate coșurile. Lasă ambele coșuri să se răcească timp de 10–30 de minute.

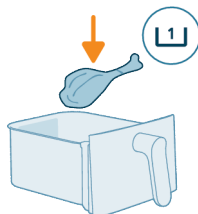


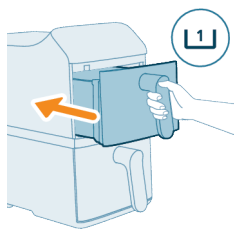
## Gătitul cu programe presetate

Acest aparat este livrat cu o varietate de programe de gătit presetate, concepute pentru a simplifica pregătirea mesei. Fiecare presetare este optimizată pentru un anumit tip de mâncare, setând automat temperatura ideală și timpul de gătire pentru a oferi rezultate delicioase cu efort minim.

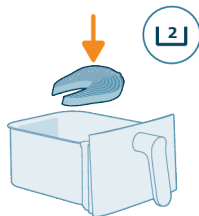
- 1** Aducă ingredientele în coșul superior.

**Notă:** Asigură-te întotdeauna că placa inferioară este fixată în siguranță înainte de a utiliza coșul.



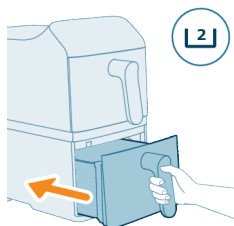


2 Repune coșul superior în aparat.

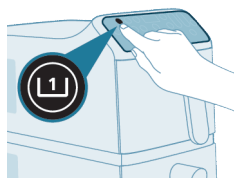


3 Aduagă ingredientele în coșul inferior.

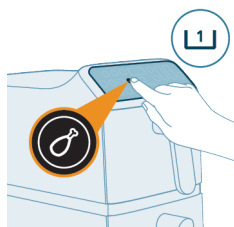
Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea coșului dincolo de linia „MAX”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței gătitului.



4 Reintrodu coșul inferior în aparat.

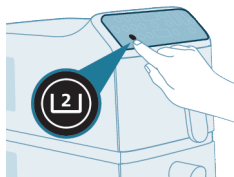


5 Atinge butonul pentru **Coșul superior** de pe ecran.

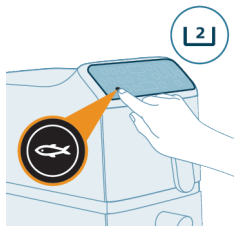


6 Alege butonul pentru presetarea preferată.

7 Atinge butonul pentru **Coșul inferior** de pe ecran.



8 Alege butonul pentru presetarea preferată.



9 Atinge butonul de **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Programe presetate”). Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor coșul.
- Agită conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Reintrodu coșul pentru a continua gătitul.

Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Start/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când coșul este scos. Gătitul va fi reluat automat după ce coșul este reintrodus în aparat.

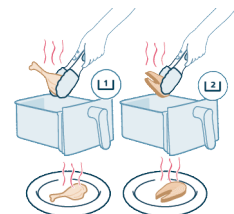
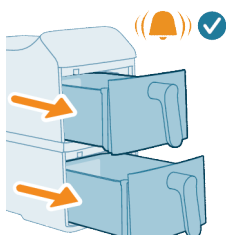
10 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă ambele coșuri.

**Atenție: După procesul de preparare, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. Așează întotdeauna coșul pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți coșul. În funcție de tipul alimentelor, este posibil să existe emanații de abur din coș.**

11 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătitе din coșuri.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza coșului.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurpi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune coșul pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși sigure pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.



## Programe presetate

Presetările	Cantitatea recomandată	Temperatura	Timpul de preparare		Momentoul de agitare
 Cartofi congelați	500 g	200°C	26 min.	30 min.	x2
 Cotlete	250 g	200°C	16 min.	18 min.	x2
 File de pește	650 g	200°C	18 min.	20 min.	x1
 Legume	800 g	180°C	18 min.	20 min.	x2
 Ciocănele de pui	1000 g	180°C	32 min.	34 min.	x1
 Reîncălzire	/	160°C	5 min.	5 min.	/
			<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

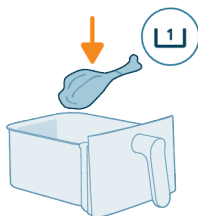
Notă: Timpul de preparare implicit pentru fiecare program presetat poate varia în funcție de puterea nominală a Airfryerului.

## Gătitul cu setări manuale

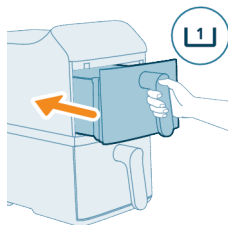
Atunci când programele presetate nu îndeplinesc cerințele tale personalizate de gătit, setările manuale îți oferă control complet asupra temperaturii și timpului.

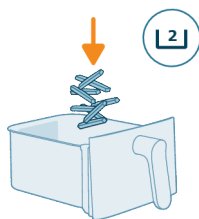
**1** Aducă ingredientele în coșul superior.

Notă: Asigură-te întotdeauna că placa inferioară este fixată în siguranță înainte de a utiliza coșul.



**2** Repune coșul superior în aparat.

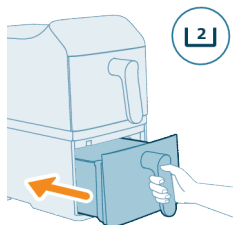




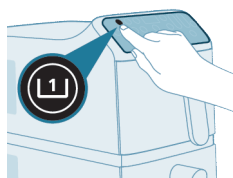
3 Adaugă ingredientele în coșul inferior.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultați „Tabelul cu alimente” pentru cantitățile recomandate și timpii de preparare.

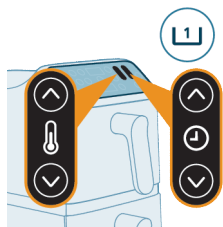
Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea coșului dincolo de linia „MAX”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței gătitului.



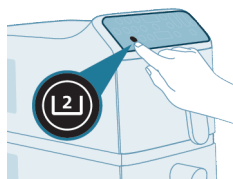
4 Reintrodu coșul inferior în aparat.



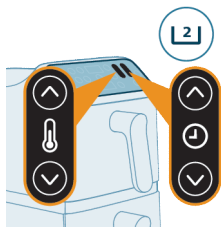
5 Atinge butonul pentru **Coșul superior** de pe ecran.



6 Atinge săgețile de temperatură și timp pentru a alege setarea preferată.



7 Atinge butonul pentru **Coșul inferior** de pe ecran.



8 Atinge săgețile de temperatură și timp pentru a alege setarea preferată.



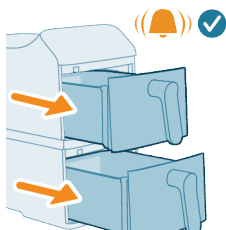
9 Atinge butonul de **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor coșul.
- Agită conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Reintrodu coșul pentru a continua gătitul.

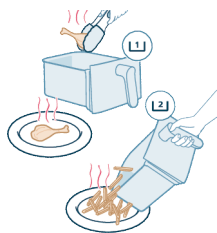
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Start/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când coșul este scos. Gătitul va fi reluat automat după ce coșul este reintrodus în aparat.



10 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă ambele coșuri.

**Atenție: După procesul de preparare, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. Așează întotdeauna coșul pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți coșul. În funcție de tipul alimentelor, este posibil să existe emanații de abur din coș.**



11 Utilizează clești de buătărie pentru a scoate alimentele gătite din coșuri. Alimentele mai ușoare, cum ar fi cartofii prăjiți, pot fi turnate direct pe o farfurie.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza coșului.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune coșul pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși sigure pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

## Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

### Notă

- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variațiilor de origine, dimensiune, formă și marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.

- Când gătești cantități mai mari (de ex., cartofi prăjiți, creveți, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistența texturii și a preparării.
- Greutatea sugerată este pentru un singur coș.
- Rezultatele gătitului variază în funcție de dimensiunea sau volumul ingredientelor pentru fiecare fel de mâncare. Pentru a obține rezultate perfecte, adaptează presetările de gătit la ingredientele tale specifice. Cartea de rețete Home ID oferă un ghid complet pentru personalizare pe baza dimensiunii și volumului ingredientelor.

**Tablelul de alimente pentru aparate cu o putere nominală de 2750 W**

<b>Ingrediente</b>	<b>Cantitate de alimente</b>	<b>Timp (min)</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Notă</b>
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mică	800 g	43	200°C	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 17, 24, 30 și 37 de minute.  Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mare	1200 g	60	200°C	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 24, 32, 40 și 50 de minute.  Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz/bucată)	4 buc.	30	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Somon	400-1000 g	14-24	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați	300-500 g	10-15	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cotlet	200-1000 g	15-20	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pandișpan	300 g	50	140°C	Folosește accesoriul pentru tava de copt
Pandișpan	4-9 forme	14-16	160°C	Folosește accesoriul de copt
Brioșe (circa 40 g/buc.)	6 buc.	16	160°C	
Lava cake ușor de preparat	4-9 forme	10	160°C	Folosește accesoriul de copt

Ingrediente	Cantitate de alimente	Timp (min)	Temperatură	Notă
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari) Porție mare	1300 g	25	180°C	Oprește momentul pentru agitare și agită manual sau amestecă alimentele la 12 și 18 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate.
Mini Răsti-uri	6-11 buc.	15-20	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2,1 oz)	4 buc.	8	180°C	

#### Tabelul de alimente pentru aparate cu o putere nominală de 2300 W

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Temperatură	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	200-700 g	26-37	200°C	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-8 buc.	26-36	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Somon	400-1000 g	16-26	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați	300-500 g	12-17	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cotlet	200-1000 g	17-22	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pandișpan	300 g	50	140°C	Folosește accesoriul pentru tava de copt
Pandișpan	4-9 forme	14-16	160°C	Folosește accesoriul de copt
Lava cake ușor de preparat	4-9 forme	10	160°C	Folosește accesoriul de copt
Amestec de legume	400-800 g	15-20	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Mini Răsti-uri	6-11 buc.	15-20	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

## Funcția de timp

Funcția **Timp** este concepută pentru a ne asigura că alimentele din ambele coșuri se termină de gătit în același timp, chiar dacă timpul de gătire sau

temperaturile sunt diferite. Acest lucru este util mai ales atunci când pregătești o masă completă cu diferite ingrediente în fiecare coș.

**1** Setează timpul de preparare și temperatura pentru ambele coșuri.



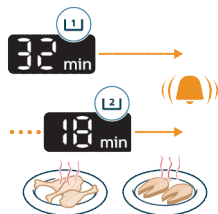
**2** Atinge butonul **Timp** de pe panoul de control



**3** Atinge butonul **Pornire/pauză** și începe gătitul sincronizat.

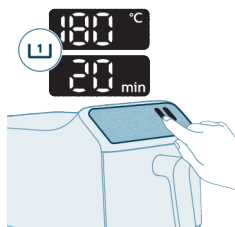


**4** Airfryerul reglează automat ora de începere a unui coș, astfel încât ambele coșuri să își finalizeze simultan ciclurile de gătit. Acest lucru asigură că totul este fierbinte și gata de servit imediat.

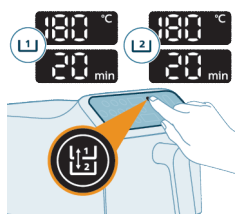


## Funcția de copiere

Funcția **Copiere** îți permite să dublezi setările de gătit de la un coș la altul printr-o singură atingere. Acest lucru este ideal atunci când gătești aceeași mâncare în ambele coșuri și dorești rezultate consecutive.



1 Setează timpul și temperatura pentru un coș.



2 Atinge butonul pentru **Copiere**. Setările vor fi imediat dublate pentru celălalt coș.



3 Apasă **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

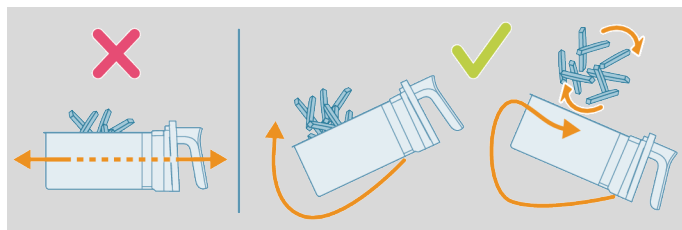
## Agitarea alimentelor

### Cum se agită alimentele

În timpul gătitului, scoate coșul din Airfryer pentru a agita, amesteca sau întoarce alimentele.

- Pentru a agita alimentele în siguranță, agită ușor coșul și asigură-te că aerul fierbinte ajunge la suprafețele tuturor alimentelor.

**Obține o rumenire uniformă:** Evită să agiți coșul într-o singură direcție. În schimb, aruncă sau întoarce alimentele, nu doar glisa coșul. Astfel, aerul fierbinte poate circula în jurul fiecărei bucăți, pentru rezultate uniforme și aurii.



- Dacă coșul este prea greu pentru a fi agitat, pune-l pe o suprafață rezistentă la căldură și folosește clești sau ustensile cu vârfuri din silikon pentru a amesteca sau întoarce ingredientele. Reintrodu coșul și reîncepe gătitul.

Notă: Airfryerul se va opri automat când coșul este scos. Afișajul va rămâne în stand by până la reintroducerea coșului.

Notă: Gătitul se reia automat după reintroducerea coșului.

Notă: Evită îndepărtarea prelungită a coșului (peste 30 secunde), deoarece acest lucru poate cauza răcirea aparatului.

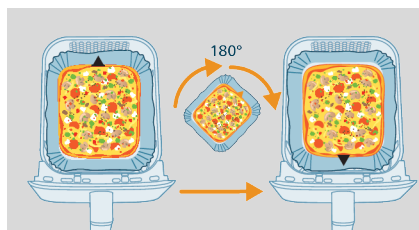
## Ce să agiți

- Alimentele mici, cum ar fi cartofii prăjiți sau nuggets care sunt suprapuse în timpul gătitului necesită, de obicei, agitare pentru a asigura o gătire uniformă și consistentă.
- Dacă nu agiți aceste alimente, s-ar putea găti neuniform sau ar putea rămâne insuficient gătite în unele zone.
- Pentru alimente mai groase, cum ar fi friptura, întoarcerea la jumătatea gătitului ajută la obținerea rumenirii uniforme pe toate părțile.

## Când se agită

- Agită sau întoarce mâncarea de 1 până la 2 ori la jumătatea gătitului sau de mai multe ori, dacă dorești.
- Unele presetări includ o funcție încorporată de memento pentru agitare (consultați „Programe presetate”).

**Întoarce alimentele:** Folosirea hârtiei de copt sau a accesoriilor de coacere poate împiedica uneori aerul să ajungă în partea din spate a coșului. Pentru o gătire uniformă și perfectă, rotește pur și simplu hârtia de copt sau accesoriul cu 180° la jumătatea timpului de gătire. Astfel, fiecare parte va primi o distribuție egală a căldurii.



## Mementoul de agitare

- Mementoul pentru agitare va emite 5 bipuri și va lumina intermitent pe afișaj.
- Dacă nu scoți coșul după 5 bipuri, mementoul se va opri automat.
- De asemenea, mementoul de agitare se va opri de îndată ce scoți coșul.

## Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

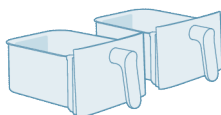
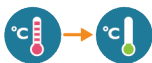
Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiți, de ex., cartofi proaspeți, (ușor) făinoși.
  - Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porții de până la 500 g/18 oz, pentru un rezultat uniform. În cantități mai mari, cartofii tind să fie mai puțin crocanți decât în porții mai mici.
- 1 Curăță cartofii de coajă și taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).
  - 2 Înmoaie cartofii tăiați într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute.
  - 3 Golește vasul și folosește un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.
  - 4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiați în vas și amestecă-i până când sunt acoperiți 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 bolul pentru a vărsa cartofii pai în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul în exces să curgă în coș.
- 6 Pune cartofii tăiați în coș.
  - 7 Prăjește cartofii pai și agită-i de 2-3 ori în timpul preparării.

## Curățarea



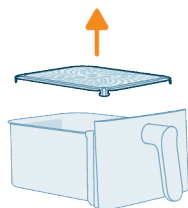
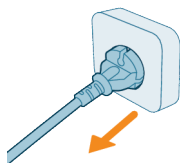
**Avertisment: Lasă coșul și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.**

**Avertisment: coșul are un strat antiaderent. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.**

Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea de pe fundul coșului după fiecare utilizare.

- 1 Atinge butonul de Pornire/Oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză și lasă aparatul să se răcească.

Sugestie: Scoate coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a Airfryerului.



- 2 Detașează placa inferioară de pe coș.
- 3 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a coșului.
- 4 Curăță coșul în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să îl speli cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv (consultă „tabelul de curățare”).

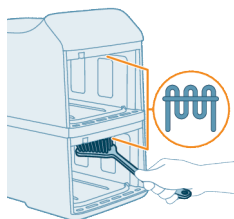
Sugestie: Dacă resturile alimentare se lipesc de coș sau de placa inferioară, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe coș sau pe placa inferioară sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent de vase, utilizează o soluție de degresant lichid.

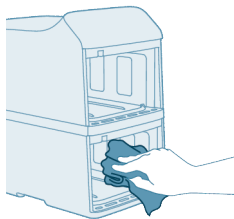
Sfat: dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora învelișul elementului de încălzire.

- 5 Pentru a preveni zgârieturile, șterge ușor exteriorul și interiorul aparatului cu o cârpă neșifonată, curată și moale. Începe cu o cârpă ușor umezită și continuă cu una uscată, dacă este necesar.



- 6 Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.






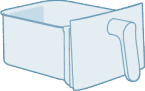
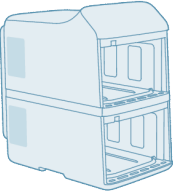




7 Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

## Tabel de curățare

Curățarea corectă menține performanța și siguranța Airfryerului. Tabelul de mai jos prezintă instrucțiunile de curățare pentru fiecare componentă.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Depozitarea


- 1 Scoate ștecărul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.

### Notă

- Când transporti Airfryerul, ține-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a coșurilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că piesele detașabile ale Airfryerului, de ex., placa inferioară etc., sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

## Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează **www.home.id/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Coșul, placa inferioară și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:
		
		Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conține indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Aparatul Airfryer nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ștecărul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.
	Butonul de pornire/oprire nu a fost încă activat.	Utilizează degetul mare pentru a apăsa butonul de pornire/oprire, asigurându-te că atingi butonul cu tot degetul.
În interiorul Airfryerului se văd unele zone exfoliate.	Mici pete pot apărea în interiorul coșului Airfryerului, din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii coșului).	Poți preveni deteriorarea prin introducerea corespunzătoare a plăcii inferioare în coș. Dacă introduci placa inferioară în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele coșului, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Toarnă cu atenție excesul de ulei sau grăsime din coș și apoi continuă prepararea.
	Coșul conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în coș. După fiecare utilizare, curăță bine întotdeauna coșul și placa inferioară.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Atinge ferm stratul de aluat sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipește.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în coș.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Ecranul Airfryerului afișează „E1” sau „E2”.	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Temperatura dispozitivului este prea scăzută. Produsul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C și 40 °C. Lasă Airfryerul să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute. Dacă problema nu se rezolvă, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara/regiunea ta.
Ecranul Airfryerului afișează „E4”, „E5”, „E12”, „E22” sau „E23”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecțiune.	Încearcă să deconectezi și reconectezi dispozitivul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Ecranul Airfryer afișează „E10”.	Temperatura internă a dispozitivului este prea mare.	Verifică dacă există obstacole în jurul orificiilor de aer care afectează ventilația și disiparea căldurii. Lasă un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul orificiilor de evacuare a aerului și pune obiecte între aceste orificii și perete.

# Përmbajtja

<b>Udhëzime të rëndësishme sigurie</b>	470
Rrezik	470
Paralajmërim	470
Kujdes	472
<b>Riciklimi</b>	472
<b>Fushat elektromagnetike (EMF)</b>	473
<b>Garancia dhe mbështetja</b>	473
<b>Informacioni i EcoDesign</b>	473
<b>Përshkrim i përgjithshëm</b>	474
Përmbledhje e produktit	474
Përmbledhja e panelit të komandave	475
<b>Përpara përdorimit të parë</b>	477
<b>Përgatitjes përpara përdorimit</b>	478
<b>Përdorimi i pajisjes</b>	478
Gatimi provë	478
Gatim me programe të paracaktuara	480
Programet e paracaktuara	483
Gatimi me cilësimet manuale	483
Tryeza e ushqimit	486
Funksioni i kohës	488
Funksioni i kopjimit	489
<b>Tundja e ushqimit</b>	490
Si ta tundni	490
Çfarë të tundni	490
Kur ta tundni	490
Rikujtuesi i tundjes	491
<b>Skuqja e patateve të shtëpisë</b>	491
<b>Pastrimi</b>	492
Tryeza e pastrimit	493
<b>Vendruajtja</b>	493
<b>Zgjidhja e problemeve</b>	494

## 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



1

- 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 (fig. 1).
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehtë.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni shportën me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet te koshi.
- Gjithmonë sigurohuni që rezistenca të jetë e pastër dhe pa ushqime të ngecura brenda.

### Paralajmërim

#### 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.
- Lidhni 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.

2



- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit (fig. 2).
- 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 përvojë 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.
- Mbjani 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 15 cm hapësirë të lirë në të dyja anët dhe në pjesën e pasme të pajisjes. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni shportën 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.
- Meqenëse kjo Airfryer ka dy ndarje për gatim, fuqia e saj elektrike është e madhe. Mos përdorni pajisje të tjera të fuqishme në të njëjtin qark njëkohësisht (p.sh., çajnikë, skara elektrike dhe pajisje të ngjashme). Përndryshe, mund të ndodhë që siguresa në instalimet e shtëpisë të reagojë dhe rryma në këtë prizë të ndërpritet.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambiente midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbjani kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesore origjinale të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Shporta, pllaka e poshtme dhe aksesoret 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. Referojuni udhëzimeve në manual.

## Kujdes

### 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).
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca e nxehtë dhe skaji i pjesëve metalike.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Bëni kujdes kur gatvani ushqime që prishen shpejt kur përdorni funksionin e përfundimit të sinkronizuar (mund të krijohen baktere).
- Kini kujdes kur hidhni ushqimin e gatuar dhe parandaloni rënien e aksesoreve. Përveç kësaj, ruhuni nga vaji që mund të pikojë nga anët e rretës së koshit.
- Kur gatvani ushqime me yndyrë, nga Airfryer mund të dalë tym.

## Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

# Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

## Garancia dhe mbështetja

Versuni 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/support**.

## Informacioni i EcoDesign

### Informacioni i EcoDesign për modelin me identifikues: NA46x

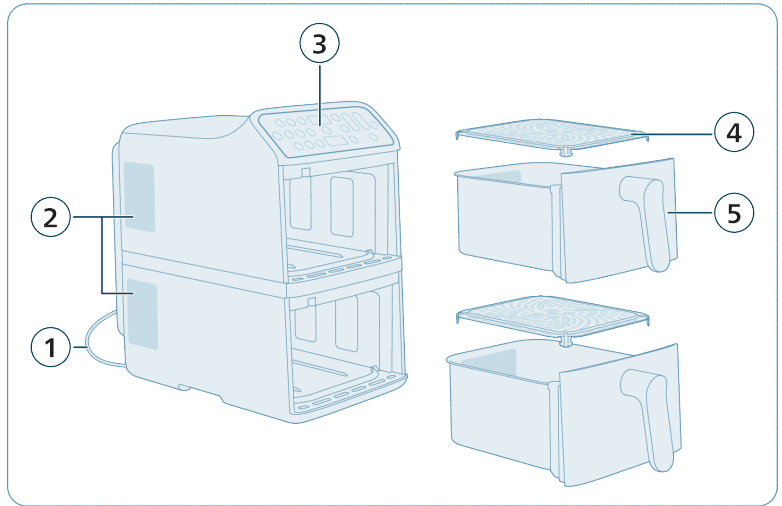
Përshkrimi	Simboli	Vlera	Njësia
Konsumi i energjisë në modalitetin fikur	$P_{off}$	0,28	W
Konsumi e energjisë në modalitet pasiv	$P_{sb}$	N/A	W
Periudha para kalimit automatik në modalitetin pasiv	$T_{sb}$	20	Min
Standari i matjes për vlerën e servisit	EN 50564:2011		
Detajet e kontaktit për të marrë informacion të mëtejshëm	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Pajisja pajtohet me kërkesat e EcoDesign të shtojcës II të RREGULLORES			
RREGULLORJA (BE) 2023/826			

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfutuar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistroni produktin në **www.home.id**.

# Përshkrim i përgjithshëm

## Përmbledhje e produktit

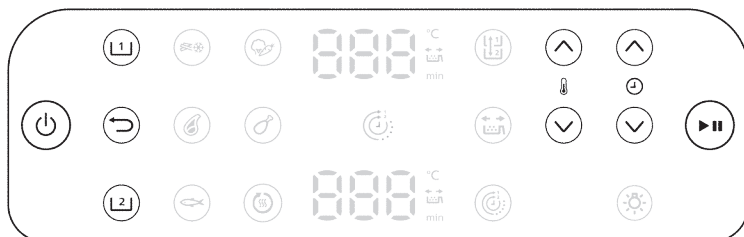


- 1 Kordoni elektrik
- 2 Vrimat e daljes së ajrit
- 3 Paneli i kontrollit
- 4 Pllaka e poshtme (x2)
- 5 shporta (x2)

Shënim: Kjo pajisje vjen me dy shporta të pavarura gatimi. Mund të zgjidhni të gatuarit vetëm me një shportë ose t'i përdorni njëkohësisht të dyja. Secila shportë funksionon në mënyrë të pavarur, duke ju lejuar të vendosni temperatura të ndryshme, kohë gatimi ose programe të paracaktuara për çdo shportë.

## Përmbledhja e panelit të komandave

### Operacionet e avancuara dhe bazë



#### Butoni i ndezjes/fikjes

Shtypni për të ndezur ose fikur fritezën.



#### Butoni i zgjedhjes së pllaksë së sipërme (1)

Shtypni për të zgjedhur shportën e sipërme për të rregulluar cilësimet.



#### Butoni i zgjedhjes së pllakës së poshtme (2)

Shtypni për të zgjedhur shportën e poshtme për të rregulluar cilësimet.



#### Butoni i kthimit

Shtypni për t'u kthyer në menyne e mëparshme ose anuloni zgjedhjen aktuale.



#### Butoni i nisjes/pauzës

Shtypni për të filluar ose për të ndaluar procesin e gatimit.



#### Butonat e rritjes/uljes së temperaturës

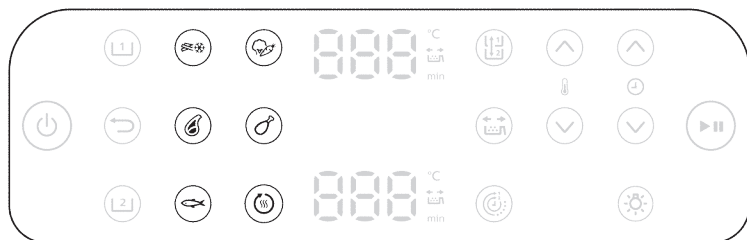
Prekni për të rritur ose ulur temperaturën e gatimit për shportën e zgjedhur.



#### Butonat e rritjes/uljes së kohës

Shtypni për të rritur ose ulur kohën e gatimit për shportën e zgjedhur.

## Programet e paracaktuara



### Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira

Përdoreni këtë preset për të gatuar patate të skuqura të ngrira, copë patatesh ose kekë të vegjël me kore të artë.



### Steak

Përdoreni këtë preset për të pjekur në skarë biftekun në nivelin e dëshiruar me pjesë të jashtme të përcëlluara.



### Peshk

Përdoreni këtë preset për të gatuar me kujdes filetën e peshkut ose frutat e detit duke i mbajtur të njoma dhe krokante.



### Perime

Përdoreni këtë preset për të pjekur ose skuqur perimet njëtrajtshëm me vaj minimal.



### Kofshë pule

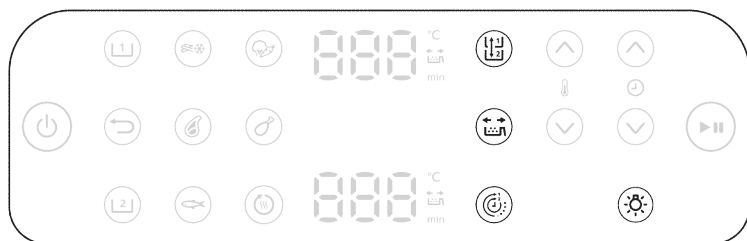
Përdoreni këtë preset për të gatuar mirë kofshët e pulës me lëkurë krokante.



### Ringrohje

Përdoreni këtë preset për të ngrohur me shpejtësi ushqimet e mbetjet ndërsa ruani teksturën dhe shijen.

## Funksione shtesë



### Funksioni i kopjimit

Mund të caktoni kohën dhe temperaturën për një kosh, pastaj t'i kopjoni këto cilësime të sakta në koshin tjetër duke shtypur butonin e funksionit të kopjimit.



### Funksioni i kohës

Sinkronizoni automatikisht kohën e gatimit në 2 shporta që vaktet të jenë gati njëherësh.



### Rikujtuesi i tundjes

Ky model vjen me rikujtesë për tundje. Për rezultate optimale, tundeni ose kthejeni ushqimin menjëherë kur të bjerë sinjalizuesi i rikujtesës.

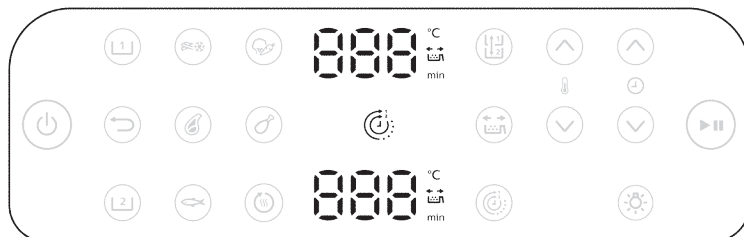
Shtypni butonin e rikujtuesit të tundjes për të aktivizuar ose çaktivizuar sinjalizimet që ju kujtojnë të tundni ose ktheni ushqimin gjatë gatimit për rezultate më të njëtrajtshme. Do të dëgjoni një "bip" dhe do të shihni një ikonë që dridhet që pulson pranë ekranit të orës.



### Drita

Ndizni ose fikni dritën në dhomën e gatimit.

## Ekran



### Shfaqja e kohës/temperaturës



Ekran i ndërron mes paraqitjes së kohës së gatimit dhe temperaturës.



### Treguesi i rikujtuesit të tundjes

Ndizet kur aktivizohet rikujtesa e tundjes.

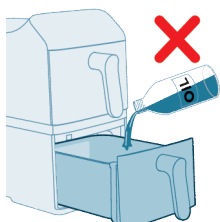


### Treguesi i funksionit të kohës

Ndizet kur aktivizohet funksioni i kohës.

## Përpara përdorimit të parë

**E rëndësishme: Gjatë përdorimit të parë, Airfryer mund të lëshojë pak tym dhe erë. Kjo është normale dhe duhet të shpërhapet brenda pak minutash.**



**Kujdes:** Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni shportën me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.

**Kujdes:** Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Kapeni shportën e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.

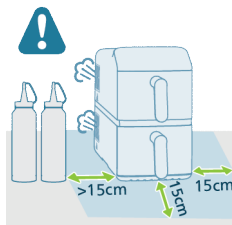
**Kujdes:** Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.

Shënim: Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.

- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit (shih «Pastrimi») të parë.

## Përgatitjes përpara përdorimit

- 1 Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- 2 Lini të paktën 15 cm hapësirë të lirë rreth pajisjes.

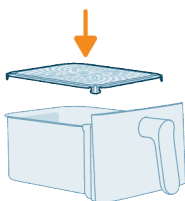


- 3 Fusni pllakën e poshtme në shportë.

Shënim: Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga daljet e ajrit. Mbajini duart dhe fytyrën të sigurta larg avullit dhe daljes. Vendoseni pajisjen të paktën 15 cm nga muri dhe mos i vendosni daljet e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës.

Shënim: Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.

Shënim: Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.



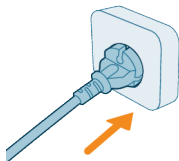
## Përdorimi i pajisjes

### Gatimi provë

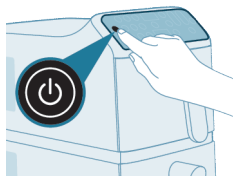
**Gatimi provë ju ndihmon:**

- Të familjarizoheni me Airfryer
- Të verifikoni funksionimin e duhur
- Të hiqni mbetjet e mundshme nga fabrika

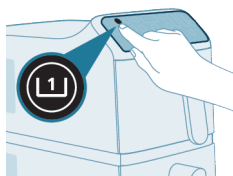
- 1 Sigurohuni që të dy shportat të jenë bosh dhe më pas futeni pajisjen në prizë.



- 2 Shtypni butonin e **On/off**.

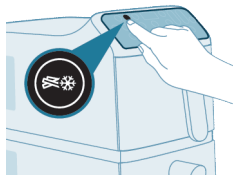


- 3 Zgjidhni një nga shportat.



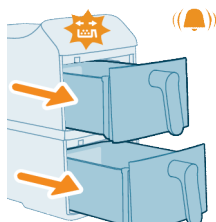
- 4 Prekni butonin **Frozen Fries**.

- 5 Zgjidhni koshin tjetër dhe zgjidhni gjithashtu **Frozen Fries**.

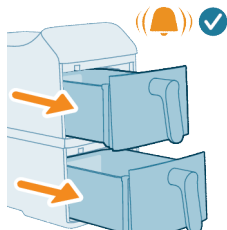


- 6 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar.





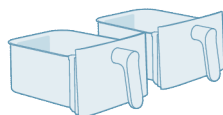
**7** Rikujtimi i tundjes sinjalizon në gjysmë të kohës së gatimit. Shtypni butonin duke nxjerrë shportat dhe më pas rifutini në mënyrë të sigurt.



**8** Kur gatimi përfundon, dëgjohet një bip përfundimtar.



**9** Hiqni shportat. Lërimi të dyja shportat të ftohen për 10–30 minuta.

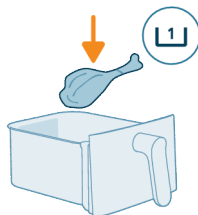


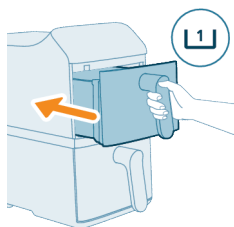
## Gatim me programe të paracaktuara

Kjo pajisje vjen me një sërë programesh gatimi të paracaktuara të projektuara për të thjeshtuar përgatitjen e ushqimeve. Çdo preset është i optimizuar për një lloj të caktuar ushqimi, duke vendosur automatikisht temperaturën ideale dhe kohën e gatimit për të ofruar rezultate të shijshme me përpjekje minimale.

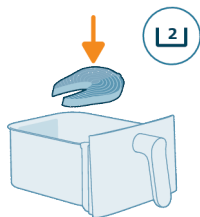
**1** Shtoni përbërësit në shportën e sipërme.

**Shënim:** Gjithmonë sigurohuni që pllaka e poshtme të jetë e vendosur mirë përpara se të përdorni shportën.



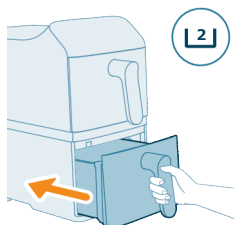


2 Kthejeni shportën e sipërme në pajisje.



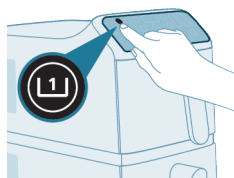
3 Shtoni përbërësit në shportën e poshtme.

Shënim: Mos tejkaloni sasi të sugjeruara ose mbushjen e shportës përtej vijës "MAX", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.



4 Kthejeni shportën e poshtme në pajisje.

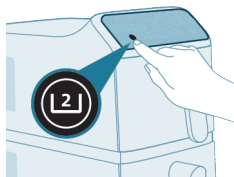
5 Prekni butonin **Top basket** në ekran.



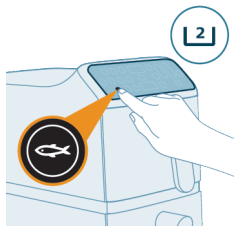
6 Zgjidhni butonin e presetit të preferuar.



7 Prekni butonin **Bottom basket** në ekran.



8 Zgjidhni butonin e presetit të preferuar.



9 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës duhen tundur ose kthyer në gjysmë të kohës së gatimit (shihni "Programet e paracaktuara"). Për ta bërë këtë:

- Nxirrni me kujdes shportën.
- Tundeni përmbytjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Rifutni shportën për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Gatimi do të rifillojë automatikisht pasi shporta të vendoset sërish në pajisje.

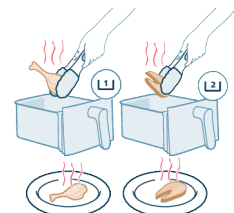
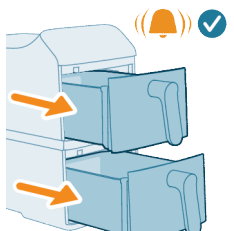
10 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Nxirrni me kujdes të dy shportat.

**Kujdes:** Pas procesit të gatimit, shporta, pjesa e brendshme dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë shportën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. skarë mbajtëse ose shtrroje silikoni) kur ta hiqni shportën. Në varësi të llojit të ushqimit, mund të dalë avull i nxehtë nga shportat.






11 Përdorni mashë kuzhine për të hequr ushqimin e gatuar nga shportat.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e dalë nga përbërësit do të mblidhen në fund të shportës.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbytjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni shportën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre të sigurta. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.



## Programet e paracaktuara

	Presetet	Sasia e rekomanduar	Temperatura	Koha e gatimit		Rikujtuesi i tundjes
	Patate të ngrira	500 g	200°C	26 min	30 min	x2
	Thela mishi	250 g	200°C	16 min	18 min	x2
	Filetë peshku	650 g	200°C	18 min	20 min	x1
	Perime	800 g	180°C	18 min	20 min	x2
	Kofshë	1000 g	180°C	32 min	34 min	x1
	Ringrohje	/	160°C	5 min	5 min	/
				<b>2750W</b>	<b>2300W</b>	

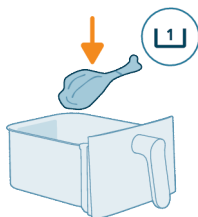
Shënim: Koha e paracaktuar e gatimit për çdo program të paracaktuar mund të ndryshojë në varësi të vlerësimit të energjisë së Airfryer.

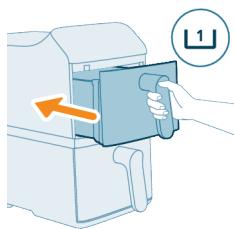
## Gatimi me cilësimet manuale

Kur programet e paracaktuara nuk plotësojnë nevojat tuaja të personalizuar të gatimit, cilësimet manuale ju japin kontroll të plotë mbi temperaturën dhe kohën.

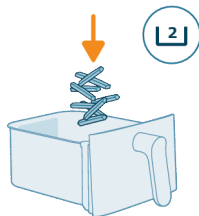
**1** Shtoni përbërësit në shportën e sipërme.

Shënim: Gjithmonë sigurohuni që pllaka e poshtme të jetë e vendosur mirë përpara se të përdorni shportën.





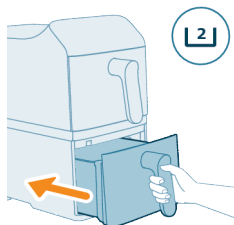
2 Kthejeni shportën e sipërme në pajisje.



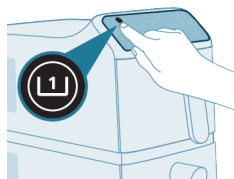
3 Shtoni përbërësit në shportën e poshtme.

Shënim: Airfryer është i përshtatshëm për përgatitjen e një larmie të gjerë përbërësish. Për rezultate më të mira, shihni "Tabelën e ushqimeve" për sasi të dhe kohët e rekomanduara të gatimit.

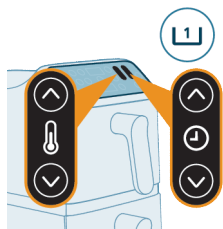
Shënim: Mos tejkaloni sasi të e sugjeruara ose mbushjen e shportës përtej vijës "MAX", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.



4 Kthejeni shportën e poshtme në pajisje.

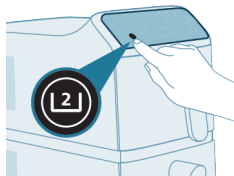


5 Prekni butonin **Top basket** në ekran.

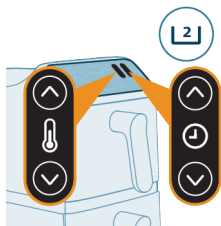


6 Prekni temperaturën dhe shigjetat e kohës për të zgjedhur cilësimin e preferuar.

7 Prekni butonin **Bottom basket** në ekran.



8 Prekni temperaturën dhe shigjetat e kohës për të zgjedhur cilësimin e preferuar.



9 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Nxirrni me kujdes shportën.
- Tundeni përmbajtjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Rifutni shportën për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Gatimi do të rifillojë automatikisht pasi shporta të vendoset sërish në pajisje.

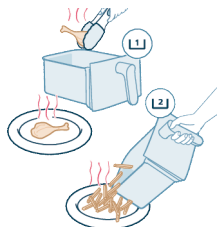
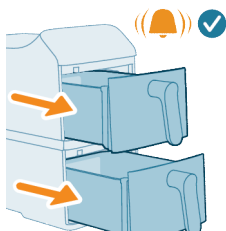
10 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Nxirrni me kujdes të dy shportat.

**Kujdes:** Pas procesit të gatimit, shporta, pjesa e brendshme dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë shportën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. skarë mbajtëse ose shtrroje silikoni) kur ta hiqni shportën. Në varësi të llojit të ushqimit, mund të dalë avull i nxehtë nga shportat.

11 Përdorni mashë kuzhine për të hequr ushqimin e gatuar nga shportat. Për artikuj më të lehtë, si p.sh. patate të skuqura, mund t'i hidhni drejtpërdrejt në një pjatë.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e dalë nga përbërësit do të mblidhen në fund të shportës.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni shportën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre të sigurta. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.



## Tryeza e ushqimit

Tabela e mëposhtme ofron cilësime bazë të rekomanduara për përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.

### Shënim

- Cilësimet e renditura synohen si udhëzime. Për shkak të ndryshimeve në origjinën e përbërësve, madhësinë, formën dhe markën, rezultatet optimale nuk mund të garantohen për të gjithë përbërësit.
- Kur gatvani sasi më të mëdha (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundni, rrotulloni ose trazoni përbërësit 2-3 herë gjatë procesit të gatimit për të siguruar teksturë dhe gatim të njëtrajtshëm.
- Peshat e sugjeruar është për një shportë të vetme.
- Rezultatet e gatimit ndryshojnë sipas madhësisë ose vëllimit të përbërësve për secilën pjatë. Për të arritur rezultate optimale, përshtatini cilësimet e gatimit sipas përbërësve tuaj specifikë. Home ID Recipe Book (libri i recetave i Home ID) ofron një udhëzues të plotë për personalizim bazuar në madhësinë dhe vëllimin e përbërësve.

### Tabela e ushqimeve për pajisjet me energji nominale prej 2750 W

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Koha (min)	Temperatura	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0,3x0,3 in) Racion i vogël	800 g	43	200°C	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 17, 24, 30 dhe 37 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	1200 g	60	200°C	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 24, 32, 40 dhe 50 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
Kofshë pule (rreth 125 g/4,5 oz/copë)	4 copë	30	180°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salmon	400-1000 g	14-24	200°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe	300-500 g	10-15	180°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Thelë mishi	200-1000 g	15-20	200°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Pandispanjë	300 g	50	140°C	Përdorni aksesoren e sirtarit të pjekjes

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Koha (min)	Temperatura	Shënim
Kek pandispanje	4–9 kupa	14-16	160°C	Përdorni aksesoren e kupës së pjekjes
Kekë me kupë (rreth 40 g/copë)	6 copë	16	160°C	
Tortë Easy lava	4–9 kupa	10	160°C	Përdorni aksesoren e kupës së pjekjes
Perime të përziera (të prera trashë) Racion i madh	1300 g	25	180°C	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose përzieni manualisht ushqimin menjëherë pas 12 dhe 18 minutash gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera.
Mini Röstis	6-11 copë	15-20	180°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/2,1 oz)	4 copë	8	180°C	

Tabela e ushqimeve për pajisjet me energji nominale prej 2300 W

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temperatura	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0,3x0,3 in)	200-700 g	26-37	200°C	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	2-8 copë	26-36	180°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salmon	400-1000 g	16-26	200°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe	300-500 g	12-17	180°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Thelë mishi	200-1000 g	17-22	200°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Pandispanjë	300 g	50	140°C	Përdorni aksesoren e sirtarit të pjekjes
Kek pandispanje	4–9 kupa	14-16	160°C	Përdorni aksesoren e kupës së pjekjes
Tortë Easy lava	4–9 kupa	10	160°C	Përdorni aksesoren e kupës së pjekjes

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temperatura	Shënim
Perime mikse	400-800 g	15-20	180°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Mini Röstis	6-11 copë	15-20	180°C	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

## Funksioni i kohës

Funksioni **Time** është projektuar për t'u siguruar që ushqimi në të dy shportat të përfundojë gatimin njëherësh, edhe nëse kohët e gatimit ose temperaturat janë të ndryshme. Kjo është veçanërisht e dobishme kur përgatitni një vakt të plotë me përbërës të ndryshëm në secilën shportë.

**1** Caktoni kohën dhe temperaturën e gatimit për të dy shportat.

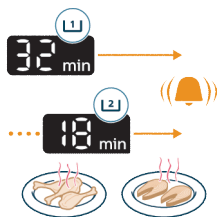


**2** Prekni butonin **Time** në panelin e kontrollit.



**3** Prekni butonin **Start/pause** dhe gatimi i sinkronizuar fillon.





- 4 Airfryer rregullon automatikisht kohën e nisjes së një shporta që të dy shportat të përfundojnë njëkohësisht ciklet e veta të gatimit. Kjo siguron se gjithçka është e nxehtë dhe gati për të shërbyer menjëherë.

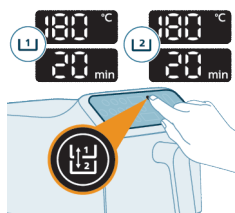
## Funksioni i kopjimit

Funksioni **Copy** ju lejon të dublikoni cilësimet e gatimit nga njëra shportë në tjetrën me një prekje të vetme. Kjo është ideale kur gatuar në njëjtin ushqim në të dy shportat dhe dëshironi rezultate koherente.

- 1 Caktoni kohën dhe temperaturën për një shportë.



- 2 Shtypni butonin **Copy**. Cilësimet do të kopjohen në çast në shportën tjetër.



- 3 Shtypni **Start/pause** për të filluar gatimin.



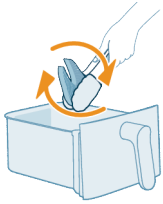
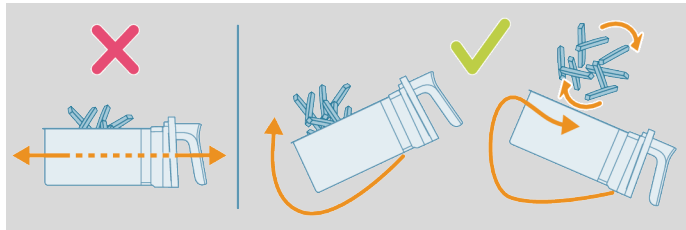
# Tundja e ushqimit

## Si ta tundni

Gjatë gatimit, hiqni shportën nga Airfryer për të tundur, përzier ose rrotulluar ushqimin.

- Për ta tundur ushqimin në mënyrë të sigurt, tundeni lehtë shportën dhe sigurohuni që ajri i nxehtë të ketë mundësi të arrijë të gjitha sipërfaqet e ushqimit.

**Arritja e një shkëlqimi të njëtrajtshëm:** Shmangni tundjen e shportës vetëm në një drejtim. Në vend të kësaj, hidhjeni ose përmbyseni ushqimin në vend që thjesht ta rrëshqitni shportën. Kjo lejon që ajri i nxehtë të qarkullojë rreth çdo cope për rezultate të qëndrueshme, ngjyrë kafe të artë.



- Nëse shporta është shumë e rëndë për t'u tundur, vendoseni shportën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë, përdorni mashë ose enë me majë silikoni për të hedhur ose përmbysur përbërësit. Rifutni shportën dhe rifilloni gatimin.

Shënim: Airfryer do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Ekranin do të mbetet i fiksuar derisa shporta të ndërrohet.

Shënim: Gatimi rifillon automatikisht pasi shporta të jetë rifutur.

Shënim: Shmangni heqjen e gjatë të shportës (mbi 30 sekonda), pasi kjo mund të bëjë që pajisja të ftohet.

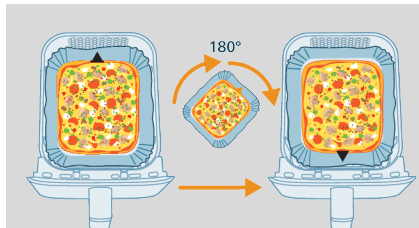
## Çfarë të tundni

- Artikujt e vegjël si patatet e skuqura ose patatet e skuqura që janë mbivendosur gjatë gatimit zakonisht kërkojnë tundje për të siguruar gatim konsistent dhe thekje të njëtrajtshme.
- Nëse nuk i tundni këto ushqime, mund të gatohen jonjëtrajtshëm ose të mbeten të pagatuara mirë në disa zona.
- Për artikuj më të mëdhenj si p.sh. bifteku, kthimi në gjysmë të kohës të gatimit ndihmon në thekjen e njëtrajtshme në të gjitha anët.

## Kur ta tundni

- Tundeni ose kthejeni ushqimin 1-2 herë në gjysmë të kohës së gatimit ose më shumë nëse dëshironi.
- Disa presete përfshijnë një veçori (shih «Programet e paracaktuara») rikujtimi të integruar për tundjen.

**Jepini një të kthyer:** Përdorimi i letres së pjekjes ose aksesoreve të pjekjes ndonjëherë mund të bllokojë ajrin që të arrijë në pjesën e pasme të shportës. Për një gatim të përsosur dhe të njëtrajtshëm, thjesht rrotulloni letren e pjekjes ose aksesorin 180° në gjysmën e kohës së gatimit. Kjo siguron që secila anë të marrë masën të barabartë të nxehtësisë.



## Rikujtuesi i tundjes

- Rikujtimi i tundjes do të tingëllojë me 5 "bip" dhe do të pulsojë në ekran.
- Nëse nuk e hiqni shportën pas 5 "bipeve", rikujtimi do të çaktivizohet automatikisht.
- Rikujtimi i tundjes do të ndalojë gjithashtu sapo të nxirri shportën.

## Skuqja e patateve të shtëpisë

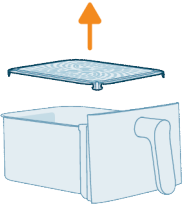
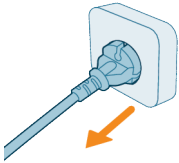
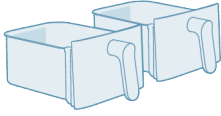
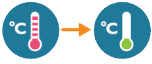
Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Zgjidhni një varietete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
  - Është më mirë të skuqni patate të skuqura në porcione deri në 500 g / 18 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 të hedhur të gjithë kofshët në shportë menjëherë për të parandaluar hyrjen e vajit të tepërt në shportë.
- 6 Hidhni patatet e prera në kosh.
  - 7 Skuqini patatet e prera dhe tundini 2-3 herë gjatë gatimit.

# Pastrimi



**Paralajmërim:** Lëreni shportën dhe pjesën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.

**Paralajmërim:** shporta ka një shtresë jongjitëse. 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 shportës pas çdo përdorimi.

- 1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

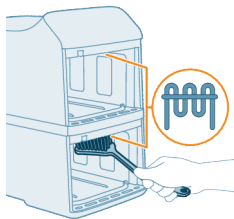
**Këshillë:** Hiqni shportën për ta lënë Airfryer të ftohet më shpejt.

- 2 Hiqni pllakën e poshtme nga shporta.
- 3 Hidheni yndyrën ose vajin e mbetur nga fundi i shportës.
- 4 Pastrojuni shportën në enëlarëse. Mund dhe ta pastroni me ujë të ngrohtë, detergjent enësh dhe një sfungjer jogërryese (shihni "tabelën e pastrimit").

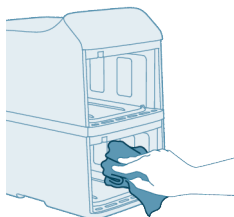
**Këshillë:** Nëse mbetjet e ushqimit ngecin në shportë ose në pllakën e poshtme, mund t'i thithni në ujë të ngrohtë dhe lëngun e larjes së enëve për 10–15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në shportë ose në pllakën e poshtme dhe nuk kenë mundur t'i hiqni me ujë të ngrohtë dhe detergjent enësh, përdorni një sgrasator të lëngët.

**Këshillë:** e nevojshme, mbetjet e ushqimit të ngecura në elementin e ngrohjes mund të hiqen me një furçë me fije të buta dhe mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.

- 5 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme dhe të brendshme të pajisjes me një leckë pa rrudha, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.








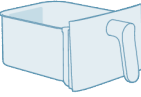
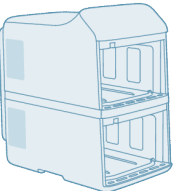
- 6 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.



- 7 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jo gërryes.

## Tryeza e pastrimit

Pastrimi i duhur ruan performancën dhe sigurinë e Airfryer. Tabela e mëposhtme përshkruan udhëzimet e pastrimit për secilin komponent.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Shënim

- Kur mbani Airfryer, mbajeni gjithmonë horizontalisht për të parandaluar rënien aksidentale të shportave, gjë që mund t'i dëmtojë.
- Sigurohuni gjithmonë që pjesët e heqshme të Airfryer, p.sh. pjata e poshtme etj. të rregullohen përpara se ta mbani dhe/ose ta ruani.

## 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.home.id/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.
		Shporta, pllaka e poshtme dhe pjesa e brendshme e pajisjes 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 patate 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.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	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.
	Butoni On/Off nuk është aktivizuar ende.	Përdorni gishtin e madh për të shtypur butonin On/Off, duke u siguruar që i gjithë butoni të preket me gisht.
Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa pika të vogla mund të shfaqen brenda shportës së Airfryer për shkak të prekjes aksidentale ose gërvitjes së shtresës (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të ashpra pastrimi dhe/ose gjatë futjes së shportës).	Mund të evitoni dëmtimin duke e ulur pllakën e poshtme në shportë siç duhet. Nëse e futni me kënd pllakën e poshtme, ana e saj mund të përplasë me murin e shportës, duke shkaktuar këputjen e copave të vogla të shtresës. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatvani përbërës të yndyrshëm.	Hidhini me kujdes vajin ose yndyrën e tepërt nga shporta dhe më pas vazhdoni gatimin.
	Shporta ka ende mbetje yndyrore nga përdorimi i mëparshëm.	Del tym i bardhë nga mbetjet e yndyrshme që nxehen në shportë. Pastrojeni gjithmonë shportën dhe pllakën e poshtme tërësisht 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.

**Problemi****Shkaku i mundshëm****Zgjidhja**

Ekrani në Airfryer tregon "E1" ose "E2".

Airfryer mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.

Temperatura e pajisjes është shumë e ulët. Ky produkt është projektuar për të funksionuar në një temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.

Vendoseni Airfryer në temperaturë ambienti për të paktën 15 minuta. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni me linjën telefonike të shërbimit të "Philips" ose me qendrën e kujdesit të konsumatorit në vendin tuaj/rajonin tuaj.

Ekrani në Airfryer tregon "E4", "E5", "E12", "E22" ose "E23".

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.

Ekrani i Airfryer tregon "E10".

Temperatura e brendshme e pajisjes është shumë e lartë.

Kontrolloni nëse ka ndonjë pengesë rreth daljeve të ajrit që ndikojnë në ajrimin dhe shpërhapjen e nxehtësisë. Lini të paktën 15 cm hapësirë rreth daljeve të ajrit dhe mos vendosni asnjë objekt midis tyre dhe murit.

# Kazalo

<b>Pomembna varnostna navodila</b>	498
Nevarnost	498
Opozorilo	498
Previdno	499
<b>Recikliranje</b>	500
<b>Elektromagnetna polja (EMF)</b>	500
<b>Jamstvo in podpora</b>	500
<b>Podatki o okoljsko primerni zasnovi</b>	501
<b>Splošni opis</b>	502
Pregled izdelka	502
Pregled nadzorne plošče	503
<b>Pred prvo uporabo</b>	505
<b>Priprava pred uporabo</b>	506
<b>Uporaba aparata</b>	506
Testno delovanje	506
Priprava jedi s prednastavljenimi programi	508
Prednastavljeni programi	511
Priprava z ročnimi nastavitvami	511
Preglednica s hrano	514
Funkcija časovnega načrtovanja	516
Funkcija kopiranja	516
<b>Pretresanje hrane</b>	517
Kako pretresati	517
Kaj pretresati	518
Kdaj pretresati	518
Opomnik za pretresanje	518
<b>Priprava domačega krompirčka</b>	519
<b>Čiščenje</b>	519
Preglednica čiščenja	520
<b>Shranjevanje</b>	521
<b>Odpravljanje težav</b>	521

# 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 (slika 1).
- Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Košare ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presejala oznako na košari za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik čist in v njem ni zataknjenih živil.

## Opozorilo

### 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 (slika 2).
- 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. Ob straneh in na zadnji strani aparata pustite vsaj 15 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.



- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtin za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete košaro 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.
- Ta Airfryer ima dve komori za pripravo hrane, zato porablja veliko električne energije. Na istem tokokrogu istočasno ne uporabljajte drugih velikih porabnikov električne energije (npr. grelnikov vode, električnih žarov ipd.). Sicer se lahko odzove električni odklopnik v hišni instalaciji in vtičnica neha dovajati energijo.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Košara, spodnja plošča in dodatki, ki so v komori za pripravo hrane, so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.

## Previdno

### 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 pooblaščen 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).

- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element in robovi kovinskih delov so vroči.
- Vedno se prepričajte, da so živila v Airfryerju v celoti toplotno obdelana.
- Bodite pazljivi, ko s funkcijo usklajenega zaključka pripravljate hitro pokvarljivo hrano (lahko se namnožijo bakterije).
- Bodite previdni pri jemanju pripravljene hrane iz aparata in preprečite, da bi iz njega padli dodatki. Poleg tega bodite pozorni, ker lahko z mrežastih stranskih delov košare kaplja olje.
- Pri pripravljanju mastne hrane lahko Airfryer oddaja dim.

## Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

## Jamstvo in podpora

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 preskušeni in je preстал 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. Pooblaščen servis: 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): NA46x

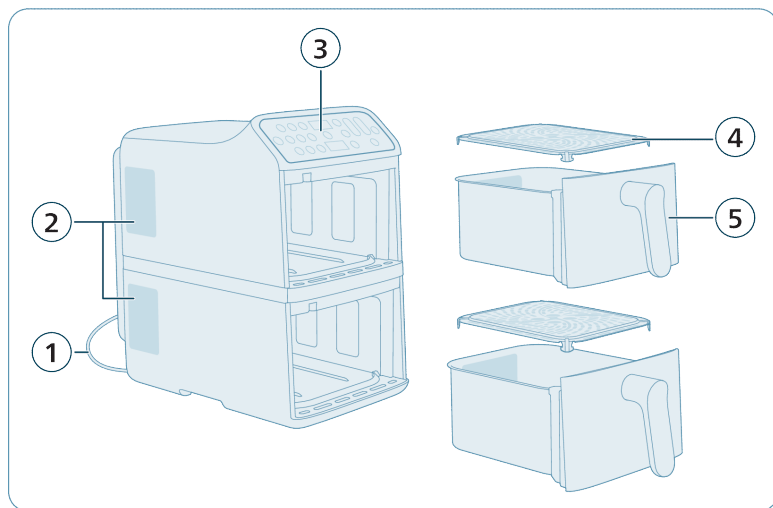
Opis	Simbol	Vrednost	Enota
Poraba energije v stanju izključenosti	P <sub>off</sub>	0,28	W
Poraba energije v stanju pripravljenosti	P <sub>sb</sub>	Ni na voljo	W
Čas, po katerem se samodejno preklopi v stanje pripravljenosti	T <sub>sb</sub>	20	Min
Standard merjenja servisne vrednosti	EN 50564:2011		
Kontaktne podatki za več informacij	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nizozemska		
Aparat izpolnjuje zahteve za okoljsko primerno zasnovano iz Priloge II k UREDBI KOMISIJE (EU) 2023/826			

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu.

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na [www.home.id](http://www.home.id).

# Splošni opis

## Pregled izdelka

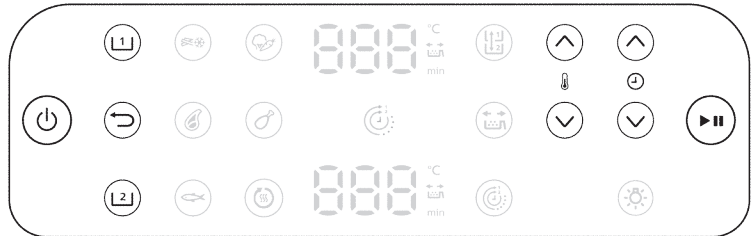


- 1 Napajalni kabel
- 2 Odvod zraka
- 3 Nadzorna ploščica
- 4 Spodnja ploščica (x 2)
- 5 Košara (x 2)

Opomba: aparat ima dve samostojni košari za pripravo hrane. Izbirate lahko med pripravo hrane samo v eni košari, ali pa uporabite obe hkrati. Vsaka od obeh košar deluje samostojno in omogoča, da za posamezno nastavite drugačno temperaturo, čas priprave ali prednastavljeni program.

## Pregled nadzorne plošče

### Napajanje in osnovne funkcije



#### Gumb za vklop/izklop

Tapnite za vklop ali izklop Airfryerja.



#### Gumb za izbiro zgornje košare (1)

Tapnite za izbiro zgornje košare za prilagoditev nastavitvev.



#### Gumb za izbiro spodnje košare (2)

Tapnite za izbiro spodnje košare za prilagoditev nastavitvev.



#### Gumb za vrnitev

Tapnite, da se vrnete na prejšnji meni ali prekličete trenutno izbiro.



#### Gumb za zagon/premor

Tapnite za zagon ali premor priprave jedi.



#### Gumba za zvišanje/znižanje temperature

Tapnite za zvišanje ali znižanje temperature priprave za izbrano košaro.



#### Gumba za podaljšanje/skrajšanje časa

Tapnite za podaljšanje ali skrajšanje časa priprave za izbrano košaro.







### Funkcija časovnega načrtovanja

Samodejno uskladite čas priprave jedi v 2 košarah, da bodo obroki pripravljeni istočasno.



### Opomnik za pretresanje

Ta model je opremljen z opomnikom za pretresanje. Za optimalne rezultate hrano pretresite ali obrnite, čim zaslišite alarm opomnika.

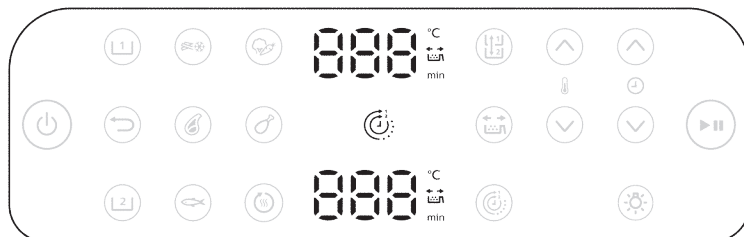
Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite vklopiti ali izklopiti opozorila, ki vas med pripravo opomnijo, da hrano pretresite ali obrnite za enakomernejše rezultate. Slišali boste kratek pisk in poleg prikaza časa videli utripajočo ikono za tresenje.



### Lučka

Vklop ali izklop lučke v kuhalni komori.

## Zaslon



### Prikaz časa/temperature



Na zaslonu se izmenjujeta prikaz časa priprave in temperatura.



### Indikator opomnika za pretresanje

Začne svetiti, ko se aktivira opomnik za pretresanje.

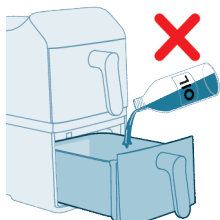


### Indikator funkcijo časovnega načrtovanja

Začne svetiti, ko se aktivira časovno načrtovanje.

## Pred prvo uporabo

**Pomembno: pri prvi uporabi lahko Airfryer oddaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in bi moralo trajati le nekaj minut.**



**Pozor: to je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Košare ne polnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.**

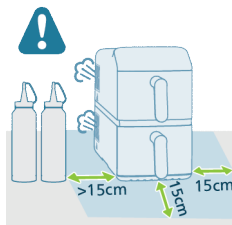
**Pozor: ne dotikajte se vročih površin. Vročo košaro prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.**

**Pozor: aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.**

Opomba: predhodno segrevanje aparata ni potrebno.

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
- 3 Pred prvo uporabo (glejte 'Čiščenje') temeljito očistite aparat.

## Priprava pred uporabo



- 1 Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.
- 2 Okoli aparata pustite vsaj 15 cm prostora.

- 3 V košaro vstavite spodnjo ploščo.

Opomba: med uporabo se skozi odvodne odprtine odvaja vroča para. Rok in obraza ne približujte pari in odvodnim odprtinam. Aparat postavite vsaj 15 cm od stene in odvodov zraka ne postavite neposredno pred vtičnico.

Opomba: Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.

Opomba: Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.

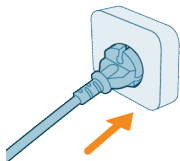
## Uporaba aparata

### Testno delovanje

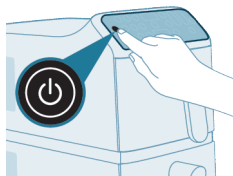
**Testno delovanje vam pomaga:**

- spoznati Airfryer
- se poučiti o pravilni uporabi
- odstraniti ostanke iz proizvodnje

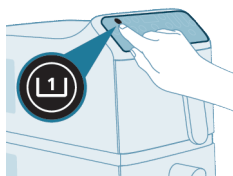
- 1 Prepričajte se, da sta obe košari prazni, in nato priključite aparat v električno omrežje.



- 2 Tapnite gumb **Vklop/izklop**.

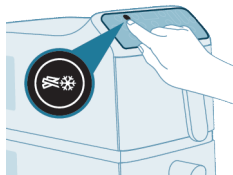


- 3 Izberite eno od košar.



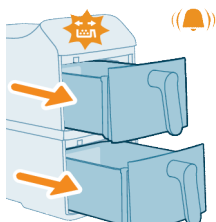
- 4 Tapnite gumb **Zamrznjen krompirček**.

- 5 Izberite drugo košaro in še enkrat izberite **Zamrznjen krompirček**.

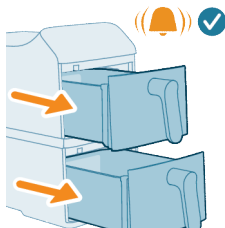


- 6 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete.





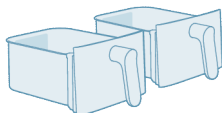
**7** Na polovici priprave jedi zapiska opomnik za pretresanje. Piskanje izklopite tako, da izvlčete košari, nato pa ju ponovno varno vstavite.



**8** Po končani pripravi so ogłosi končni pisk.



**9** Odstranite košari. Pustite, da se obe košari ohlajata 10–30 minut.

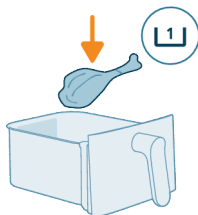


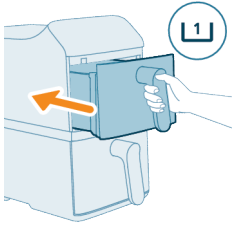
## Priprava jedi s prednastavljenimi programi

Aparat ima različne prednastavljene programe priprave, ki so zasnovani za enostavnejšo pripravo obrokov. Vsaka prednastavitev je optimizirana za določeno vrsto hrane s samodejno nastavitvijo na popolno temperaturo in čas priprave, ki z malo truda zagotavlja okusne rezultate.

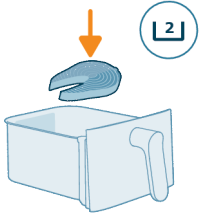
**1** Dodajte sestavine v zgornjo košaro.

Opomba: pred vsako uporabo košare se prepričajte, da je spodnja plošča varno nameščena.



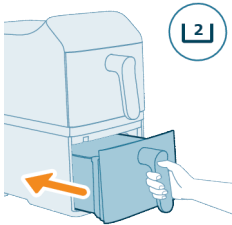


2 Zgornjo košaro vrnite v aparat.

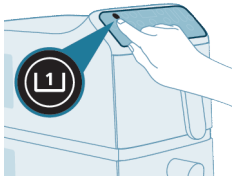


3 Dodajte sestavine v spodnjo košaro.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite košare čez oznako "**MAX**", saj lahko to vpliva učinkovitost kuhanja.



4 Spodnjo košaro vrnite v aparat.

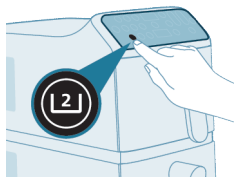


5 Tapnite gumb **Zgornja košara** na zaslonu.

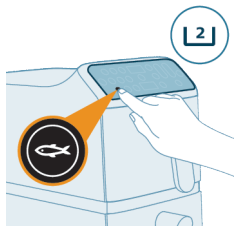


6 Izberite gumb za zeleno prednastavitev.

7 Tapnite gumb **Spodnja košara** na zaslonu.



8 Izberite gumb za zeleno prednastavitev.



9 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici priprave jedi (glejte razdelek "Prednastavljeni programi"). To storite tako:

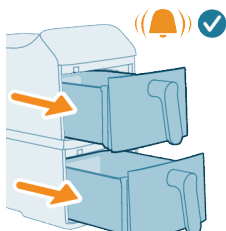
- Previdno izvlecite košaro.
- Vsebino pretresajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Košaro vstavite nazaj, da nadaljujete pripravo jedi.

Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi košare se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo košara ponovno vstavljena v aparat.

10 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite obe košari.

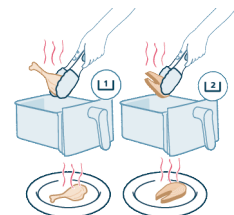
**Pozor: po končani pripravi jedi so košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko košaro odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonska podloga). Glede na vrsto hrane se lahko iz košare odvaja para.**



11 S prijemalko odstranite pripravljeno hrano iz košar.

Opomba: na dnu košare se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odлити odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.



## Prednastavljeni programi

	Prednastavitve	Priporočena količina	Temperatura	Čas priprave		Opomnik za pretresanje
	Zamrznjen krompirček	500 g	200 °C	26 min	30 min	x 2
	Kotleti	250 g	200 °C	16 min	18 min	x 2
	Ribji file	650 g	200 °C	18 min	20 min	x 1
	Zelenjava	800 g	180 °C	18 min	20 min	x 2
	Piščančja bedra	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x 1
	Pogrevanje	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

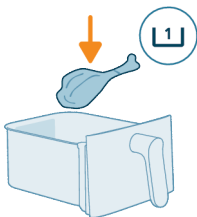
Opomba: privzeti čas priprave za posamezni prednastavljeni program se lahko razlikuje glede na nazivno moč vašega Airfryerja.

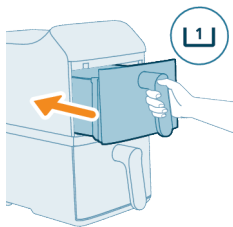
## Priprava z ročnimi nastavitvami

Ko prednastavljeni programi ne ustrezajo vašim prilagojenim potrebam za pripravo hrane, vam ročne nastavitve zagotavljajo popoln nadzor na temperaturo in časom.

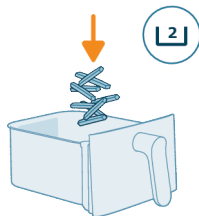
**1** Dodajte sestavine v zgornjo košaro.

Opomba: pred vsako uporabo košare se prepričajte, da je spodnja plošča varno nameščena.





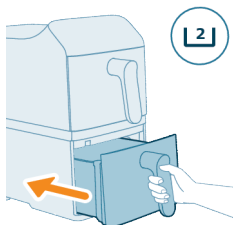
2 Zgornjo košaro vrnite v aparat.



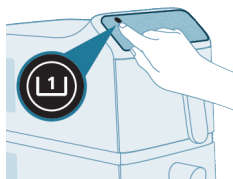
3 Dodajte sestavine v spodnjo košaro.

Opomba: Airfryer je primeren za pripravo najrazličnejših sestavin. Za najboljše rezultate si v "Preglednici s hrano« oglejte priporočene količine in čas priprave.

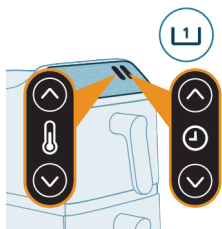
Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite košare čez oznako "**MAX**", saj lahko to vpliva učinkovitost kuhanja.



4 Spodnjo košaro vrnite v aparat.

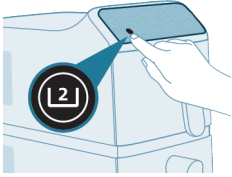


5 Tapnite gumb **Zgornja košara** na zaslonu.

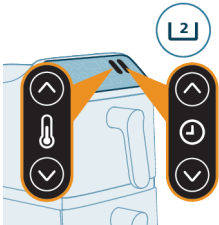


6 Tapnite puščice za temperaturo in čas ter izberite željeno nastavitev.

7 Tapnite gumb **Spodnja košara** na zaslonu.



8 Tapnite puščice za temperaturo in čas ter izberite zeleno nastavitvev.



9 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Previdno izvlecite košaro.
- Vsebino pretresajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Košaro vstavite nazaj, da nadaljujete pripravo jedi.

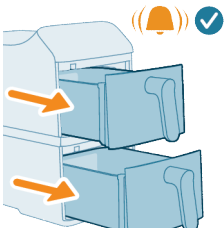


Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi košare se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo košara ponovno vstavljena v aparat.

10 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite obe košari.

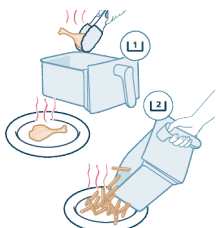
**Pozor: po končani pripravi jedi so košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko košaro odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonska podloga). Glede na vrsto hrane se lahko iz košare odvaja para.**



11 S prijemalko odstranite pripravljeno hrano iz košar. Lažjo hrano, kot je krompirček, lahko odstranite neposredno na krožnik.

Opomba: na dnu košare se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliči odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.



## Preglednica s hrano

V spodnji preglednici so navedene priporočene osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst hrane.

### Opomba

- Navedene nastavitve so mišljene kot smernice. Zaradi razlik v izvoru, velikosti, obliki ali blagovni znamki sestavin ni mogoče zagotoviti optimalnih rezultatov za vse sestavine.
- Pri pripravi večjih količin (kot je krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjeni prigrizki) med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine, da dosežete najboljšo teksturo in zapečenost.
- Predlagana teža se nanaša na eno košaro.
- Rezultati priprave so odvisni od velikosti in količine sestavin za vsako jed. Za popolne rezultate prilagodite prednastavitve priprave sestavinam, ki jih boste obdelali. V knjižici receptov v aplikaciji HomeID najdete vsa navodila za prilagajanje glede na velikost in količino sestavin.

### Preglednica s hrano za aparat z nazivno močjo 2750 W

Sestavine	Količina živila	Čas (min)	Temperatura	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca) Majhna porcija	800 g	43	200 °C	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 17, 24, 30, in 37 minutah. Pri majhni porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca) Velika porcija	1200 g	60	200 °C	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 24, 32, 40, in 50 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz na kos)	4 kosi	30	180 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Losos	400–1000 g	14–24	200 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Klobase	300–500 g	10–15	180 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Kotlet	200–1000 g	15–20	200 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Biskvit	300 g	50	140 °C	Uporabite dodatni pekač
Kolaček z biskvitom	4–9 modelčkov	14–16	160 °C	Uporabite dodatne modelčke za mafine
Mafini (pribl. 40 g/kos)	6 kosov	16	160 °C	

Sestavine	Količina živila	Čas (min)	Temperatura	Opomba
Preprosti lava kolački	4–9 modelčkov	10	160 °C	Uporabite dodatne modelčke za mafine
Mešana zelenjava (grobo nasekljana) Velika porcija	1300 g	25	180 °C	Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 12 in 18 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
Krompirjevi kolački	6–11 kosov	15–20	180 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2,1 oz)	4 kosi	8	180 °C	

#### Preglednica s hrano za aparat z nazivno močjo 2300 W

Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Temperatura	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	200–700 g	26–37	200 °C	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (približno 125 g/4,5 oz)	2–8 kosov	26–36	180 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Losos	400–1000 g	16–26	200 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Klobase	300–500 g	12–17	180 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Kotlet	200–1000 g	17–22	200 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Biskvit	300 g	50	140 °C	Uporabite dodatni pekač
Kolaček z biskvitom	4–9 modelčkov	14–16	160 °C	Uporabite dodatne modelčke za mafine
Preprosti lava kolački	4–9 modelčkov	10	160 °C	Uporabite dodatne modelčke za mafine
Mešana zelenjava	400–800 g	15–20	180 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Krompirjevi kolački	6–11 kosov	15–20	180 °C	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

## Funkcija časovnega načrtovanja

Funkcija **Časovno načrtovanje** poskrbi, da se hrana v obeh košarah istočasno pripravi, tudi če se čas priprave ali temperatura razlikujeta. To je posebno priročno pri pripravi celotnega obroka z različnimi sestavinami v vsaki košari.

1 Nastavite čas in temperaturo za obe košari.



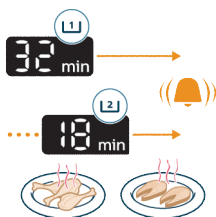
2 Tapnite gumb **Čas** na nadzorni plošči.



3 Tapnite gumb za **Zagon/premor** za začetek usklajene priprave.

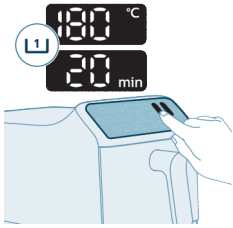


4 Airfryer samodejno prilagodi čas začetka za eno od košar, da lahko obe košari hkrati zaključita svoj cikel priprave. Tako lahko vroč obrok postrežete naenkrat.

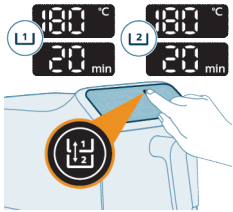


## Funkcija kopiranja

Funkcija **Kopiraj** s preprostim dotikom omogoča podvojitev nastavitev za pripravo hrane z ene košare na drugo. To je popolna izbira, ko v obeh košarah pripravljate enako hrano in želite dosledne rezultate.



1 Nastavite čas in temperaturo za eno košaro.



2 Pritisnite gumb **Kopiraj**. Nastavitve se bodo v trenutku podvojile na drugo košaro.



3 Pritisnite gumb **Zagon/premor** za začetek priprave jedi.

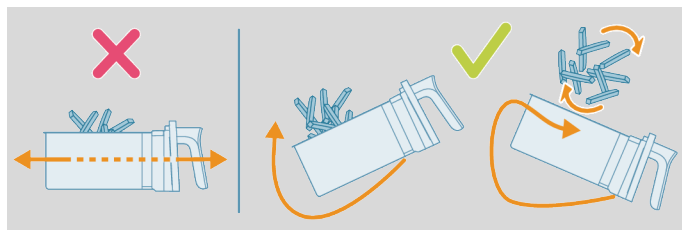
## Pretresanje hrane

### Kako pretresati

Med pripravo iz Airfryerja odstranite košaro ter hrano pretresite, premešajte ali obrnite.

- Za varno pretresanje hrane košaro nežno pretresite in poskrbite, da vroči zrak doseže vse površine hrane.

**Kako doseči enakomerno hrustljivost:** košare ne tresite samo v eni smeri. Namesto da samo premikate košaro naprej in nazaj, raje hrano obrnite ali premešajte. Tako lahko vroči zrak kroži okoli vsakega koščka za enakomerno, zlato-rjavo barvo.



- Če je košara pretežka za pretresanje, jo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite prijemalek ali pripomočke s silikonom, da sestavine premečete ali obrnete. Košaro vstavite nazaj in nadaljujte pripravo jedi.

**Opomba:** ob odstranitvi košare se bo Airfryer samodejno začasno ustavil. Podatki na zaslону ostanejo nespremenjeni, dokler ni košara ponovno vstavljena.

**Opomba:** ob ponovni vstavitvi košare se priprava jedi samodejno nadaljuje.

**Opomba:** košara naj ne bo dlje časa odstranjena (več kot 30 sekund), saj se lahko tako aparat ohladi.

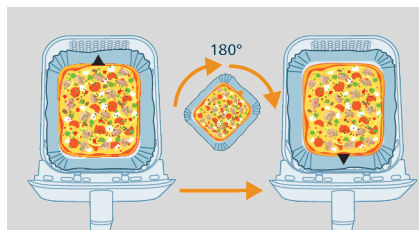
## Kaj pretresati

- Manjšo hrano, kot je krompirček ali kroketi, ki je naložena, morate med pripravo običajno pretresti za enakomerno hrustljivost in pripravo.
- Če teh živil ne pretresete, bodo neenakomerno pripravljena ali premalo pripravljena na določenih območjih.
- Pri debelejših živilih, kot je zrezek, bo obračanje na polovici priprave jedi poskrbelo za enakomerno zapečenost na vseh straneh.

## Kdaj pretresati

- Hrano enkrat ali dvakrat pretresite ali obrnite na polovici priprave jedi, lahko pa to storite tudi večkrat.
- Nekatere prednastavitve vključujejo funkcijo (glejte 'Prednastavljeni programi') opomnika za pretresanje.

**Obrnite košaro:** uporaba papirja za peko ali dodatkov za peko lahko včasih prepreči zraku, da bi dosegel zadnjo stran košare. Za popolnoma enakomerno pripravo papir za peko ali dodatek na polovici priprave preprosto obrnite za 180° stopinj. Tako boste poskrbeli, da bo vsaka stran jedi deležna enake toplote.



## Opomnik za pretresanje

- Opomnik za pretresanje bo petkrat zapiskal in utripal na zaslону.

- Opomnik se samodejno izklopi, če košare po 5 piskih ne odstranite.
- Opomnik za pretresanje se zaustavi takoj, ko odstranite košaro.

## Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v Airfryerju:

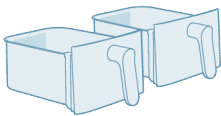
- Izberite vrsto krompirja, ki je primerna za pečen krompirček, na primer svež, (rahlo) mokast krompir.
- Za enakomeren rezultat je najbolje cvreti krompir z vročim zrakom v porcijah do 500 g/18 oz. Večje količine krompirčka so običajno manj hrustljave od manjših.

- 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 mešajte, dokler niso vse palčke prekrte 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 košari.
- 6 Palčke položite v košaro.
  - 7 Krompirjeve palčke cvrite in jih medtem dvakrat ali trikrat premešajte.

## Čiščenje



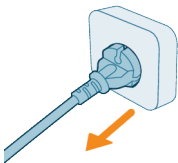
**Opozorilo: pred čiščenjem počakajte, da se košara in notranjost aparata povsem ohladita.**

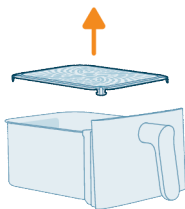
**Opozorilo: košara ima premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.**

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna košare.

- 1 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da se aparat izklopi. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

Namig: Odstranite košaro, da se bo Airfryer hitreje ohladil.





- 2 Iz košare odstranite spodnjo ploščo.
- 3 Zavržite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu košare.
- 4 Košaro pomijte v pomivalnem stroju. Lahko jo pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte razdelek "Preglednica čiščenja").

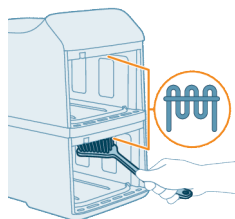
Namig: če se ostanki hrane sprimejo s košaro ali spodnjo ploščo, ju za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na košari ali spodnji plošči mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalno sredstvo v tekoči obliki.

Namig: če je treba, lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehкими ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.

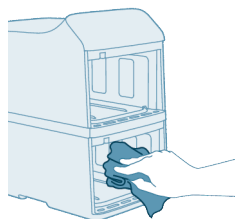
- 5 Zunanost in notranost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



- 6 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.






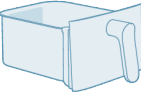
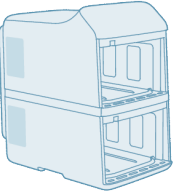


- 7 Notranost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.



## Preglednica čiščenja

Ustrezno čiščenje poskrbi za učinkovitost in varnost vašega Airfryerja. V spodnji preglednici so navodila za čiščenje posamezne komponente.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

### Opomba

- Airfryer med prenašanjem obvezno držite vodoravno, da ne bi nenamerno izpadli košari, pri čemer bi se lahko poškodovali.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem vedno poskrbite, da so snemljivi deli Airfryerja, kot je spodnja plošča itd., pritrjeni.

## Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne uspete odpraviti, na strani [www.home.id/support](http://www.home.id/support) poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

### Težava


### Možni vzrok

### Rešitev

Zunanost 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.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
		<p>Košara, spodnja plošča 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.</p>
		<p>Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:</p> 
		<p>Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.</p>
<p>Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.</p>	<p>Niste uporabili prave vrste krompirja.</p>	<p>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.</p>
	<p>Količina sestavin v košari je prevelika.</p>	<p>Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.</p>
	<p>Določene sestavine morate med pripravo pretresti.</p>	<p>Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.</p>
<p>Airfryer se ne vklopi.</p>	<p>Aparat ni priključen v električno omrežje.</p>	<p>Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.</p>
	<p>Na vtičnico je priključenih več aparatov.</p>	<p>Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.</p>
	<p>Gumba za vklop/izklop še niste pritisnili.</p>	<p>S palcem pritisnite gumb za vklop/izklop in pazite, da se ga dotaknete s celim prstom.</p>
<p>V notranjosti Airfryerja so znaki odstopanja premaza.</p>	<p>V košari Airfryerja se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.</p>	<p>Škodo lahko preprečite tako, da spodnjo ploščo previdno spuščate v košaro. Če spodnjo ploščo vstavite pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno košare in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.</p>

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz košare in nato nadaljujete s pripravo.
	V košari so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v košari. Po vsaki uporabi košaro in spodnjo ploščo temeljito očistite.
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobtci 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" ali "E2".	Morda je Airfryer shranjen na prehladnem mestu.	Temperatura aparata je prenizka. Izdelek je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C. Airfryer vsaj 15 minut 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/regiji.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E4", "E5", "E12", "E22" ali "E23".	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.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E10".	Notranja temperatura aparata je previsoka.	Preverite, ali so okoli odvodnih odprtin kakšne ovire, ki bi lahko vplivale prezračevanje in razpršitev toplote. Okoli odvodnih odprtin pustite vsaj 15 cm prostora in ne postavljajte nobenih predmetov med odvod zraka in steno.

# Obsah

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b>	525
Nebezpečenstvo	525
Varovanie	525
Upozornenie	526
<b>Recyklácia</b>	527
<b>Elektromagnetické polia (EMF)</b>	527
<b>Záruka a podpora</b>	527
<b>Informácie o ekologickom dizajne</b>	528
<b>Všeobecný opis</b>	528
Prehľad produktu	528
Prehľad ovládacieho panela	530
<b>Pred prvým použitím</b>	532
<b>Príprava na použitie</b>	533
<b>Používanie zariadenia</b>	533
Skúšobná prevádzka	533
Varenie s predvolenými programami	535
Predvolené programy	538
Varenie s manuálnymi nastaveniami	538
Tabuľka potravín	540
Čas	542
Funkcia kopírovania	543
<b>Potrasenie jedla</b>	544
Ako potriasť	544
Suroviny vyžadujúce potrasenie	545
Kedy potriasť	545
Pripomenutie potrasenia	545
<b>Príprava domácich hranolčekov</b>	545
<b>Čistenie</b>	546
Tabuľka s pokynmi na čistenie	547
<b>Odkladanie</b>	548
<b>Riešenie problémov</b>	548

# Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

## Nebezpečenstvo



- 1 - Zariadenie nekladte na horúci plynový sporák, žiaden elektrický sporák, elektrické varné dosky, do vyhriatej rúry a ani do ich blízkosti (obr. 1).
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas používania zariadenia nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu.
- Do košíka nenalievajte olej, pretože v opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Do košíka vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy sa uistite, či ohrievač je čistý a nezostalo v ňom jedlo.

## Varovanie

### 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 prevádzky môžu zohriať na vysokú teplotu (obr. 2).
- 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 kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením a po obidvoch jeho stranách nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár uchovávajte bezpečne mimo dosahu pary a vzduchových otvorov. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní košíka zo zariadenia.
- 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.
- Keďže táto teplovzdušná fritéza má dve varné komory, má veľkú spotrebu elektriny. Nepoužívajte v tom istom čase na rovnakom obvode spotrebiče s veľkou spotrebou elektriny (napr., kanvicu, elektrický gril a pod.). V opačnom prípade sa môžu vybiť poisťky, čím sa táto zásuvka vypne.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 5 °C do 40 °C.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či sa napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Košík, spodná platňa a príslušenstvo v komore na pečenie sa počas používania zahrievajú 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. Postupujte podľa pokynov v návode.

## Upozornenie

### 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 vyššej ako 180 °C (aby sa minimalizovala tvorba akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevný prvok a okraj kovových častí.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Pri varení potravín, ktoré sa rýchlo kazia, buďte pri používaní funkcie synchronizovaného vypnutia opatrní (môže dôjsť k rozmnoženiu baktérií).
- Pri vyberaní uvareného jedla buďte opatrní a zabráňte vypadnutiu príslušenstva. Okrem toho si dávajte pozor na olej, ktorý by mohol kvapkať z okrajov mriežky košíka.
- Pri varení mastných jedál môže z teplovzdušnej fritézy Airfryer vychádzať dym.

## Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

## Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

## Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni 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/support](https://home.id/support).

# Informácie o ekologickom dizajne

## Informácie o ekologickom dizajne pre identifikačné kódy modelu: NA46x

Popis	Symbol	Hodnota	Jednotka
Spotreba energie v režime vypnutia	$P_{off}$	0,28	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		

Zariadenia spĺňa požiadavky na ekologický dizajn podľa prílohy II NARIADENIA

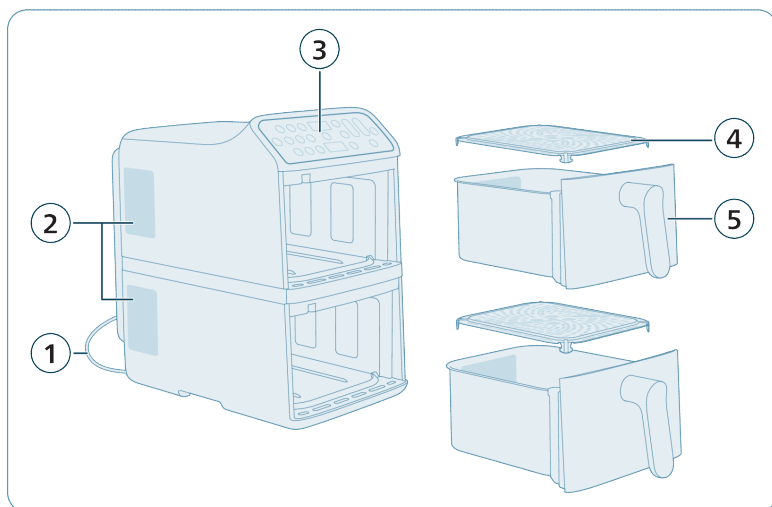
KOMISIE (EÚ) 2023/826

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke [www.home.id](http://www.home.id).

## Všeobecný opis

### Prehľad produktu

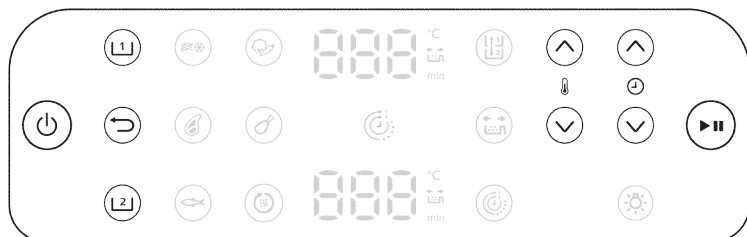


- 1 Sieťový kábel
- 2 Výstupy vzduchu
- 3 Ovládací panel
- 4 Spodná platňa (x2)
- 5 košík (x2)

Poznámka: Tento spotrebič je vybavený dvoma nezávislými košíkmi na varenie. Môžete variť len s jedným košíkom alebo používať oba súčasne. Každý košík funguje nezávisle, čo vám umožňuje nastaviť pre každý košík odlišnú teplotu, čas varenia alebo predvolené programy.

## Prehľad ovládacieho panela

### Napájanie a základné ovládanie



#### Vypínač

Stlačením zapnete alebo vypnete fritézu.



#### Tlačidlo výberu pre vrchný košík (1)

Stlačením vyberiete vrchný košík a upravíte nastavenia.



#### Tlačidlo výberu pre spodný košík (2)

Stlačením vyberiete spodný košík a upravíte nastavenia.



#### Tlačidlo návratu

Stlačením sa vrátite do predchádzajúcej ponuky alebo zrušíte aktuálny výber.



#### Tlačidlo zapnutia/pozastavenia

Stlačením spustíte alebo pozastavíte proces varenia.



#### Tlačidlá na zvýšenie/zníženie teploty

Stlačením zvýšite alebo znížite teplotu varenia pre vybraný košík.

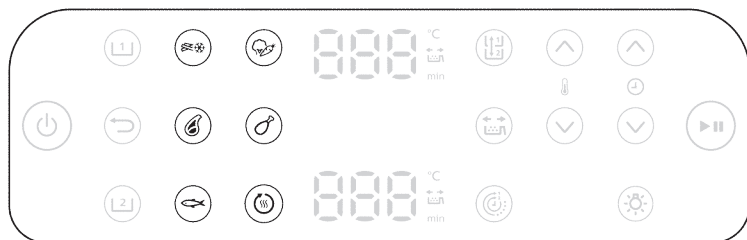


#### Tlačidlá na zvýšenie/zníženie času

Stlačením zvýšite alebo znížite čas varenia pre vybraný košík.



## Predvolené programy



### Zmrazené chuťovky na báze zemiakov

Túto predvolbu použite na prípravu mrazených hranoliek, kúskov zemiakov alebo zemiakových placiek do chrumkava a dozlatista.



### Steak

Túto predvolbu použite na grilovanie steaku podľa vašej preferovanej miery prepečenia s opečeným povrchom.



### Ryby

Túto predvolbu použite na jemné varenie rybích filetov alebo morských plodov, aby zostali šťavnaté a krehké.



### Zelenina

Túto predvolbu použite na rovnomerné pečenie alebo vyprážanie zeleniny s minimálnym množstvom oleja.



### Kuracie stehienka

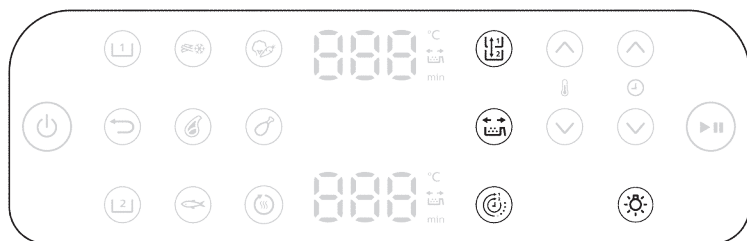
Túto predvolbu použite na dôkladné uvarenie kuracích stehienok s chrumkavou kožou.



### Opakované ohrievanie

Túto predvolbu použite na rýchle zohrievanie zvyškov jedla pri zachovaní textúry a chuti.

## Ďalšie funkcie



### Funkcia kopírovania

Môžete nastaviť čas a teplotu pre jeden košík a potom tieto isté nastavenia skopírovať pre ďalší košík stlačením tlačidla funkcie kopírovania.



### Čas

Automaticky zosynchronizujte časy pečenia v 2 košíkoch, aby boli jedlá pripravené v rovnakom čase.



### Pripomenutie potrasenia

Tento model obsahuje aj pripomenutie potrasenia. Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, potrasíte alebo rýchlo otočíte jedlo, keď zaznie alarm pripomenutia.

Stlačením tlačidla pripomienky potrasenia aktivujete alebo deaktivujete upozornenia, ktoré vám pripomenú, aby ste jedlo počas varenia potrasili alebo otočili, aby ste dosiahli rovnomernejšie výsledky. Budete počuť „pípnutie“ a uvidíte blikajúcu ikonu potrasenia vedľa zobrazenia času.



### Kontrolka

Zapnite alebo vypnite osvetlenie vo vnútri varného priestoru.

## Displej



### Displej s časom/teplotou

Na displeji sa strieda zobrazenie času varenia a teploty.



### Ukazovateľ pripomienky potrasenia

Rozsvieti sa, keď je aktivovaná funkcia pripomienutia potrasenia.

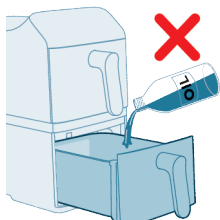


### Ukazovateľ funkcie času

Rozsvieti sa, keď je aktivovaná funkcia času.

## Pred prvým použitím

**Dôležité:** Pri prvom použití môže z teplovzdušnej fritézy Airfryer vychádzať dym a zápach. Je to normálne a malo by zmiznúť za pár minút.



**Upozornenie:** Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do košíka nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.

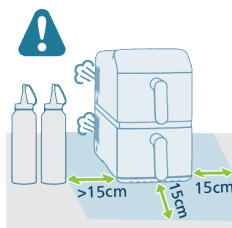
**Upozornenie:** Nedotýkajte sa horúcich povrchov. S horúcim košíkom manipulujte v kuchynských teple odolných rukavičiach.

**Upozornenie:** Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

Poznámka: Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím (pozrite „Čistenie“) zariadenie dôkladne očistite.

## Príprava na použitie



- 1 Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teple odolný povrch.
- 2 Okolo spotrebiča nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru.

- 3 Spodnú platňu vložte do košíka.

Poznámka: Počas používania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár uchovávajte bezpečne mimo dosahu pary a vzduchových otvorov. Zariadenie umiestnite najmenej 15 cm od steny a vzduchové otvory neumiestňujte priamo pred zásuvku.

Poznámka: Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.

Poznámka: Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.

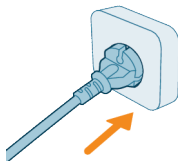
## Používanie zariadenia

### Skúšobná prevádzka

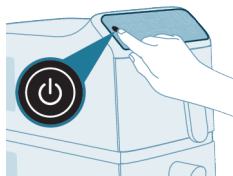
**Skúšobná prevádzka vám pomôže:**

- oboznámiť sa s teplovzdušnou fritézou Airfryer,
- overiť správnu prevádzku,
- odstrániť zvyšky z výroby,

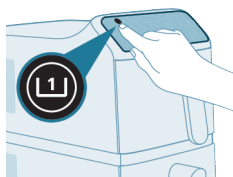
- 1 Uistite sa, že oba košíky sú prázdne, a potom zapojte zariadenie do zásuvky.



- 2 Stlačte **vypínač**.

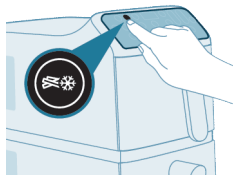


- 3 Vyberte jeden z košíkov.



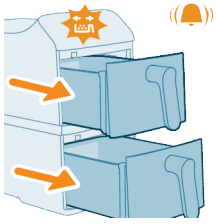
- 4 Stlačte tlačidlo **Mrazené hranolčeky**.

- 5 Vyberte druhý košík a vyberte tiež **Mrazené hranolčeky**.

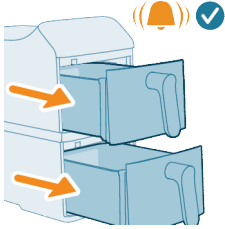


- 6 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte proces.





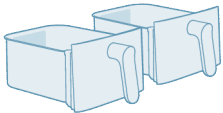
**7** V polovici varenia zaznie pípnutie pripomínajúce potrebu potrásenia. Pípnutie stlmíte vyťahnutím košíkov a ich opätovným bezpečným zasunutím.



**8** Po dokončení varenia zaznie záverečné pípnutie.



**9** Vyberte košíky. Oba košíky nechajte vychladnúť po dobu 10 – 30 minút.

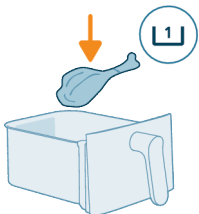


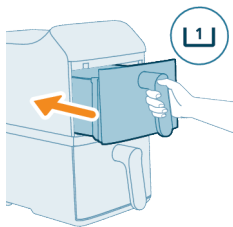
## Varenie s predvolenými programami

Toto zariadenie je vybavené rôznymi predvolenými programami varenia, ktoré zjednodušujú prípravu jedál. Každá predvoľba je optimalizovaná pre konkrétny typ potravín a automaticky nastavuje ideálnu teplotu a čas varenia, aby ste s minimálnym úsilím dosiahli vynikajúce výsledky.

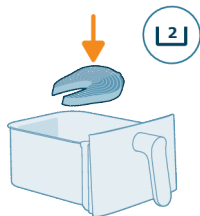
**1** Pridajte suroviny do vrchného košíka.

**Poznámka:** Pred použitím košíka sa vždy uistite, že spodná platňa je bezpečne na svojom mieste.



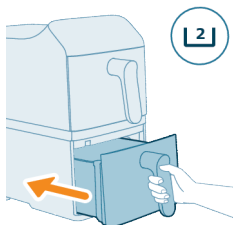


2 Vrchný košík vráťte do zariadenia.



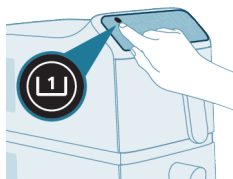
3 Pridajte suroviny do spodného košíka.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nenaplňajte košík nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



4 Spodný košík vráťte do zariadenia.

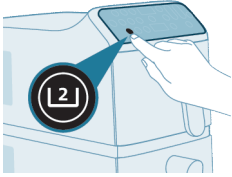
5 Stlačte tlačidlo **Vrchný košík** na obrazovke.



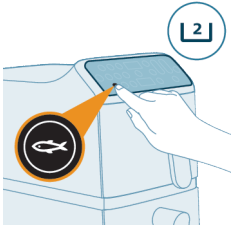
6 Vyberte tlačidlo preferovanej predvoľby.



7 Stlačte tlačidlo **Spodný košík** na obrazovke.



8 Vyberte tlačidlo preferovanej predvolby.



9 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

Poznámka: Niektoré suroviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriať alebo otočiť (pozrite si časť „Predvolené programy“). Postup:

- Jemne vytiahnite košík.
- Obsah potraďte nad povrchom odolným voči teplu.
- Košík vložte späť, aby ste pokračovali vo varení.

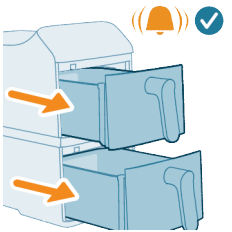


Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Varenie sa automaticky obnoví, keď košík vložíte späť do zariadenia.

10 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite oba košíky.

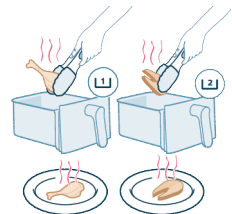
**Upozornenie: Po tepelnej príprave budú košík, vnútorný kryt a suroviny horúce. Pri vyberaní košíka ho vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z košíka unikať horúca para.**



11 Na vyberanie uvareného jedla z košov použite kuchynské kliešte.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne košíka.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, košík umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.



## Predvolené programy

	Predvolby	Odporúčané množstvo	Teplota	Čas prípravy		Pripomenutie potrasenia
	Mrazené hranolčeky	500 g	200°C	26 min	30 min	x2
	Mäsové kotlety	250 g	200°C	16 min	18 min	x2
	Rybie filé	650 g	200°C	18 min	20 min	x1
	Zelenina	800 g	180°C	18 min	20 min	x2
	Stehienka	1000 g	180°C	32 min	34 min	x1
	Opakované ohrievanie	/	160°C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

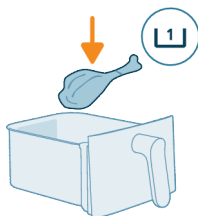
Poznámka: Predvolený čas varenia pre každý predvolený program sa môže líšiť v závislosti od výkonu teplovzdušnej fritézy Airfryer.

## Varenie s manuálnymi nastaveniami

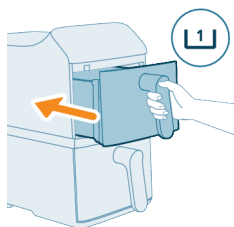
Ak predvolené programy nespĺňajú vaše osobné potreby varenia, manuálne nastavenia vám poskytujú plnú kontrolu nad teplotou a časom.

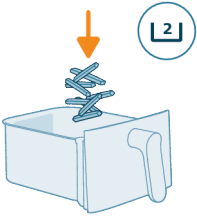
**1** Pridajte suroviny do vrchného košíka.

Poznámka: Pred použitím košíka sa vždy uistite, že spodná platňa je bezpečne na svojom mieste.



**2** Vrchný košík vráťte do zariadenia.

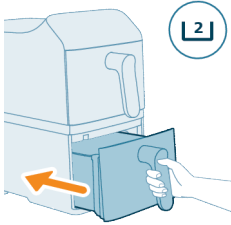




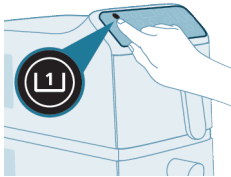
3 Pridajte suroviny do spodného košíka.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer je vhodná na prípravu širokej škály surovín. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite „Tabuľku potravín“ s odporúčanými množstvami a časmi varenia.

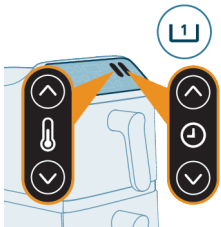
Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nenaplňajte košík nad líniu „MAX“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



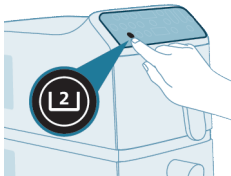
4 Spodný košík vráťte do zariadenia.



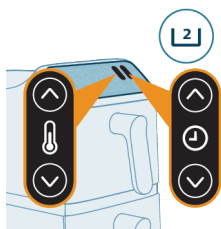
5 Stlačte tlačidlo **Vrchný košík** na obrazovke.



6 Stlačte šípky teploty a času, aby ste vybrali preferované nastavenie.



7 Stlačte tlačidlo **Spodný košík** na obrazovke.



8 Stlačte šípky teploty a času, aby ste vybrali preferované nastavenie.



9 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

Poznámka: Niektoré suroviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriať alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka jedál“). Postup:

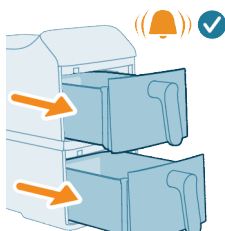
- jemne vytiahnite košík.
- Obsah potraďte nad povrchom odolným voči teplu.
- Košík vložte späť, aby ste pokračovali vo varení.

Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Varenie sa automaticky obnoví, keď košík vložíte späť do zariadenia.

10 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite oba košíky.

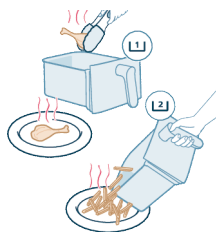
**Upozornenie:** Po tepelnej príprave budú košík, vnútorný kryt a suroviny horúce. Pri vyberaní košíka ho vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z košíka uniknúť horúca para.



11 Na vyberanie uvareného jedla z košov použite kuchynské kliešte. Ľahšie potraviny, ako napríklad hranolky, môžete umiestniť priamo na tanier.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne košíka.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, košík umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.



## Tabuľka potravín

V tabuľke nižšie sú uvedené odporúčané základné nastavenia na prípravu rôznych druhov potravín.

### Poznámka

- Uvedené nastavenia sú iba orientačné. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare a značke surovín nie je možné zaručiť optimálne výsledky pre všetky suroviny.
- Pri varení väčších množstiev (napr. hranolky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny počas varenia 2 – 3-krát potraďte, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli rovnomernú konzistenciu a stupeň prepečenia.

- Odporúčaná hmotnosť je pre jeden košík.
- Výsledky varenia sa líšia podľa veľkosti alebo objemu jednotlivých jedál. Na dosiahnutie dokonalých výsledkov prispôbte predvolené programy varenia konkrétnym prísadám. Receptár Home ID poskytuje kompletnú príručku na prispôbenie na základe veľkosti a objemu prísad.

**Tabuľka potravín pre zariadenia s nominálnym výkonom 2750 W**

Suroviny	Množstvo potravín	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Malá porcia	800 g	43	200°C	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 17., 24., 30. a 37. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave malých porcií hranoliek.
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Veľká porcia	1200 g	60	200°C	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 24., 32., 40. a 50. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
Kuracie stehná (cca 125 g/4,5 oz/kus)	4 kusov	30	180°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Losos	400-1000g	14 – 24	200°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Klobásy	300-500g	10 – 15	180°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Mäsové kotlety	200 – 1000 g	15 – 20	200°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Piškótový koláč	300 g	50	140°C	Použite podnos na pečenie
Muffiny	4 – 9 košíčkov	14 – 16	160°C	Použite košíček na pečenie
Muffiny (približne 40 g/kus)	6 kusov	16	160°C	
Lávový koláč	4 – 9 košíčkov	10	160°C	Použite košíček na pečenie
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná) Veľká porcia	1300 g	25	180°C	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia jedlo po 12 a 18 minútach ručne potraсте alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny.
Mini rösti	6 – 11 kusov	15 – 20	180°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Predpečený chlieb/rožky (cca 60 g/2,1 oz)	4 kusov	8	180°C	

Tabuľka potravín pre zariadenia s nominálnym výkonom 2300 W

Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	200 – 700 g	26 – 37	200°C	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca 125 g/4,5 oz)	2 – 8 kusov	26 – 36	180°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Losos	400-1000g	16 – 26	200°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Klobásy	300-500g	12 – 17	180°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Mäsové kotlety	200 – 1000 g	17 – 22	200°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Piškótový koláč	300 g	50	140°C	Použite podnos na pečenie
Muffiny	4 – 9 košíčkov	14 – 16	160°C	Použite košíček na pečenie
Lávový koláč	4 – 9 košíčkov	10	160°C	Použite košíček na pečenie
Zeleninová zmes	400-800g	15 – 20	180°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Mini rösti	6 – 11 kusov	15 – 20	180°C	V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte

## Čas

Funkcia **Čas** je navrhnutá tak, aby sa zabezpečilo, že potraviny v oboch košíkoch budú hotové v rovnakom čase, aj keď sú doby varenia alebo teploty odlišné. To je obzvlášť užitočné pri príprave kompletného jedla s rôznymi surovinami v každom košíku.

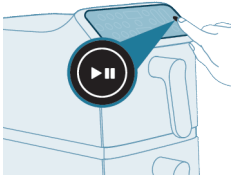
**1** Nastavte čas a teplotu varenia pre oba košíky.



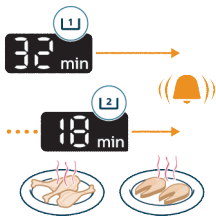
- 2 Stlačte tlačidlo **Čas** na ovládacom paneli.



- 3 Stlačte tlačidlo **Zapnutie/pozastavenie** a spustí sa synchronizované varenie.



- 4 Teplovzdušná fritéza Airfryer automaticky upraví čas spustenia jedného košíka tak, aby oba košíky dokončili cykly varenia súčasne. Tým sa zabezpečí, že všetko bude horúce a pripravené na servírovanie naraz.



## Funkcia kopírovania

Funkcia **Kopírovať** vám umožňuje jedným dotykem zduplikovať nastavenia varenia z jedného košíka do druhého. To je ideálne, ak varíte rovnaké jedlo v oboch košíkoch a chcete dosiahnuť rovnaké výsledky.

- 1 Nastavte čas a teplotu pre jeden košík.





2 Stlačte tlačidlo **Kopírovať**. Nastavenia sa okamžite skopírujú pre druhý košík.

3 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.



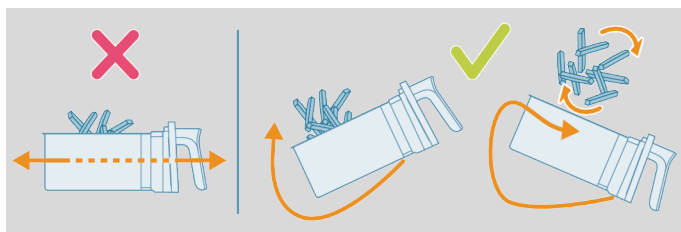
## Potrasenie jedla

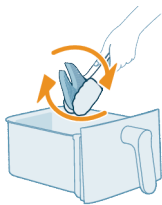
### Ako potriať

Počas varenia vyberte košík z teplovzdušnej fritézy Airfryer, aby ste mohli potraviny potriať, premiešať alebo otočiť.

- Ak chcete bezpečne potriať jedlom, jemne potraste košíkom a uistite sa, že horúci vzduch má možnosť dosiahnuť všetky povrchy jedla.

**Rovnomerná chrumkavosť:** Košík nepretriasajte len jedným smerom. Namiesto posúvania košíka jedlo radšej premiešajte alebo obráťte. Vďaka tomu horúci vzduch cirkuluje okolo každého kúska pre konzistentné, dozlatista opečené výsledky.





- Ak je košík príliš ťažký na pretriasanie, položte ho na povrch odolný voči teplu, na premiešavanie alebo obracanie surovín použite silikónové kuchynské kliešte alebo pomôcky. Košík vložte späť a pokračujte vo varení.

**Poznámka:** Teplovzdušná fritéza Airfryer sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Displej zostane nečinný dovtedy, kým košík nevrátite späť.

**Poznámka:** Po vložení košíka sa varenie automaticky obnoví.

**Poznámka:** Vyhnite sa dlhodobému vyberaniu košíkov (viac ako 30 sekúnd), pretože to môže spôsobiť ochladenie zariadenia.

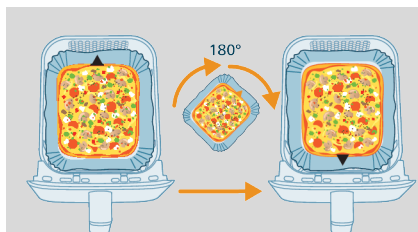
## Suroviny vyžadujúce potrasenie

- Malé kúsky, ako sú hranolky alebo nugetky, ktoré sa počas varenia nahromadia, zvyčajne vyžadujú potrasenie, aby boli rovnomerne chrumkavé a rovnomerne uvarené.
- Ak tieto potraviny nepotrasíte, môžu sa uvariť nerovnomerne alebo v niektorých častiach zostať nedovarené.
- Pri hrubších potravinách, ako je napríklad steak, pomáha obracanie v polovici varenia dosiahnuť rovnomerné opekanie zo všetkých strán.

## Kedy potriasť

- Potraviny potriasajte alebo otáčajte 1- až 2-krát v polovici varenia alebo podľa potreby aj viackrát.
- Niektoré predvolby obsahujú integrovanú funkciu (pozrite „Predvolené programy“) pripomenutia potrasenia.

**Otočka:** Použitie papiera na pečenie alebo príslušenstva na pečenie môže niekedy zablokovať prístup vzduchu k zadnej časti košíka. Pre dokonalé rovnomerné uvarenie jednoducho otočte papier na pečenie alebo príslušenstvo o 180° v polovici času varenia. To zaručí, že sa každej strane dostane rovnaký podiel tepla.



## Pripomenutie potrasenia

- Pri pripomenutí potrasenia zaznie 5 pípnutí a na displeji sa rozsvieti kontrolka.
- Ak košík nevyberiete po 5 pípnutiach, pripomenutie sa automaticky vypne.
- Pripomenutie potrasenia sa tiež zastaví, hneď ako vyberiete košík.

## Príprava domácich hranolčiek

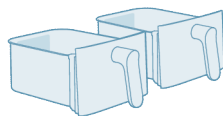
Na prípravu skvelých domácich hranolčiek vo fritéze Airfryer:

- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčiekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).
  - Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčekom po porciách s hmotnosťou max. 500 gramov. Väčšie porcie zvyknú byť menej chrumkavé ako menšie.
- 1 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčekom (10 x 10 mm hrubé).
  - 2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčekom do misky s vodou.
  - 3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčekom osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítkov.
  - 4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčekom vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.
  - 5 Hranolčekom vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

#### Poznámka

- Misku nenakláňajte, aby ste naraz premiestnili všetky hranolčekom do košíka. Zabráňte tomu, aby sa prebytočný olej dostal do košíka.
- 6 Hranolčekom vložte do košíka.
  - 7 Smažte zemiakové hranolčekom a počas pečenia 2-3-krát potraste.

## Čistenie



**Varovanie:** Pred spustením čistenia nechajte košík a vnútro zariadenia úplne vychladnúť.

**Upozornenie:** Košík má neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu neprilnavého povrchu.

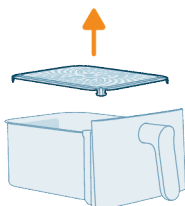
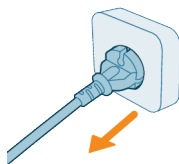
Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna košíka.

- 1 Stlačením vypínača zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.

**Tip:** Ak chcete, aby teplovzdušná fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte košík.

- 2 Spodnú platňu vyberte z košíka.
- 3 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna košíka.
- 4 Košík umyte v umývačke riadu. Môžete ho umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).

**Tip:** Ak sa zvyšky jedla prichytia na košík alebo spodnú platňu, 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 masť. Ak sa na košíku alebo

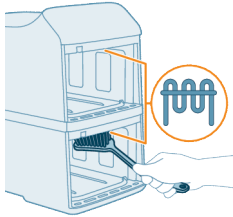


spodnej platni nachádzajú masťné škvryny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmašťovač.

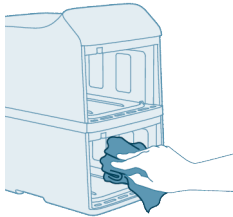
Tip: V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte ocelovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.



- 5 Aby ste predišli škrabancom, vonkajšiu a vnútornú časť zariadenia jemne utrite nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.








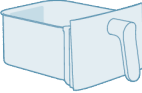
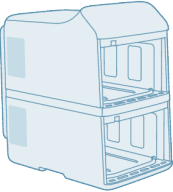
- 6 Ohrevné teleso očistíte čistiacou kefkou a odstránite všetky prípadné zvyšky potravín.



- 7 Vnútro zariadenia vyčistíte jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

## Tabuľka s pokynmi na čistenie

Správne čistenie zachováva výkon a bezpečnosť teplovzdušnej fritézy Airfryer. V tabuľke nižšie sú uvedené pokyny na čistenie jednotlivých komponentov.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Odkladanie

- 1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.

### Poznámka

- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy Airfryer ju vždy držte vodorovne, aby ste zabránili nechcenému vypadnutiu košíkov, čo by mohlo viesť k ich poškodeniu.
- Vždy sa uistite, či sú odnímateľné časti teplovzdušnej fritézy Airfryer, ako napr. spodná platňa 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 pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.home.id/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.

Tepló 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.

Problém	Možná příčina	Riešenie
		<p>Košík, spodná platňa a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.</p>
		<p>Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou:</p> 
		<p>Ak budete mať horúce miesta na pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je úplne bezpečné na používanie.</p>
<p>Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.</p>	<p>Nepoužili ste správny typ zemiakov.</p>	<p>Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použijete 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.</p>
	<p>Množstvo v košíku je príliš veľké.</p>	<p>Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.</p>
	<p>Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriať.</p>	<p>Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.</p>
<p>Fritéza Airfryer sa nezapne.</p>	<p>Zariadenie nie je zapojené do siete.</p>	<p>Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sietovej zásuvky.</p>
	<p>Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.</p>	<p>Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.</p>
	<p>Tlačidlo vypínača ešte nebolo aktivované.</p>	<p>Palcom stlačte tlačidlo vypínača, pričom sa uistite, že sa prstom dotýkate celého tlačidla.</p>

Problém	Možná příčina	Riešenie
Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál.	V košíku teplovzdušnej fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škrvny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškrabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva košíka).	Poškodeniu môžete zabrániť tým, že spodnú platňu správne vložíte do košíka. Ak spodnú platňu vkladáte pod uhlom, jeho strana môže naraziť na stenu košíka, 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.	<p>Varíte masťné suroviny.</p> <p>Košík stále obsahuje masťné zvyšky z predchádzajúceho použitia.</p> <p>Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.</p>	<p>Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z košíka a následne pokračujte v príprave.</p> <p>Biely dym je spôsobený masťnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v košíku. Po každom použití košík a spodnú platňu dôkladne umyte.</p> <p>Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.</p>
	Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.
Na obrazovke teplovzdušnej fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“ alebo „E2“.	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	<p>Teplota zariadenia je príliš nízka. Tento produkt je navrhnutý na prevádzku pri okolitej teplote v rozmedzí 5 °C až 40 °C.</p> <p>Teplovzdušnú fritézu Airfryer nechajte pri izbovej teplote aspoň 15 minút. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisnú linku spoločnosti Philips alebo stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine/regióne.</p>

Problém	Možná příčina	Riešenie
Na obrazovke teplovzdušnej fritézy Airfryer sa zobrazí „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ alebo „E23“.	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.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E10“.	Vnútorná teplota zariadenia je príliš vysoká.	Skontrolujte, či nie sú v okolí výstupov vzduchu prekážky, ktoré ovplyvňujú ventiláciu a odvod tepla. Okolo výstupov vzduchu nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru a žiadne predmety neumiestňujte medzi výstupy vzduchu a stenu.

# Sadržaj

<b>Važna bezbednosna uputstva</b>	553
Opasnost	553
Upozorenje	553
Oprez	554
<b>Recikliranje</b>	555
<b>Elektromagnetna polja (EMF)</b>	555
<b>Garancija i podrška</b>	555
<b>EcoDesign informacije</b>	555
<b>Opšti opis</b>	556
Pregled proizvoda	556
Pregled kontrolne table	557
<b>Pre prve upotrebe</b>	559
<b>Pripreme pre upotrebe</b>	560
<b>Upotreba aparata</b>	560
Probni rad	560
Kuvanje sa unapred podešenim programima	562
Unapred podešeni programi	565
Kuvanje sa ručnim postavkama	565
Tabela hrane	568
Funkcija vremena	569
Funkcija kopiranja	570
<b>Protresanje hrane</b>	571
Kako protresti	571
Šta protresti	572
Kada protresti	572
Podsetnik za protresanje	573
<b>Pravljenje domaćeg pomfrita</b>	573
<b>Čišćenje</b>	573
Tabela za čišćenje	575
<b>Odlaganje</b>	575
<b>Rešavanje problema</b>	576

# Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

## Opasnost



- Nemojte da stavljate aparat na vrela šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu (sl. 1).
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Korpu nemojte da puniti 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 korpi.
- Uvek proverite da li je grejni element čist i da nema ostataka hrane na njemu.

## Upozorenje

### 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.
- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi (sl. 2).
- 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 mlade od 8 godina.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 15 cm slobodnog prostora sa obe strane i iza aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.



- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja korpe iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koji se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Pošto Airfryer ima dve komore za kuvanje, njegova električna snaga je velika. Nemojte istovremeno da koristite druge snažne aparate na istom strujnom kolu (npr. aparate za zagrevanje vode, električne roštilje itd). U suprotnom, može da dođe do reakcije osigurača u kućnoj instalaciji i do prestanka napajanja na utičnici.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Korpa, donja ploča i dodaci u komori za kuvanje postaju vrući tokom i nakon upotrebe aparata, uvek pažljivo rukujte.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.

## Oprez

### 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 biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vrući grejni element i ivice metalnih delova.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Budite oprezni prilikom pripreme lako kvarljive hrane pomoću funkcije sinhronizovanog završetka (može da dođe do razvoja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom sipanja skuvane hrane i pazite da dodaci ne ispadnu. Pored toga, pazite na ulje koje može da kaplje iz mrežastih strana korpe.
- Prilikom pripreme masne hrane, Airfryer može da proizvodi dim.

## Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

## Garancija i podrška

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/support](https://home.id/support).

## EcoDesign informacije

EcoDesign informacije za identifikacione oznake modela: **NA46x**

Opis	Simbol	Vrednost	Jedinica
------	--------	----------	----------

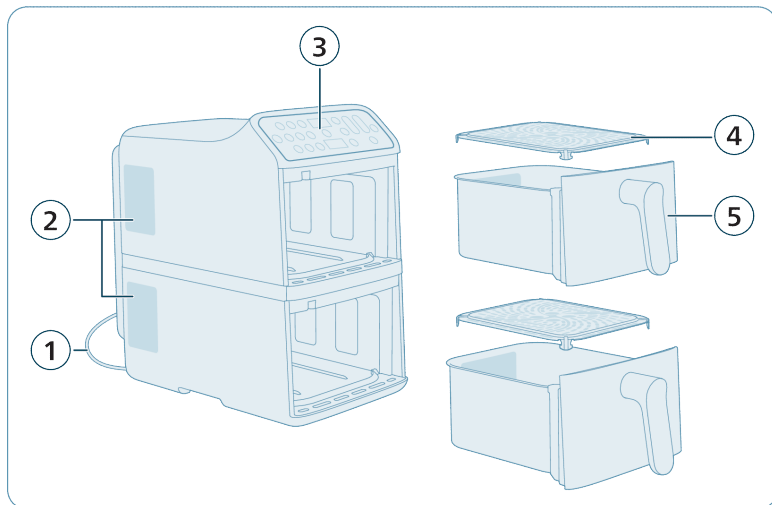
Potrošnja energije u isključenom stanju	$P_{off}$	0,28	W
Potrošnja energije u režimu pripravnosti	$P_{sb}$	Nije dostupno	W
Period pre automatskog prebacivanja u režim pripravnosti	$T_{sb}$	20	Min
Standard merenja za servisnu vrednost	EN 50564:2011		
Podaci za kontakt za pronalaženje dodatnih informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je usaglašen sa EcoDesign zahtevima iz priloga II PROPISA			
KOMISIJE (EU) 2023/826			

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na [www.home.id](http://www.home.id).

## Opšti opis

### Pregled proizvoda

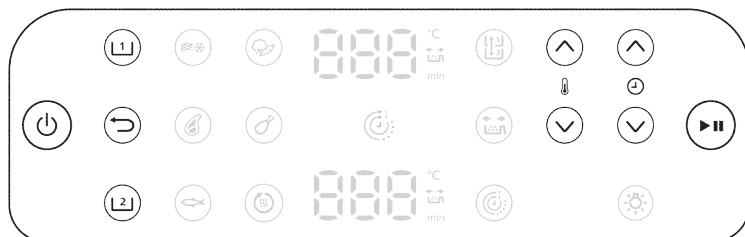


- 1 Kabl za napajanje
- 2 Otvor za izlaz vazduha
- 3 Kontrolna tabla
- 4 Donja ploča (2)
- 5 Korpa (2)

**Napomena:** Ovaj aparat ima dve nezavisne korpe za kuvanje. Možete izabrati da kuvate samo sa jednom korpom ili da koristite obe istovremeno. Svaka korpa radi nezavisno, što vam omogućava da podesite različite temperature, vremena kuvanja ili unapred podešene programe za svaku korpu.

## Pregled kontrolne table

### Napajanje i osnovne operacije



#### Dugme za uključivanje/isključivanje

Dodirnite da biste uključili ili isključili Airfryer.



#### Dugme za izbor gornje korpe (1)

Dodirnite da biste izabrali gornju korpu za podešavanje postavki.



#### Dugme za izbor donje korpe (2)

Dodirnite da biste izabrali donju korpu za podešavanje postavki.



#### Dugme za povratak

Dodirnite da biste se vratili na prethodni meni ili otkazali trenutni izbor.



#### Dugme za pokretanje/pauziranje

Dodirnite da biste započeli ili pauzirali proces kuvanja.



#### Dugmad za povećavanje/smanjivanje temperature

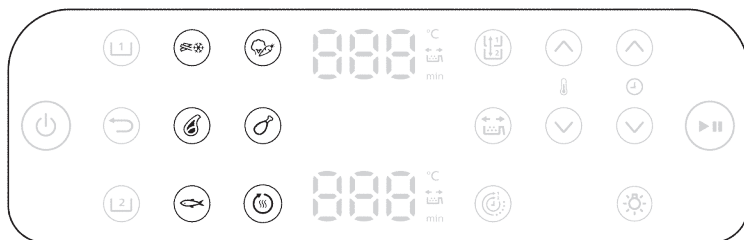
Dodirnite da biste povećali ili smanjili temperaturu kuvanja za izabranu korpu.



#### Dugmad za povećavanje/smanjivanje vremena

Dodirnite da biste povećali ili smanjili vreme kuvanja za izabranu korpu.

## Unapred podešeni programi



### Zamrznute grickalice na bazi krompira

Koristite ovaj program za pripremu smrznutog pomfrita, krompiriča ili kroketa do hrskave zlatne boje.



### Šnicla

Koristite ovaj program za grilovanje šnicle do željenog stepena pečenosti sa zapečenom spoljašnjošću.



### Riba

Koristite ovaj program za nežno kuvanje ribljih fileta ili morskih plodova, održavajući ih sočnim i rastresitim.



### Povrće

Koristite ovaj program za ravnomerno pečenje ili prženje povrća do hrskavosti, sa minimalno ulja.



### Pileći bataci

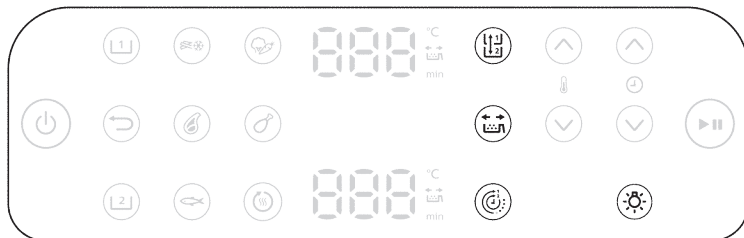
Koristite ovaj program za temeljno pečenje pilećih bataka sa hrskavom kožicom.



### Podgrevanje

Koristite ovaj program za brzo podgrevanje ostataka hrane uz očuvanje teksture i ukusa.

## Dodatne funkcije



### Funkcija kopiranja

Možete podesiti vreme i temperaturu za jednu korpu, a zatim kopirati te iste postavke u drugu korpu pritiskom na dugme za funkciju kopiranja.



### Funkcija vremena

Automatski sinhronizujte vremena kuvanja u 2 korpe kako bi vaša jela bila gotova u isto vreme.



### Podsetnik za protresanje

Ovaj model ima podsetnik za protresanje. Za optimalne rezultate, odmah protresite ili okrenite hranu kada se oglasi alarm podsetnika.

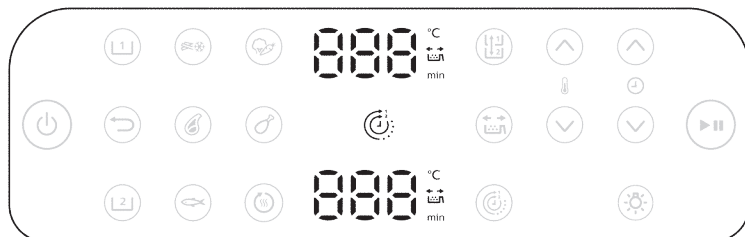
Pritisnite dugme za podsetnik za protresanje da biste omogućili ili onemogućili obaveštenja koja vas podsećaju da protresete ili okrenete hranu tokom kuvanja radi ravnomernijih rezultata. Čućete zvučni signal i videti ikonu za protresanje koja treperi pored prikaza vremena.



### Svetlo

Uključite ili isključite svetlo u komori za kuvanje.

## Ekran



### Prikaz vremena/temperature

Ekran naizmenično prikazuje vreme kuvanja i temperaturu.



### Indikator podsetnika za protresanje

Svetli kada je aktiviran podsetnik za protresanje.

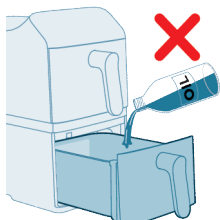


### Indikator funkcije vremena

Svetli kada je aktivirana funkcija vremena.

## Pre prve upotrebe

**Važno: Tokom prve upotrebe, Airfryer može proizvesti malo dima i mirisa. To je normalno i trebalo bi da nestane za nekoliko minuta.**



**Oprez: Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Ne punite korpu uljem, masnoćom za prženje ili bilo kojom drugom tečnošću.**

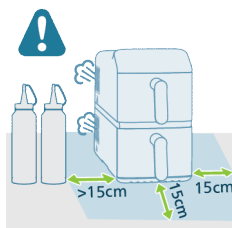
**Oprez: Nemojte da dodirujete vruće površine. Rukujte vrelom korpom pomoću rukavica otpornih na toplotu rerne.**

**Oprez: Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.**

Napomena: Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
- 3 Temeljno očistite uređaj pre prve upotrebe (pogledajte 'Čišćenje').

## Pripreme pre upotrebe



- 1 Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.
- 2 Ostavite bar 15 cm slobodnog prostora oko aparata.

- 3 Umetnite donju ploču u korpu.

Napomena: Tokom upotrebe, vruća para se oslobada kroz otvore za vazduh. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora. Postavite aparat najmanje 15 cm od zida i ne postavljajte otvore za vazduh direktno ispred utičnice.

Napomena: Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.

Napomena: Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.

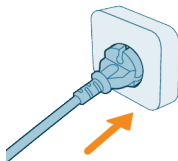
## Upotreba aparata

### Probni rad

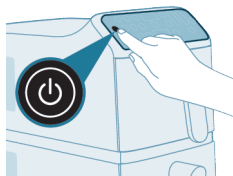
**Probni rad vam pomaže da se:**

- Upoznate sa aparatom Airfryer
- Proverite ispravan rad
- Uklonite ostatke iz proizvodnje

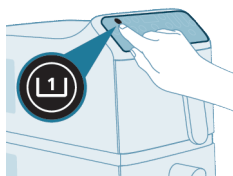
- 1 Uverite se da su obe korpe prazne, a zatim uključite aparat u struju.



- 2 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje**.

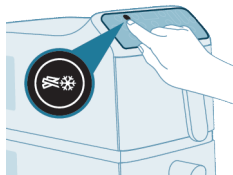


- 3 Izaberite jednu od korpi.



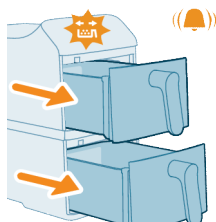
- 4 Dodirnite dugme za **smrznuti pomfrit**.

- 5 Izaberite drugu korpu i takođe odaberite **smrznuti pomfrit**.

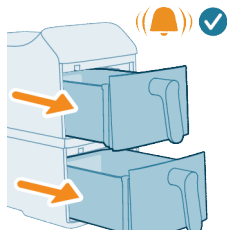


- 6 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli.





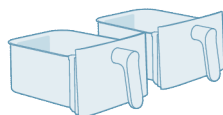
- 7** Podsetnik za protresanje se oglašava zvučnim signalom na polovini kuvanja. Utišajte signal tako što ćete izvući korpe, a zatim ih sigurno vratiti.



- 8** Kada se kuvanje završi, oglašava se završni zvučni signal.



- 9** Izvadite korpe. Ostavite obe korpe da se ohlade 10–30 minuta.

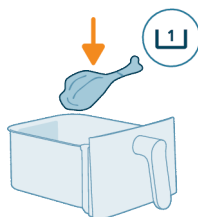


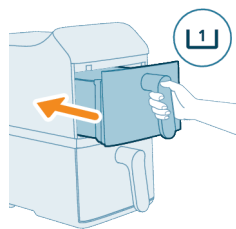
## Kuvanje sa unapred podešenim programima

Ovaj aparat dolazi sa različitim unapred podešenim programima kuvanja dizajniranim tako da pojednostave pripremu obroka. Svaki unapred podešeni program je optimizovan za određenu vrstu hrane, automatski postavljajući idealnu temperaturu i vreme kuvanja kako bi se postigli ukusni rezultati uz minimalan napor.

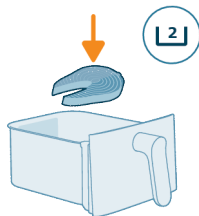
- 1** Dodajte sastojke u gornju korpu.

**Napomena:** Uvek se uverite da je donja ploča sigurno na mestu pre korišćenja korpe.



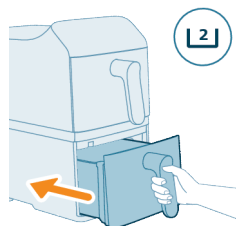


2 Vratite gornju korpu u aparat.

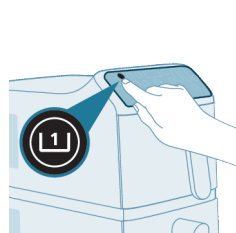


3 Dodajte sastojke u donju korpu.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje korpe preko linije „MAX“, pošto to može da utiče na učinak kuvanja.



4 Vratite donju korpu u aparat.

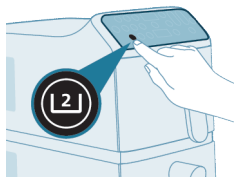


5 Dodirnite dugme za **gornju korpu** na ekranu.

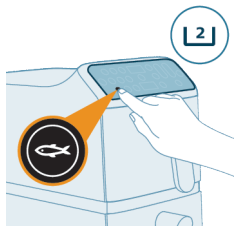


6 Odaberite željeno unapred podešeno dugme.

7 Dodirnite dugme za **donju korpu** na ekranu.



8 Odaberite željeno unapred podešeno dugme.



9 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Unapred podešeni programi“). Da biste to uradili:

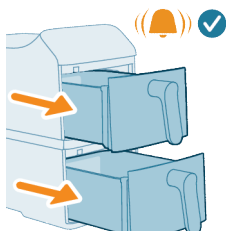
- Nežno izvucite korpu.
- Protresite sastojke iznad vatrostalne površine.
- Ponovo umetnite korpu da biste nastavili sa kuvanjem.

Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se korpa izvaditi. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se korpa vrati u aparat.

10 Kada se kuvanje završi, oglašiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite obe korpe.

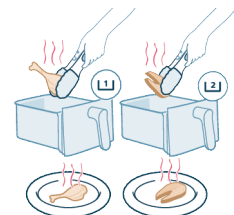
**Oprez: Nakon procesa kuvanja, korpa, unutrašnjost kućišta i sastojci će biti vrući. Uvek stavite korpu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonska podloga) kada je izvadite. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz korpe.**









11 Koristite kuhinjsku hvataljku za vadenje kuvane hrane iz korpi.

Napomena: Višak ulja ili istopljena masnoća od sastojaka će se sakupiti na dnu korpe.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, stavite korpu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice otporne na toplotu rerne. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.



## Unapred podešeni programi

	Unapred podešene postavke	Preporučena količina	Temperatura	Vreme pečenja		Podsetnik za protresanje
	Zamrznuti pomfrit	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Mesni odresci	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Riblji file	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Povrće	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Bataci	1000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Podgrevanje /	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

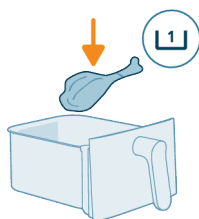
Napomena: Podrazumevano vreme kuvanja za svaki unapred podešeni program može varirati u zavisnosti od nazivne snage vašeg aparata Airfryer.

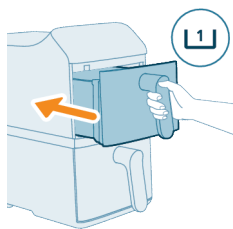
## Kuvanje sa ručnim postavkama

Kada unapred podešeni programi ne odgovaraju vašim personalizovanim potrebama za kuvanje, ručne postavke vam daju potpunu kontrolu nad temperaturom i vremenom.

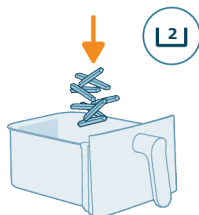
**1** Dodajte sastojke u gornju korpu.

Napomena: Uvek se uverite da je donja ploča sigurno na mestu pre korišćenja korpe.





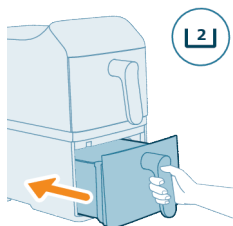
2 Vratite gornju korpu u aparat.



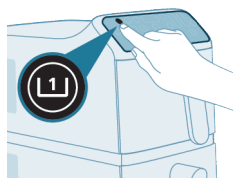
3 Dodajte sastojke u donju korpu.

Napomena: Airfryer je pogodan za pripremu najrazličitijih sastojaka. Za najbolje rezultate, pogledajte „Tabelu hrane“ za preporučene količine i vremena kuvanja.

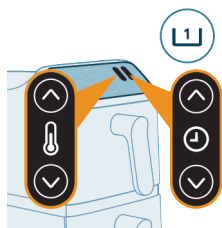
Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje korpe preko linije „MAX“, pošto to može da utiče na učinak kuvanja.



4 Vratite donju korpu u aparat.

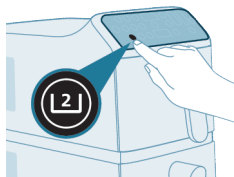


5 Dodirnite dugme za **gornju korpu** na ekranu.

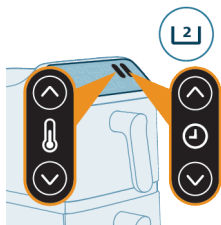


6 Dodirnite strelice za temperaturu i vreme da biste izabrali željene postavke.

7 Dodirnite dugme za **donju korpu** na ekranu.



8 Dodirnite strelice za temperaturu i vreme da biste izabrali željene postavke.



9 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabela hrane“). Da biste to uradili:

- Nežno izvucite korpu.
- Protresite sastojke iznad vatrostalne površine.
- Ponovo umetnite korpu da biste nastavili sa kuvanjem.

Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se korpa izvadi. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se korpa vrati u aparat.

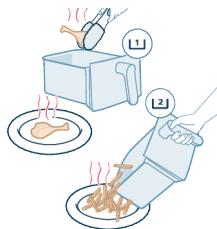
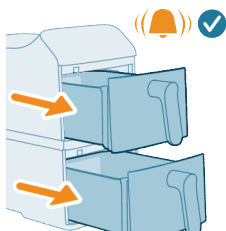
10 Kada se kuvanje završi, oglašiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite obe korpe.

**Oprez: Nakon procesa kuvanja, korpa, unutrašnjost kućišta i sastojci će biti vrući. Uvek stavite korpu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonska podloga) kada je izvadite. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz korpe.**

11 Koristite kuhinjsku hvataljku za vađenje kuvane hrane iz korpi. Za lakše namirnice, kao što je pomfrit, možete ih direktno sipati na tanjir.

Napomena: Višak ulja ili istopljena masnoća od sastojaka će se sakupiti na dnu korpe.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeći da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, stavite korpu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice otporne na toplotu rene. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.



## Tabela hrane

Tabela u nastavku pruža preporučene osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

### Napomena

- Navedene postavke su date kao smernice. Zbog razlika u poreklu, veličini, obliku i brendu sastojaka, optimalni rezultati se ne mogu garantovati za sve sastojke.
- Kada kuvate veće količine (npr. pomfrit, kozice, batake, smrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke 2–3 puta tokom procesa kuvanja kako biste osigurali ujednačenu teksturu i pečenost.
- Predložena težina je za jednu korpu.
- Rezultati kuvanja variraju u zavisnosti od veličine ili zapremine sastojaka za svako jelo. Da biste postigli savršene rezultate, prilagodite unapred podešene postavke za kuvanje specifičnim sastojcima. Home ID kuvar pruža kompletan vodič za prilagodavanje na osnovu veličine i zapremine sastojaka.

### Tabela sa preporukama za hranu za uređaje nazivne snage 2750 W

Sastojci	Količina hrane	Vreme (min)	Temperatura	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Mala porcija	800 g	43	200 °C	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 17, 24, 30. i 37. 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	1200 g	60	200 °C	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 24, 32, 40. i 50. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
Pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz po komadu)	4 komada	30	180 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Losos	400–1000 g	14–24	200 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Kobasice	300–500 g	10–15	180 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mesni odresci	200–1000 g	15–20	200 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Patišpanj	300 g	50	140 °C	Koristite pleh za pečenje
Kolač od patišpanja	4–9 kalupa	14–16	160 °C	Koristite kalup za pečenje
Mafini (približno 40 g po komadu)	6 komada	16	160 °C	

Sastojci	Količina hrane	Vreme (min)	Temperatura	Napomena
Jednostavni lava kolač	4–9 kalupa	10	160 °C	Koristite kalup za pečenje
Mešano povrće (grubo isečeno) Velika porcija	1300 g	25	180 °C	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili promešajte hranu tačno u 12. i 18. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća.
Mini kroketi	6–11 komada	15–20	180 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2,1 oz)	4 komada	8	180 °C	

#### Tabela sa preporukama za hranu za uređaje nazivne snage 2300 W

Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temperatura	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	200–700 g	26–37	200 °C	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	2–8 komada	26–36	180 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Losos	400–1000 g	16–26	200 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Kobasice	300–500 g	12–17	180 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mesni odresci	200–1000 g	17–22	200 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Patišpanj	300 g	50	140 °C	Koristite pleh za pečenje
Kolač od patišpanja	4–9 kalupa	14–16	160 °C	Koristite kalup za pečenje
Jednostavni lava kolač	4–9 kalupa	10	160 °C	Koristite kalup za pečenje
Mešano povrće	400–800 g	15–20	180 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mini kroketi	6–11 komada	15–20	180 °C	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme

## Funkcija vremena

Funkcija **Vreme** dizajnirana je tako da osigura da se hrana u obe korpe završi sa kuvanjem u isto vreme, čak i ako su vremena kuvanja ili temperature različiti. Ovo

je posebno korisno kada pripremate kompletan obrok sa različitim sastojcima u svakoj korpi.

- 1 Podesite vreme i temperaturu kuvanja za obe korpe.



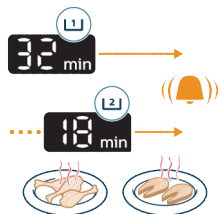
- 2 Dodirnite dugme **Vreme** na kontrolnoj tabli.



- 3 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** i sinhronizovano kuvanje počinja.



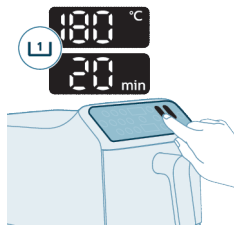
- 4 Airfryer automatski prilagodava vreme početka jedne korpe tako da obe korpe završe svoje cikluse kuvanja istovremeno. Ovo osigurava da je sve vruće i spremno za posluživanje odjednom.



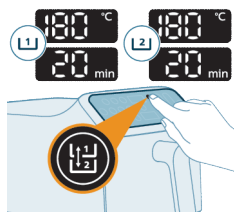
## Funkcija kopiranja

Funkcija **Kopiranje** omogućava vam da duplirate postavke kuvanja iz jedne korpe u drugu jednim dodirom. Ovo je idealno kada kuvate istu hranu u obe korpe i želite dosledne rezultate.

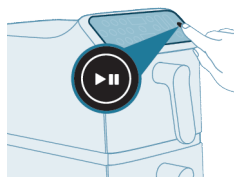
- 1 Podesite vreme i temperaturu za jednu korpu.



- 2 Pritisnite dugme Kopiraj. **Kopiraj**. Postavke će se trenutno duplirati u drugu korpu.



- 3 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.



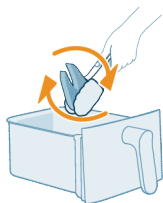
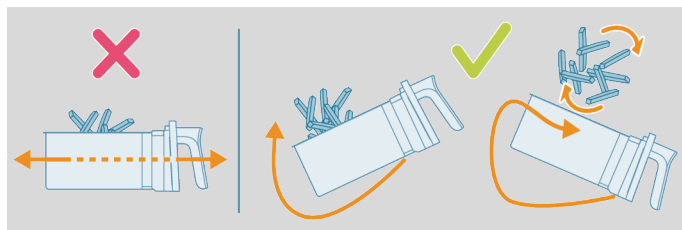
## Protresanje hrane

### Kako protresti

Tokom kuvanja, izvadite korpu iz aparata Airfryer da biste protresli, promešali ili okrenuli hranu.

- Da biste bezbedno protresli hranu, nežno protresite korpu i uverite se da vreo vazduh može da dopre do svih površina hrane.

**Postignite ravnomernu hrskavost:** Izbegavajte da tresete korpu samo u jednom smeru. Umesto toga, promešajte ili okrenite hranu umesto da samo pomerate korpu. To omogućava vrelom vazduhu da cirkuliše oko svakog komada radi ujednačenih rezultata i zlatnožute boje.



- Ako je korpa preteška za trešenje, stavite korpu na površinu otpornu na toplotu, pa upotrebite hvataljke sa silikonskim vrhom ili pribor da biste promešali ili okrenuli sastojke. Vratite korpu i nastavite sa kuvanjem.

**Napomena:** Airfryer će se automatski pauzirati kada se korpa izvadi. Ekran će ostati zamrznut dok se korpa ne vrati.

**Napomena:** Kuvanje se automatski nastavlja kada se korpa ponovo ubaci.

**Napomena:** Izbegavajte duže vadenje korpe (preko 30 sekundi), jer to može dovesti do hlađenja uređaja.

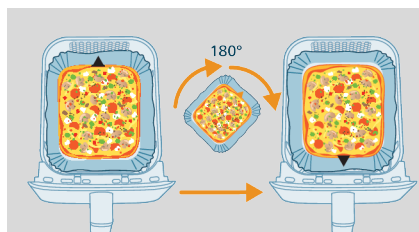
## Šta protresti

- Mali komadi, hrane kao što je pomfrit ili medaljoni, koji su naslagani tokom kuvanja obično zahtevaju protresanje kako bi se osigurala ravnomerna hrskavost i dosledno kuvanje.
- Ako ne protresete ovu hranu, može se desiti da se ne ispeče ravnomerno ili da ostane nedovoljno pečena u nekim delovima.
- Za deblje komade kao što je šnicla, okretanje na pola kuvanja pomaže u postizanju ravnomernog pečenja sa svih strana.

## Kada protresti

- Protresite ili okrenite hranu 1–2 puta na pola kuvanja ili više ako želite.
- Neki unapred podešeni programi uključuju ugrađenu funkciju (pogledajte 'Unapred podešeni programi') podsetnika za protresanje.

**Okrenite sadržaj:** Korišćenje papira za pečenje ili pribora za pečenje ponekad može da spreči vazduh da dopre do zadnjeg dela korpe. Za savršeno, ravnomerno kuvanje, jednostavno okrenite papir za pečenje ili pribor za 180° na polovini vremena kuvanja. To osigurava da svaka strana dobije podjednaku količinu toplote.



## Podsetnik za protresanje

- Podsetnik će se oglasiti sa 5 zvučnih signala i trepereti na ekranu.
- Ako ne izvadite korpu nakon 5 zvučnih signala, podsetnik će se automatski isključiti.
- Podsetnik za protresanje će se takode zaustaviti čim izvadite korpu.

## Pravljenje domaćeg pomfrita

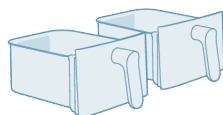
Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krompira koja je pogodna za pravljenje pomfrita, npr. sveži, (blago) brašnjavi krompiri.
  - Najbolje je da krompire pržite na vazduhu u porcijama do 500 g / 18 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 korpi.
- 6 Stavite štapiće u korpu.
  - 7 Pržite pomfrit i promešajte 2–3 puta tokom pripreme.

## Čišćenje



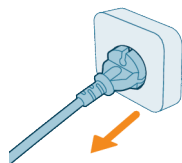
**Upozorenje: Ostavite korpu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.**

**Upozorenje: Korpa ima 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 korpe nakon svake upotrebe.

- 1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.

Koristan savet: Izvadite korpu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.



- 2 Odvojite donju ploču od korpe.
- 3 Uklonite masnoću ili ulje sa dna korpe.
- 4 Operite korpu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da je očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunđerom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).

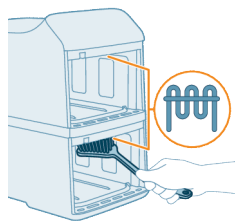
Koristan savet: Ako su se ostaci hrane zalepili za korpu ili donju ploču, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako ima fleka od masnoće na korpi ili umetku za prženje i ne možete da ih uklonite vrućom vodom i deterdžentom za sudove, upotrebite tečno sredstvo za uklanjanje masnoće.

Savet: 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.

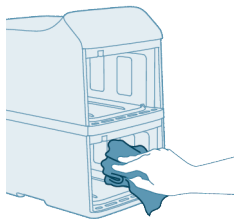
- 5 Nežno obrišite spoljašnjost i unutrašnjost aparata glatkom, čistom i mekom krpom da ne biste oštetili njegovu površinu. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



- 6 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.






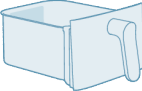
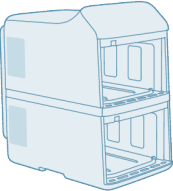


7 Očistite unutrašnjost aparata vrelom vodom i neabrazivnim sunderom.



## Tabela za čišćenje

Pravilno čišćenje održava performanse i bezbednost vašeg aparata Airfryer. Tabela u nastavku navodi uputstva za čišćenje svake komponente.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Napomena

- Kada nosite Airfryer, uvek ga držite horizontalno da vam korpe slučajno ne bi ispale i oštetile se.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer, npr. donja ploča 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.home.id/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.
		Korpa, donja ploča i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
		Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:
		
		Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu.
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.
	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.
	Dugme za uključivanje/isključivanje nije još uvek aktivirano.	Palcem pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje, tako da ceo prst dodiruje dugme.
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u korpi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatima i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem donje ploče u korpu. Ako donju ploču umećete pod uglom, njegova bočna strana može da udari o zid korpe, 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 korpe, pa nastavite sa pripremom.
	U korpi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u korpi. Uvek temeljno očistite korpu i donju ploču 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” ili „E2”.	Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.	Temperatura uređaja je preniska. Ovaj proizvod je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C. Ostavite Airfryer na sobnoj temperaturi bar 15 minuta. Ako problem potraje, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji/regionu.

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Rešenje</b>
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ ili „E23“.	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.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E10“.	Unutrašnja temperatura aparata je previsoka.	Proverite da li postoje prepreke oko otvora za vazduh koje utiču na ventilaciju i odvođenje toplote. Ostavite najmanje 15 cm prostora oko otvora za vazduh i ne postavljajte nikakve predmete između otvora za vazduh i zida.

# Sisältö

<b>Tärkeä turvallisuusohje</b>	580
Vaara	580
Varoitus	580
Huomio	581
<b>Kierrätys</b>	582
<b>Sähkömagneettiset kentät (EMF)</b>	582
<b>Takuu ja tuki</b>	582
<b>Ekologista suunnittelua koskevat tiedot</b>	582
<b>Yleiskuvaus</b>	583
Tuotteen yleiskuvaus	583
Ohjauspaneelit	584
<b>Ennen käyttöönottoa</b>	586
<b>Valmistelut ennen käyttöä</b>	587
<b>Käyttö</b>	587
Testaus	587
Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa	589
Esiasetetut ohjelmat	592
Manuaalisten asetusten käyttö ruoanvalmistuksessa	592
Ruokataulukko	594
Ajoitustoiminto	596
Kopiointitoiminto	597
<b>Ruoan ravistaminen</b>	598
Miten ravistetaan	598
Mitä ravistetaan	599
Milloin ravistetaan	599
Ravistusmuistutus	600
<b>Ranskanperunoiden valmistaminen itse</b>	600
<b>Puhdistus</b>	600
Puhdistustaulukko	602
<b>Säilytys</b>	602
<b>Vianmääritys</b>	602

# Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

## Vaara



- Älä sijoita laitetta kaasui- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin (kuva 1).
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jotta saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käytössä.
- Älä kaada koriin öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Täytä ruoka-aineksia paistokoriin enintään MAX-merkkiin asti.
- Varmista aina, että lämmitin on puhdas eikä siihen ole tarttunut ruokaa.

## Varoitus

### 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 seinäliitännään.
- 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 (kuva 2).
- 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 laitteen molemmille sivuille ja taakse vähintään 15 cm vapaata tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle.



- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvat turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat korin laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Koska tässä Airfryerissa on kaksi paistotilaa, se kuluttaa paljon sähkövirtaa. Älä käytä samaan aikaan muita samaan virtapiiriin liitetyjä tehokkaita laitteita, kuten vedenkeitintä tai sähkögrilliä. Muutoin kotisi virrankatkaisija saattaa katkaista liitännän virran.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kori, pohjalevy ja paistotilan sisälle asetetut tarvikkeet ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.

## Huomio

### Huomio

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittäisiin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla 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-)ammattillisessa 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).

- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus ja metalliosien reunat.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Ole varovainen, kun otat kypsennettyä ruokaa pois laitteesta synkronointitoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).
- Ole varovainen, kun otat kypsennettyä ruokaa pois laitteesta, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan. Varo myös korin verkkopuolilta mahdollisesti tippuvaa öljyä.
- Airfryerista saattaa tulla savua, kun valmistat rasvaista ruokaa.

## Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

## Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

## Takuu ja tuki

Versuni 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 mm. varaosista ja voit vedota annettuun takuuseen osoitteessa [home.id/support](https://home.id/support).

## Ekologista suunnittelua koskevat tiedot

### Ekologista suunnittelua koskevat tiedot mallille: NA46x

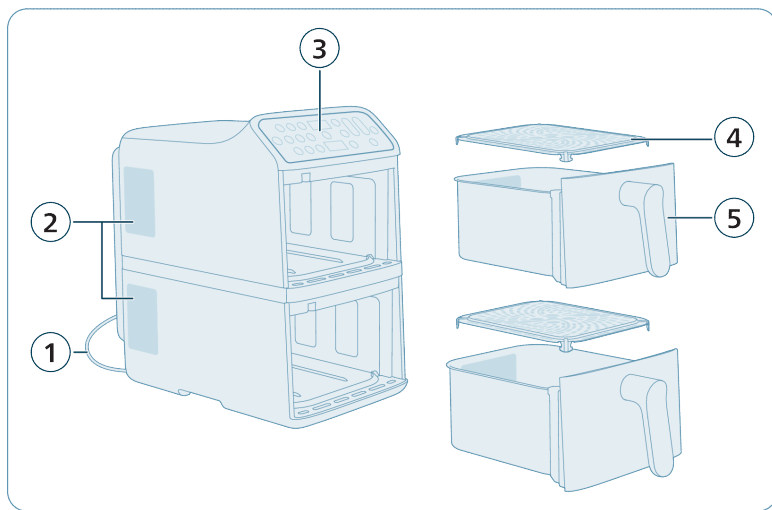
Kuvaus	Symboli	Arvo	Yksikkö
Tehonkulutus laitteen ollessa sammutettuna	P <sub>off</sub>	0,28	W
Valmiustilan tehonkulutus	P <sub>sb</sub>	–	W

Aika ennen automaattista siirtymistä valmiustilaan	T <sub>sb</sub>	20	Min
Käyttöarvon mittaustandardi	EN 50564:2011		
Yhteystiedot lisätietoja varten	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Alankomaat		
Laite noudattaa ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia, jotka on annettu KOMISSION ASETUKSEN (EU) 2023/826 liitteessä II			

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!  
Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa [www.home.id](http://www.home.id).

## Yleiskuvaus

### Tuotteen yleiskuvaus

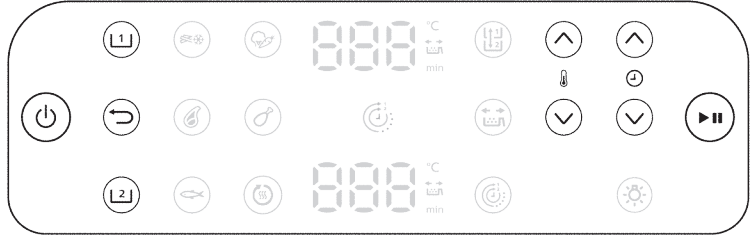


- 1 Virtajohto
- 2 Ilmanpoistoaukot
- 3 Ohjauspaneeli
- 4 Pohjalevy (x2)
- 5 Kori (x2)

**Huomautus:** Tässä laitteessa on kaksi erillistä kypsennyskoriä. Voit käyttää ruoanlaittoon yhtä koriä tai kumpaakin koriä samanaikaisesti. Korit toimivat toisistaan riippumatta, jotta voit määrittää kummallekin korille eri lämpötilat, kypsennysajat tai esiasetetut ohjelmat.

# Ohjauspaneelit

## Virta ja peruskäyttö



### Virtapainike

Kytke tai katkaise Airfryerin virta painamalla tätä.



### Ylemmän korin (1) valintapainike

Valitse ylempi kori asetusten säätämistä varten painamalla tätä.



### Alemman korin (2) valintapainike

Valitse alempi kori asetusten säätämistä varten painamalla tätä.



### Paluupainike

Palaa edelliseen valikkoon tai peruuta nykyinen valinta painamalla tätä.



### Käynnistyspainike

Aloita tai keskeytä ruoanvalmistus painamalla tätä.



### Lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeet

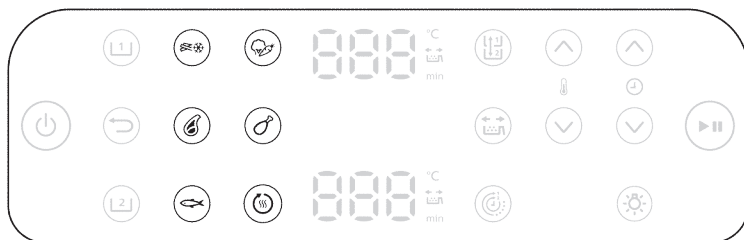
Lisää tai vähennä valitun korin kypsennyslämpötilaa painamalla tätä.



### Ajan lisäys-/vähennyspainikkeet

Lisää tai vähennä valitun korin kypsennysaikaa painamalla tätä.

## Esiasetetut ohjelmat



### Perunasta valmistetut välipalat

Käytä tätä esiasetusta pakasteranskanperunoiden, lohkoperunoiden tai röstiperunoiden paistamiseen rapeiksi ja kullankeltaisiksi.



### Pihvi

Käytä tätä esiasetusta pihvin grillaamiseksi sopivaan kypsyyssasteeseen niin, että sen pinta ruskistuu.



### Kala

Käytä tätä esiasetusta kalafileiden tai äyriäisten kypsentämiseen meheviksi ja mureiksi.



### Kasvikset

Käytä tätä esiasetusta kasvien tasaiseen paahtamiseen tai paistamiseen mahdollisimman pienellä määrällä öljyä.



### Kanankoivet

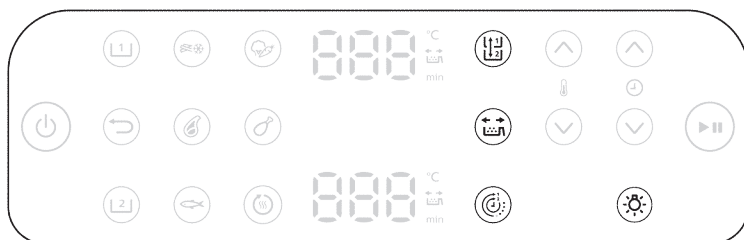
Käytä tätä esiasetusta kanankoipien kypsentämiseen niin, että niihin tulee rapea pinta.



### Lämmitys

Käytä tätä esiasetusta ruoantähteiden nopeaan lämmittämiseen niin, että koostumus ja maku säilyvät.

## Lisätoiminnot



### Kopiointitoiminto

Voit asettaa ajan ja lämpötilan yhdelle korille ja kopioida sitten samat asetukset toiseen koriin painamalla kopiointitoiminnon painiketta.



### Ajoitustoiminto

Synkronoi kahden korin kypsennysajat automaattisesti niin, että ateriat valmistuvat samaan aikaan.



### Ravistusmuistutus

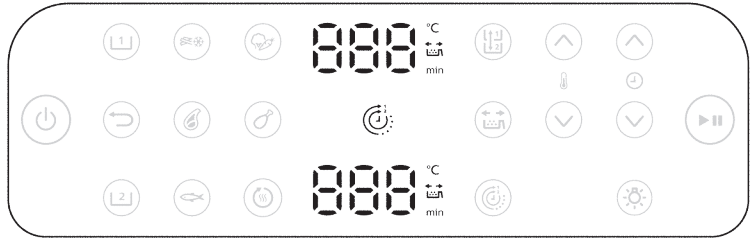
Tässä mallissa on ravistusmuistutus. Saat parhaat tulokset, kun ravistat tai käännät ruokaa kuullessasi muistutusäänen. Painamalla ravistusmuistutuspainiketta voit ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä ravistusmuistutukset, jotka muistuttavat sinua ravistamaan tai kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana, jotta saat tasaisemman tuloksen. Kuulet äänimerkin ja ravistuskuvake vilkkuu aikanäytön vieressä.



### Valo

Sytytä tai sammuta paistotilan valo.

## Näyttö



888 °C

### Aika-/lämpötilänäyttö

Näytössä näytetään vuorotellen kypsennysaika ja lämpötila.



### Ravistusmuistutuksen ilmaisin

Syttyy, kun ravistusmuistutus on käytössä.

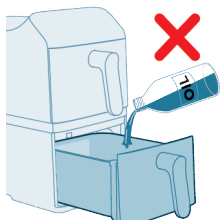


### Ajoitustoiminnon ilmaisin

Syttyy, kun ajoitustoiminto on käytössä.

## Ennen käyttöönottoa

**Tärkeää:** Ensimmäisellä käyttökerralla Airfryerista voi tulla hieman savua ja hajuja. Tämä on normaalia ja niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.



**Varoitus: Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada koriin öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.**

**Varoitus: Älä kosketa kuumia pintoja. Käsittele kuumaa koria uunikintailla.**

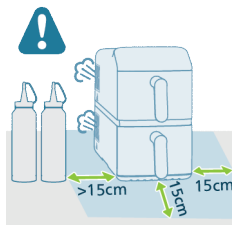
**Varoitus: Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.**

Huomautus: Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso "Puhdistus").

## Valmistelut ennen käyttöä

- 1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 2 Jätä laitteen ympärille vähintään 15 cm vapaata tilaa.

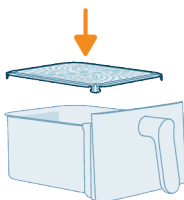


- 3 Aseta pohjalevy koriin.

Huomautus: Käytön aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvat turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja aukoista. Aseta laite vähintään 15 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoja suoraan pistorasian eteen.

Huomautus: Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.

Huomautus: Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.



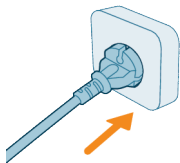
## Käyttö

### Testaus

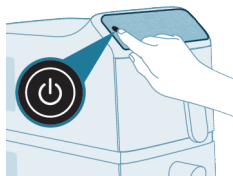
#### Testauksen avulla voit

- tutustua Airfryeriin
- varmistaa toimivuuden
- poistaa valmistuksesta jääneet epäpuhtaudet.

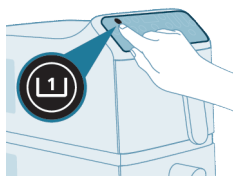
- 1 Varmista, että kumpikin kori on tyhjä, ja liitä sitten laitteen pistoke pistorasiaan.



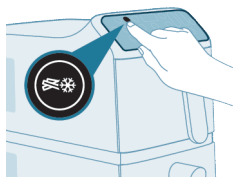
- 2 Paina **virtapainiketta**.



- 3 Valitse jompikumpi koreista.

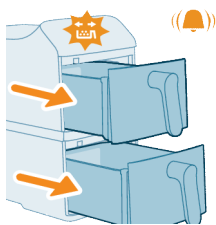


- 4 Paina **pakasteranskanperunoiden** painiketta.
- 5 Valitse toinen kori ja valitse sillekin **pakasteranskanperunat**.

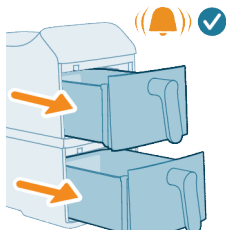


- 6 Aloita painamalla **käynnistyspainiketta**.





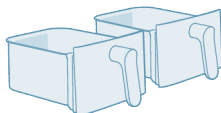
- 7 Kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin kypsennyksen puolivälissä. Mykistä äänimerkki vetämällä korit ulos ja asettamalla ne huolellisesti takaisin.



- 8 Kun kypsennys on valmis, kuulet viimeisen äänimerkin.



- 9 Poista korit. Anna korien jäähtyä 10–30 minuutin ajan.

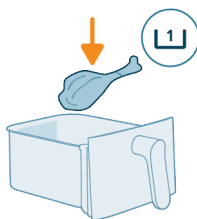


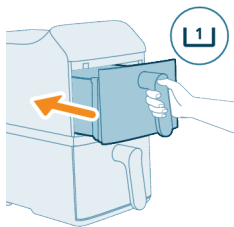
## Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

Tässä laitteessa on erilaisia esiasetettuja ruoanvalmistusohjelmia, jotka on suunniteltu auttamaan ruoanvalmistuksessa. Kukin esiasetus on optimoitu tiettyntyyppistä ruokaa varten, ja se säätää automaattisesti sopivimman lämpötilan ja kypsennysajan, jotta saat parhaat tulokset mahdollisimman vähällä vaivalla.

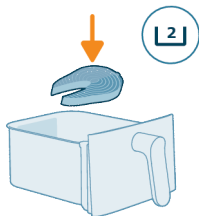
- 1 Lisää ainesosat ylempään koriin.

**Huomautus:** Varmista aina ennen korin käyttämistä, että pohjalevy on tukevasti paikallaan.



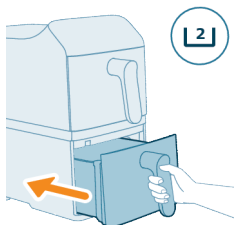


2 Aseta ylempi kori takaisin laitteeseen.

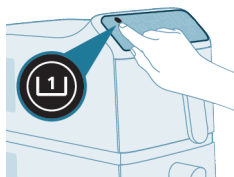


3 Lisää ainesosat alempaan koriin.

Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kori enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.



4 Aseta alempi kori takaisin laitteeseen.

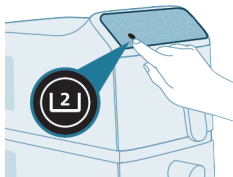


5 Paina näytössä **ylemmän korin** painiketta.

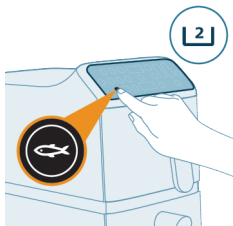


6 Valitse haluamasi pikavalintapainike.

7 Paina näytössä **alemman korin** painiketta.



8 Valitse haluamasi pikavalintapainike.



9 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä kypsennysajan puolivälissä (katso Esiasetetut ohjelmat). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kori varovasti ulos.
- Ravista sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kori takaisin.

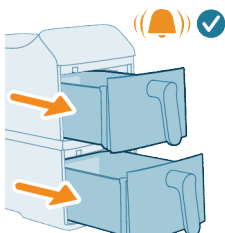


Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin laitteeseen.

10 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiään. Vedä kumpikin kori varovasti ulos.

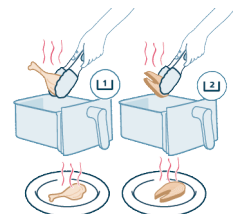
**Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kori aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat korin. Korista saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.**



11 Poista kypsennetty ruoka koreista keittiöpihdeillä.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy korin pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyypistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen aineiden ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kori lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.



## Esiasetetut ohjelmat

	Pikavalin- nat	Suosittel- määrä	Lämpötila	Kypsennysaika	Ravistusmuistu- tus
	Pakasterans- kanperunat	500 g	200 °C	26 min 30 min	x2
	Kyljykset	250 g	200 °C	16 min 18 min	x2
	Kalafilee	650 g	200 °C	18 min 20 min	x1
	Kasvis	800 g	180 °C	18 min 20 min	x2
	Kanankoivet	1000 g	180 °C	32 min 34 min	x1
	Lämmitys	/	160 °C	5 min 5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>

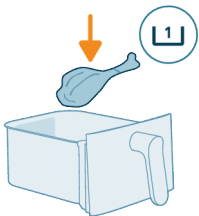
Huomautus: Kunkin esiasetetun ohjelman oletuskypsennysaika voi vaihdella Airfryerin teholuokituksesta riippuen.

## Manuaalisten asetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

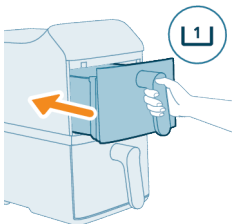
Kun esiasetetut ohjelmat eivät vastaa tarpeitasi ruoanvalmistuksessa, manuaalisten asetusten avulla voit valita lämpötilat ja ajat.

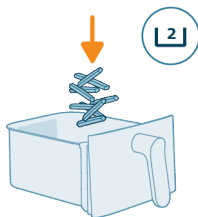
**1** Lisää ainesosat ylempään koriin.

Huomautus: Varmista aina ennen korin käyttämistä, että pohjalevy on tukevasti paikallaan.



**2** Aseta ylempi kori takaisin laitteeseen.

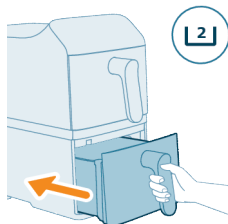




3 Lisää ainesosat alempaan koriin.

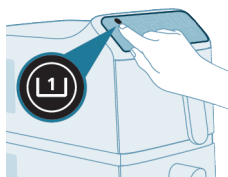
Huomautus: Airfryerilla voi kypsentää monenlaisia aineksia. Jotta saat parhaat tulokset, tarkista suositellut määrät ja kypsennysajat ruokataulukosta.

Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kori enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.

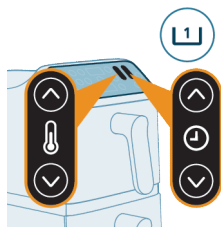


4 Aseta alempi kori takaisin laitteeseen.

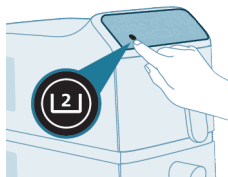
5 Paina näytössä **ylemmän korin** painiketta.

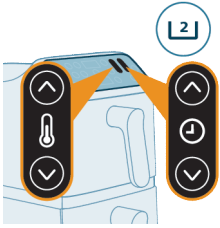


6 Valitse haluttu asetus painamalla lämpötilan ja ajan nuolia.

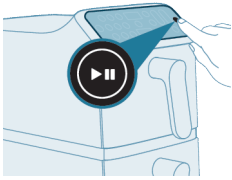


7 Paina näytössä **alemmän korin** painiketta.





- 8 Valitse haluttu asetus painamalla lämpötilan ja ajan nuolia.



- 9 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

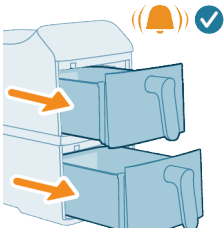
Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kori varovasti ulos.
- Ravista sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kori takaisin.

Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

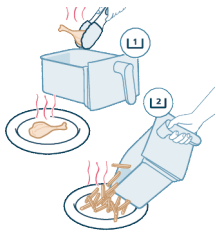
Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin laitteeseen.

- 10 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiäänen. Vedä kumpikin kori varovasti ulos.



**Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kori aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat korin. Korista saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.**

- 11 Poista kypsennetty ruoka koreista keittiöpihdeillä. Kevyemmät ainekset, kuten ranskanperunat, voi kaataa suoraan lautaselle.



Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy korin pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyyppistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen ainesten ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kori lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

## Ruokataulukko

Alla olevassa taulukossa on annettu suositellut perusasetukset erilaisten ruokien valmistamiseen.

### Huomautus

- Tässä luetellut asetukset ovat ohjeellisia. Koska aineiden alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, kaikille aineksille ei voida taata parasta mahdollista lopputulosta.

- Kun kypsennät suuria määriä (esim. ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), ravista, kääntele tai sekoita aineksia 2–3 kertaa kypsennyksen aikana, jotta varmistat tasaisen koostumuksen ja kypsyymisen.
- Suositeltu paino koskee yhtä koria.
- Tulokset vaihtelevat aineiden annoskohtaisen koon ja määrän mukaan. Saat täydelliset tulokset, kun säädät esiasetukset käyttämiesi aineiden mukaisiksi. HomeID-reseptivihkossa on kattavat aineiden kokoon ja määrään perustuvat mukautusohjeet.

### Ruokataulukko laitteille, joiden teholuokitus on 2750 W

#### Ainekset

#### Ruoan määrä Aika (min) Lämpötila Huomaus

Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Pieni annos	800 g	43	200 °C	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 17, 24, 30 ja 37 minuutin kohdalla.  Varmista pienten ranskanperunannosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Suuri annos	1200 g	60	200 °C	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 24, 32, 40 ja 50 minuutin kohdalla.  Varmista suurten ranskanperunannosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz / kappale)	4 kpl	30	180 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Lohi	400–1000 g	14–24	200 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Makkarat	300–500 g	10–15	180 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Kyljykset	200–1000 g	15–20	200 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Sokerikakku	300 g	50	140 °C	Käytä uunipeltiä
Muffini	4–9 vuokaa	14–16	160 °C	Käytä vuokia
Muffinit (noin 40 g/kappale)	6 kpl	16	160 °C	
Helppo laavakakku	4–9 vuokaa	10	160 °C	Käytä vuokia

Ainekset	Ruoan määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomaus
Vihannessekoitus (reiluina paloina) Suuri annos	1300 g	25	180 °C	Varmista suurten sekavihannesannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistumuistutus käytöstä ja ravistamalla tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 12 ja 18 minuutin kohdalla.
Pienet röstiperunat	6–11 kpl	15–20	180 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g / 2,1 oz)	4 kpl	8	180 °C	

#### Ruokataulukko laitteille, joiden teholuokitus on 2300 W

Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Huomaus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	200–700 g	26–37	200 °C	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Kanankoivet (noin 125 g)	2–8 kpl	26–36	180 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Lohi	400–1000 g	16–26	200 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Makkarat	300–500 g	12–17	180 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Kyljykset	200–1000 g	17–22	200 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Sokerikakku	300 g	50	140 °C	Käytä uunipeltiä
Muffini	4–9 vuokaa	14–16	160 °C	Käytä vuokia
Helppo laavakakku	4–9 vuokaa	10	160 °C	Käytä vuokia
Vihannessekoitus	400–800 g	15–20	180 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Pienet röstiperunat	6–11 kpl	15–20	180 °C	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä

## Ajoitustoiminto

**Ajoitustoiminto** varmistaa, että kummankin korin ruoat valmistuvat saman aikaan, vaikka niiden kypsennysajat ja lämpötilat poikkeaisivat toisistaan. Tämä

on erityisen hyödyllistä, kun valmistetaan kokonainen ateria ja eri aineksia kummassakin korissa.

1 Aseta kummankin korin kypsennysaika ja -lämpötila.



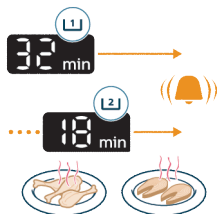
2 Paina ohjauspaneelin **aikapainiketta**.



3 Paina **käynnistyspainiketta**, jotta synkronoitu kypsennys alkaa.

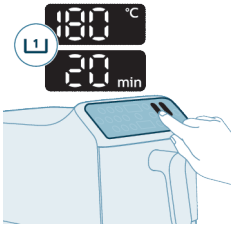


4 Airfryer säätelee yhden korin aloitusaikaa automaattisesti niin, että kummankin korin ruoanlaittokerta valmistuu samaan aikaan. Tämä varmistaa, että kaikki on kuumaa ja valmista tarjottavaksi samanaikaisesti.

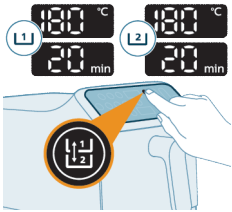


## Kopiointitoiminto

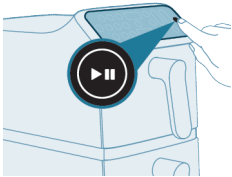
**Kopiointitoiminnon** avulla voit kopioida kypsennysasetukset korista toiseen yhdellä kosketuksella. Tästä on hyötyä, kun kypsennät samaa ruokaa kummassakin korissa ja haluat tasaiset lopputulokset.



1 Aseta yhden korin aika ja lämpötila.



2 Paina **kopiointipainiketta**. Asetukset kopioidaan välittömästi toiseen koriin.



3 Aloita kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

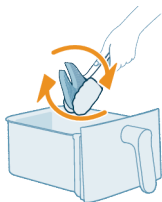
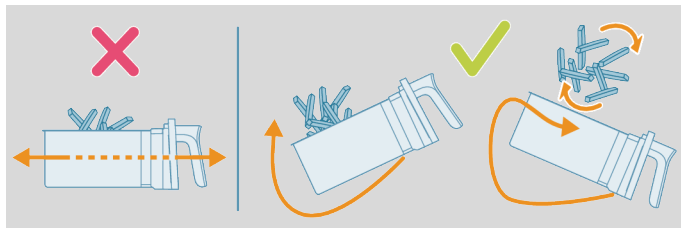
## Ruoan ravistaminen

### Miten ravistetaan

Poista kori Airfryerista kypsennyksen aikana, jotta voit ravistaa, sekoittaa tai kääntää ruokaa.

- Ruoan turvallinen ravistaminen: ravista koria varovasti ja varmista, että kuuma ilma pääsee kaikkialle ruokaan.

**Tasaisen rapea pinta:** Älä ravista koria vain yhdessä suunnassa. Sekoita tai käänteile korissa olevaa ruokaa pelkän liu'uttamisen sijaan. Näin kuuma ilma pääsee kaikkiin ruoan osiin, jolloin saat tasaisen kullanruskeat tulokset.



- Jos kori on liian painava ravistettavaksi, aseta se lämmönkestävälle alustalle ja sekoita tai kääntele aineksia silikonikärkisillä pihdeillä tai keittiövälineillä. Aseta kori takaisin ja jatka kypsennystä.

**Huomautus:** Airfryerin toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Näyttö pysähtyy, kunnes kori asetetaan takaisin.

**Huomautus:** Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin.

**Huomautus:** Vältä poistamasta koria pitkäksi aikaa (yli 30 sekunniksi), koska tällöin laite saattaa jäähtyä.

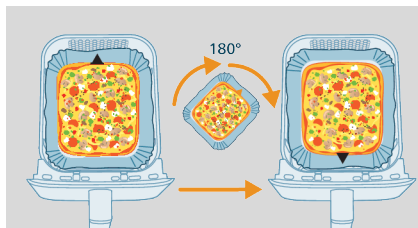
## Mitä ravistetaan

- Pieniä aineksia, kuten ranskanperunoita tai nugetteja, jotka ovat päällekkäin kypsennyksen aikana, on yleensä ravistettava, jotta voidaan varmistaa tasainen rapeus ja kypsytys.
- Jos et ravista näitä ruokia, ne saattavat kypsyä epätasaisesti tai jäädä paikoitellen raaoksiksi.
- Paksummat ainekset, kuten pihvit, ruskistuvat tasaisesti kaikkialta, kun ne käännetään kypsennyksen puolivälissä.

## Milloin ravistetaan

- Ravista tai käännä ruokaa 1–2 kertaa kypsennyksen puolivälissä tai tarvittaessa useammin.
- Joissakin esiasetuksissa on sisäänrakennettu ravistusmuistutus (katso "Esiasetetut ohjelmat").

**Käännä toisin päin:** Leivinpaperi tai leivontalisätarvikkeet voivat joskus estää ilman pääsyn korin takaosaan. Jotta kypsennys onnistuu täydellisen tasaisesti, voit vain kääntää leivinpaperia tai lisätarviketta 180 ° kypsennyksen puolivälissä. Näin ruoka kypsy tasaisesti joka puolelta.



## Ravistusmuistutus

- Ravistusmuistutus antaa 5 merkkiääntä ja vilkuttaa näyttöä.
- Jos et poista koria 5 merkkiäänien jälkeen, muistutus sammuu automaattisesti.
- Ravistusmuistutus pysähtyy myös, kun poistat korin.

## Ranskanperunoiden valmistaminen itse

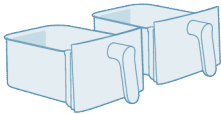
Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
  - Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 500 gramman 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 koriin ei valu ylimääräistä öljyä.
- 6 Laita perunasuikaleet koriin.
  - 7 Paista perunasuikaleet ja sekoita niitä 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

## Puhdistus



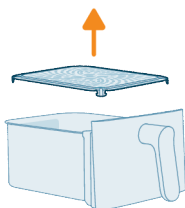
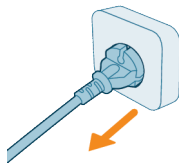
**Varoitus: Anna korin ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.**

**Varoitus: Korissa on tarttumaton pinnointe. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnointetta.**

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva korin pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

- 1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Vihje: Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä korin.



- 2 Poista pohjalevy korista.
- 3 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva korin pohjasta.
- 4 Puhdista kori astianpesukoneessa. Voit pestä sen myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

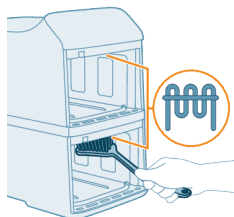
Vihje: Jos koriin tai pohjalevyyn on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos korissa tai pohjalevyssä on rasvatahoja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.

Vinkki: Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.

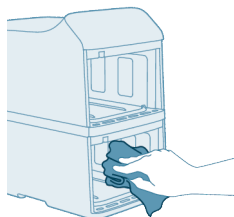
- 5 Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulko- ja sisäpuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



- 6 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.






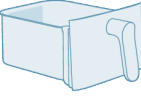
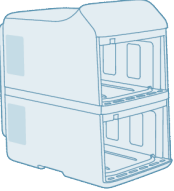


- 7 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.



## Puhdistustaulukko

Asianmukainen puhdistaminen auttaa ylläpitämään Airfryerin tehoa ja turvallisuutta. Alla olevassa taulukossa on annettu kunkin osan puhdistusohjeet.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Säilytys


- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

### Huomautus

- Kantamisen yhteydessä Airfryeria on pidettävä aina vaakasuorassa niin, että korit eivät vahingossa putoa. Muussa tapauksessa ne voivat vahingoittua.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että pohjalevy 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.home.id/support](http://www.home.id/support) vastauksia usein kysytyihin 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.
		Kori, pohjalevy ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella: 
		Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.
	Virtapainiketta ei vielä painettu.	Paina virtapainiketta peukalolla ja varmista, että sormi peittää koko painikkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin korin 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 pohjalevyn koriin oikein. Jos asetat pohjalevyn vinosti kattilaan, sen reuna voi osua korin sisäpintaan 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 korista ja jatka ruoan valmistusta.
	Korissa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Korissa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kori ja pohjalevy aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivittettä 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 tai E2.	Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.	Laitteen lämpötila on liian alhainen. Tämä tuote on suunniteltu toimimaan 5–40 °C:n lämpötilassa. Anna Airfryerin olla huoneenlämmössä vähintään 15 minuuttia. Jos ongelma ei ratkea, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi/alueesi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Airfryerin näytössä lukee E4, E5, E12, E22 tai E23.	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.
Airfryerin näytössä lukee E10.	Laitteen sisäinen lämpötila on liian korkea.	Tarkista, onko ilmanpoistoaukkojen luona esteitä, jotka vaikuttavat ilmanvaihtoon ja lämmön haihtumiseen. Jätä ilmanpoistoaukkojen ympärille vähintään 15 cm tilaa äläkä laita esineitä ilmanpoistoaukkojen ja seinän väliin.

# Innehåll

<b>Viktiga säkerhetsinstruktioner</b>	607
Fara	607
Varning	607
Varning	608
<b>Återvinning</b>	609
<b>Elektromagnetiska fält (EMF)</b>	609
<b>Garanti och support</b>	609
<b>Ekodesigninformation</b>	609
<b>Allmän beskrivning</b>	610
Produktöversikt	610
Översikt av kontrollpanelen	611
<b>Före första användningen</b>	613
<b>Förberedelser före användning</b>	614
<b>Använda apparaten</b>	614
Testkörning	614
Laga mat med snabbval	616
Snabbval	619
Laga mat med manuella inställningar	619
Livsmedelstabell	621
Tidsfunktion	623
Kopieringsfunktion	624
<b>Skaka ingredienser</b>	625
Så här skakar man	625
Vad som bör skakas	625
När man ska skaka	626
Skakningspåminnelse	626
<b>Göra hemgjorda pommes frites</b>	626
<b>Rengöring</b>	627
Rengöringstabell	628
<b>Förvaring</b>	628
<b>Felsökning</b>	629

# 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 (bild 1).
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte korgen 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 i korgen.
- Se alltid till att värmeelementet är rent och att ingen mat har fastnat på det.

## Varning

### 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 vid användning (bild 2).
- 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 minst 15 cm fritt utrymme på båda sidor om och bakom apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.



- Vid varmluftsfritering släpps varm ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut korgen 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.
- Eftersom den här Airfryern har två tillagningskammare är eleffekten stor. Använd inte andra apparater på samma krets samtidigt (till exempel vattenkokare, elektriska grillar osv.). I så fall kan det hända att säkringen och strömmen går.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer på mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller nära antändningsbara material som en bordsduk eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten oöversiktad när den är igång.
- Korgen, bottenplattan 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. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.

## Varning

### 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 oöversiktad 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. Friter inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: Värmeelementet och kanten på metalldelarna är varma.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Var försiktig när du tillagar färsvaror med funktionen synkad avslutning (tillväxt av bakterier kan uppstå).
- Var försiktig när du håller ut den tillagade maten och se till så att inga tillbehör trillar ut. Håll även koll på olja som kan droppa från korgens nätsidor.
- Airfryern kan avge rök när du tillagar feta livsmedel.

## Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

## Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

## Garanti och support

Versuni 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, om reservdelar eller för att åberopa garantin, kan du besöka vår webbplats [home.id/support](https://home.id/support).

## Ekodesigninformation

### Ekodesigninformation för modellidentifikatorer: NA46x

Beskrivning	Symbol	Värde	Enhet
Strömförbrukning i avstängt läge	$P_{av}$	0,28	W

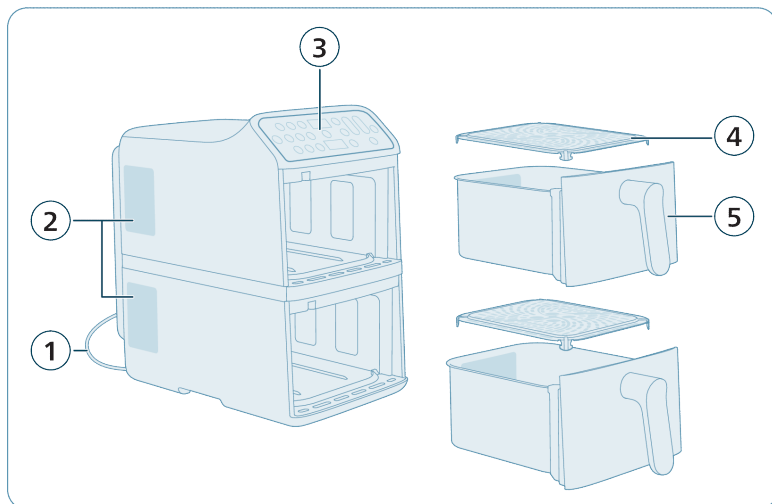
Strömförbrukning i standbyläge	$P_{sb}$	Ej tillämpligt	W
Tid innan automatisk växling till standbyläge	$T_{sb}$	20	Min
Standard som använts för mätning av driftsvärde	EN 50564:2011		
Kontaktuppgifter för att få mer information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nederländerna		
Apparaten efterlever ekodesignkraven i bilaga II i KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2023/826			

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på [www.home.id](http://www.home.id) kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

## Allmän beskrivning

### Produktöversikt

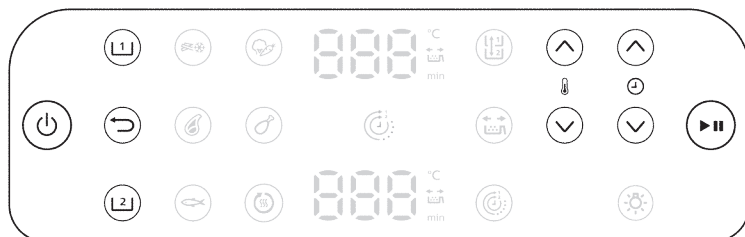


- 1 Nätkabel
- 2 Luftutblås
- 3 Kontrollpanel
- 4 Bottenplatta (x2)
- 5 Korg (x2)

Obs! Den här apparaten har två separata tillagningskorgar. Du kan välja att använda endast en korg eller använda båda samtidigt. Varje korg fungerar oberoende av varandra, vilket gör att du kan ställa in olika temperaturer, tillagningsstider och snabbval för varje korg.

# Översikt av kontrollpanelen

## Ström och grundläggande funktioner



### På/av-knapp

Tryck för att slå på och stänga av Airfryern.



### Knapp för att välja den övre korgen (1)

Tryck för att välja den övre korgen och justera inställningarna.



### Knapp för att välja den nedre korgen (2)

Tryck för att välja den nedre korgen och justera inställningarna.



### Knappen Tillbaka

Tryck för att gå tillbaka till föregående meny eller avbryta aktuellt val.



### Start/paus-knapp

Tryck för att starta eller pausa tillagningsprocessen.



### Knappar för att höja/sänka temperaturen

Tryck för att höja eller sänka tillagningstemperaturen för den valda korgen.

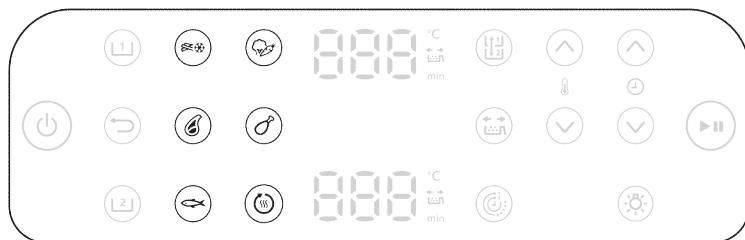


### Knappar för att öka/minska tiden

Tryck för att höja eller sänka tillagningstiden för den valda korgen.



## Snabbval



### Frysta potatisbaserade snacks

Använd det här snabbvalet för att laga krispiga, gyllenbryna frysta pommes frites, potatisklyftor eller rösti.



### Köttbit

Använd det här snabbvalet för att grilla kött som du vill ha det med en stekt yta.



### Fisk

Använd det här snabbvalet för att tillaga fiskfiléer eller skaldjur på ett skonsamt sätt så att de behåller sin saftighet och skivighet.



### Grönsaker

Använd det här snabbvalet för att rosta grönsaker jämnt med minimalt med olja.



### Kycklingklubbor

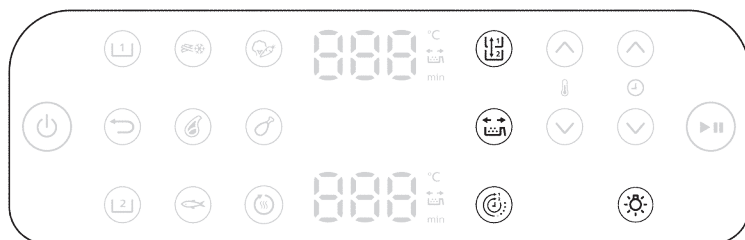
Använd det här snabbvalet för att tillaga kycklingklubbor så att de får ett krispigt skinn.



### Uppvärmning

Använd det här snabbvalet för att snabbt värma upp rester samtidigt som konsistens och smak bevaras.

## Ytterligare funktioner



### Kopieringsfunktion

Du kan ställa in tiden och temperaturen för en korg och sedan kopiera dessa inställningar till den andra korgen genom att trycka på kopieringsfunktionsknappen.



### Tidsfunktion

Synka automatiskt tillagningstiderna i två korgar så att rätterna blir klara samtidigt.



### Skakningspåminnelse

Den här modellen har en skakningspåminnelse. För bästa möjliga resultat ska du skaka eller vända maten när du hör påminnelsen.

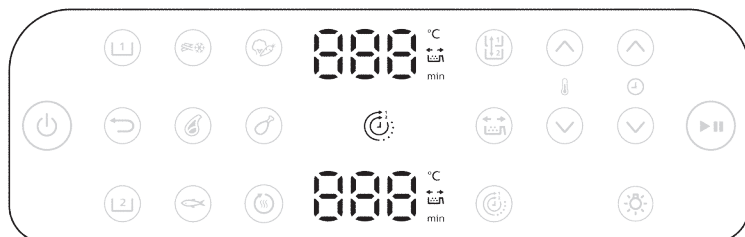
Tryck på skakningspåminnelseknappen för att aktivera eller inaktivera aviseringar om att skaka eller vända på maten under tillagningen för ett jämnare resultat. Du hör ett "pip" och ser en skakikon som blinkar bredvid tidsdisplayen.



### Ljus

Tänd och släck lampan i tillagningskammaren.

## Display



### Tids-/temperaturvisning

Skärmen visar tillagningstid och tillagningstemperatur växelvis.



### Indikator för skakningspåminnelse

Tänds när skakningspåminnelsen aktiveras.

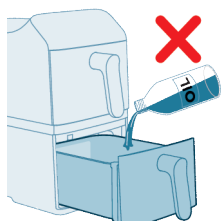


### Indikator för tidsfunktion

Tänds när tidsfunktionen aktiveras.

## Före första användningen

**Viktigt! Under det första användningstillfället kan Airfryern avge rök och lukt. Detta är normalt och bör försvinna inom några minuter.**



**Varning! Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte korgen med olja, fritureolja eller annan vätska.**

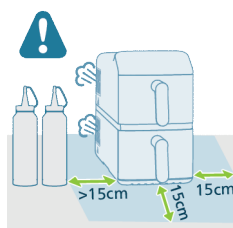
**Varning! Vidrör inte varma ytor. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta korgen.**

**Varning! Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**

Obs! Du behöver inte förvärma apparaten.

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga före det första användningstillfället (se "Rengöring").

## Förberedelser före användning



- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmestålig yta.
- 2 Lämna ett fritt utrymme på minst 15 centimeter runt apparaten.

- 3 Sätt i bottenplattan i korgen.

Obs! Vid användning släpps ånga ut från luftutblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Placera apparaten minst 15 cm från väggen och se till att luftutblåsen inte är placerade direkt framför uttaget.

Obs! Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.

Obs! Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagingsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.

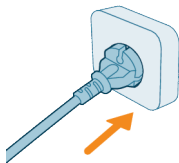
## Använda apparaten

### Testkörning

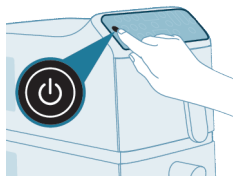
**En testkörning hjälper dig att**

- bekanta dig med din Airfryer
- säkerställa korrekt användning
- ta bort tillverkningsrester.

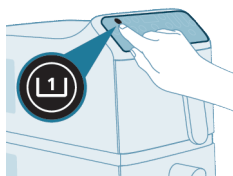
- 1 Se till att bägge korgarna är tomma och anslut sedan apparaten.



- 2 Tryck på **på/av**-knappen.

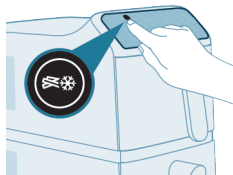


- 3 Välj en av korgarna.



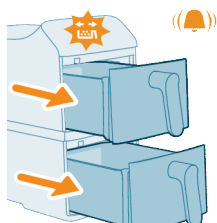
- 4 Tryck på knappen **Frysta pommes frites**.

- 5 Välj den andra korgen och välj **Frysta pommes frites** även på den.

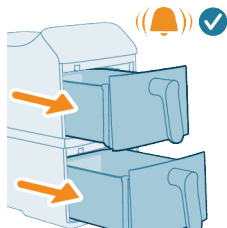


- 6 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja avkalkningen.





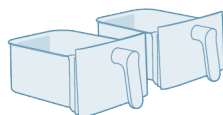
- 7 En skakningspåminnelse piper efter halva tillagningen. Stäng av ljudet genom att dra ut korgarna och sedan föra in dem igen.



- 8 En slutlig ljudsignal hörs när tillagningen är klar.



- 9 Ta bort korgarna. Låt korgarna svalna i 10–30 minuter.

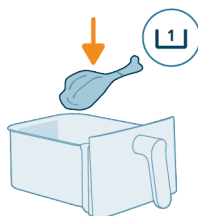


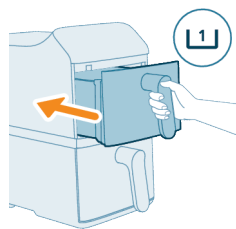
## Laga mat med snabbval

Den här apparaten har en mängd olika snabbval som är avsedda att förenkla matlagningen. Varje snabbval är optimerat för en specifik typ av livsmedel och ställer automatiskt in idealisk temperatur och tillagningstid för att ge utsökta resultat med minimal ansträngning.

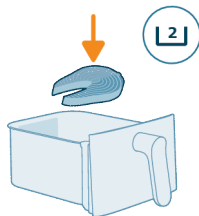
- 1 Lägg i ingredienser i den övre korgen.

Obs! Se alltid till att bottenplattan sitter ordentligt på plats innan du använder korgen.



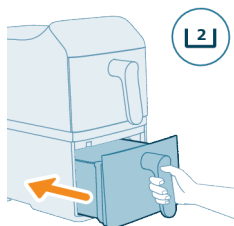


2 För in den övre korgen i apparaten igen.



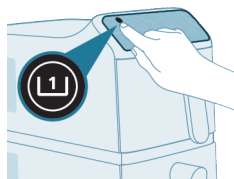
3 Lägg i ingredienser i den nedre korgen.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla korgen över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.



4 För in den nedre korgen i apparaten igen.

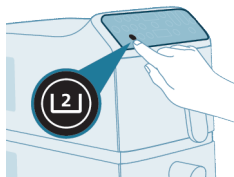
5 Tryck på knappen **Övre korg** på skärmen.



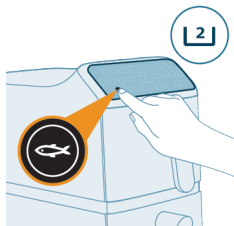
6 Välj önskad snabbvals knapp.



7 Tryck på knappen **Nedre korg** på skärmen.



8 Välj önskad snabbvals knapp.



9 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Snabbval). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut korgen.
- Skaka innehållet över en värmetålig yta.
- För in korgen igen för att fortsätta tillagningen.

Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när korgen tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när korgen har förts in i apparaten igen.

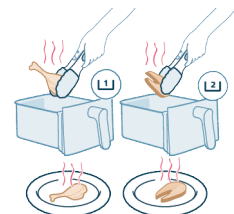
10 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut båda korgarna.

**Varning! Efter tillagningen är korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid korgen på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut korgen. Det kan komma ånga från korgen beroende på typ av ingredienser.**







11 Använd en tång för att ta ut det som tillagats ur korgarna.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av korgen.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du korgen på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Håll försiktigt ut oljan eller fettet.



## Snabbval

	Snabbval	Rekommenderad mängd	Temperatur	Tillagningstid		Skakningspåminnelse
	Frysta pommefrites	500 g	200 °C	26 min	30 min	x2
	Köttkotletter	250 g	200 °C	16 min	18 min	x2
	Fiskfilé	650 g	200 °C	18 min	20 min	x1
	Grönsaker	800 g	180 °C	18 min	20 min	x2
	Kycklingklubbor	1 000 g	180 °C	32 min	34 min	x1
	Uppvärmning /	/	160 °C	5 min	5 min	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

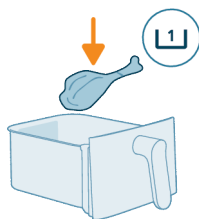
Obs! Standardtillagningstiden för varje snabbval kan variera beroende på vilken effekt din Airfryer har.

## Laga mat med manuella inställningar

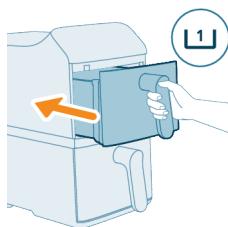
När snabbvalen inte uppfyller dina personliga tillagningsbehov ger de manuella inställningarna dig full kontroll över temperatur och tid.

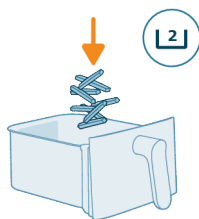
- 1 Lägg i ingredienser i den övre korgen.

Obs! Se alltid till att bottenplattan sitter ordentligt på plats innan du använder korgen.



- 2 För in den övre korgen i apparaten igen.

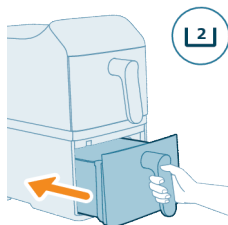




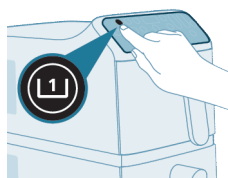
3 Lägg i ingredienser i den nedre korgen.

Obs! Airfryern är lämplig för att tillaga en mängd olika ingredienser. Se "Livsmedelstabell" för rekommenderade mängder och tillagningstider för att få bästa möjliga resultat.

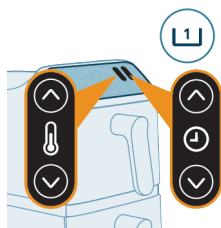
Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla korgen över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.



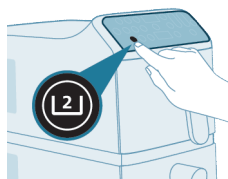
4 För in den nedre korgen i apparaten igen.



5 Tryck på knappen **Övre korg** på skärmen.

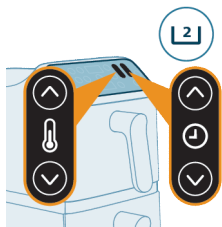


6 Tryck på temperatur- och tidspilarna för att välja önskad inställning.



7 Tryck på knappen **Nedre korg** på skärmen.

- 8 Tryck på temperatur- och tidspilarna för att välja önskad inställning.



- 9 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut korgen.
- Skaka innehållet över en värmetålig yta.
- För in korgen igen för att fortsätta tillagningen.

Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när korgen tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när korgen har förts in i apparaten igen.

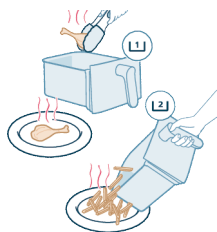
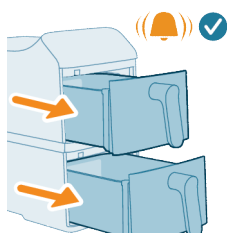
- 10 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut båda korgarna.

**Varning! Efter tillagningen är korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid korgen på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut korgen. Det kan komma ånga från korgen beroende på typ av ingredienser.**

- 11 Använd en tång för att ta ut det som tillagats ur korgarna. För lättare ingredienser, som pommes frites, kan du hälla ut dem på en tallrik direkt.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av korgen.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du korgen på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fett.



## Livsmedelstabell

Tabellen nedan tillhandahåller rekommenderade grundinställningar för att tillaga olika typer av ingredienser.

### Anteckning

- Inställningarna i listan är avsedda som riktlinjer. På grund av variationer i ingrediensernas ursprung, storlek, form och märke kan optimala resultat inte garanteras för alla ingredienser.
- När du tillagar större mängder (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om ingredienserna 2–3 gånger under tillagningen för att säkerställa jämn konsistens och tillagning.

- Den föreslagna vikten är för en korg.
- Tillagningsresultaten varierar beroende på ingrediensens storlek eller volym för varje rätt. För perfekt resultat ska du justera snabbvalen efter dina specifika ingredienser. Home ID-receptboken innehåller en komplett guide för hur man anpassar inställningarna efter ingrediensens storlek och volym.

#### Livsmedelstabelle för apparater med en effekt på 2 750 W

Ingredienser	Mängd livsmedel	Tid (min)	Temperatur	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Liten portion	800 g	43	200 °C	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 17, 24, 30 och 37 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner pommes frites.
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Stor portion	1200 g	60	200 °C	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 24, 32, 40 och 50 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz per styck)	4 stycken	30	180 °C	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Lax	400–1 000 g	14–24	200 °C	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Korv	300–500 g	10–15	180 °C	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Köttkotlett	200–1 000 g	15–20	200 °C	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Sockerkaka	300 g	50	140 °C	Använd bakplåten
Muffins	4–9 formar	14–16	160 °C	Använd muffinsplåten
Muffins (cirka 40 g/styck)	6 stycken	16	160 °C	
Enkel chokladfondant	4–9 formar	10	160 °C	Använd muffinsplåten
Blandade grönsaker (grovhackade) Stor portion	1300 g	25	180 °C	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller rör runt det som tillagas efter 12 och 18 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
Minirösti	6–11 st.	15–20	180 °C	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g/2,1 oz)	4 stycken	8	180 °C	

#### Livsmedelstabelle för apparater med en effekt på 2300 W

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm)	200–700 g	26–37	200 °C	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	2–8 st.	26–36	180 °C	Skaka, vänd eller rör om halvägs
Lax	400–1 000 g	16–26	200 °C	Skaka, vänd eller rör om halvägs
Korv	300–500 g	12–17	180 °C	Skaka, vänd eller rör om halvägs
Köttkotlett	200–1 000 g	17–22	200 °C	Skaka, vänd eller rör om halvägs
Sockerkaka	300 g	50	140 °C	Använd bakplåten
Muffins	4–9 formar	14–16	160 °C	Använd muffinsplåten
Enkel chokladfondant	4–9 formar	10	160 °C	Använd muffinsplåten
Blandade grönsaker	400–800 g	15–20	180 °C	Skaka, vänd eller rör om halvägs
Minirösti	6–11 st.	15–20	180 °C	Skaka, vänd eller rör om halvägs

## Tidsfunktion

**Tidsfunktionen** är utformad för att säkerställa att maten i båda korgarna blir färdiglagad samtidigt, även om tillagningstiderna eller -temperaturerna är olika. Detta är särskilt användbart när man tillagar en hel måltid med olika ingredienser i varje korg.

**1** Ställ in tillagningstid och -temperatur för båda korgar.



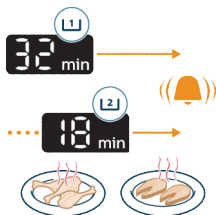
**2** Tryck på **tidknappen** på kontrollpanelen.



- 3 Tryck på **start/paus-knappen** så startar den synkroniserade tillagningen.



- 4 Airfryern justerar automatiskt starttiden för en korg så att båda korgar blir klara samtidigt. Detta säkerställer att allt är varmt och klart att servera samtidigt.



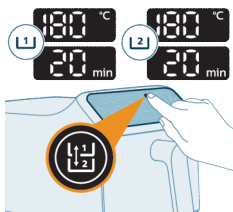
## Kopieringsfunktion

**Kopieringsfunktionen** gör att du kan duplicera tillagningsinställningarna från en korg till den andra med ett tryck. Detta är perfekt när du tillagar samma ingredienser i båda korgar och vill få likvärdiga resultat.

- 1 Ställ in tid och temperatur för en korg.



- 2 Tryck på **kopieringsknappen**. Inställningarna dupliceras på den andra korgen med en gång.



- 3 Tryck på **start/paus** för att påbörja tillagningen.



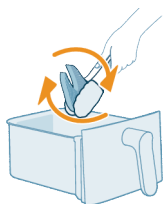
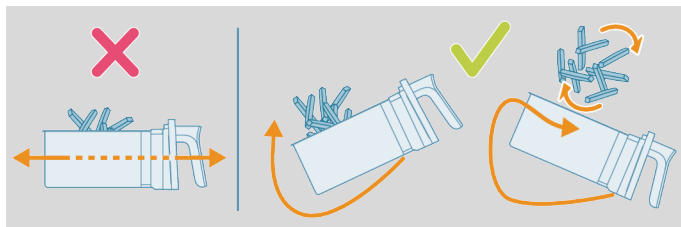
## Skaka ingredienser

### Så här skakar man

Ta ut korgen ur Airfryern under tillagning för att skaka, röra eller vända runt ingredienserna.

- Skaka ingredienserna på ett säkert sätt genom att försiktigt skaka korgen och se till att den varma luften når alla ytor.

**Få en jämn och krispig yta:** Undvik att skaka korgen i endast en riktning. Vänd ingredienserna i stället för att bara föra korgen fram och tillbaka. Det gör att den varma luften kan cirkulera runt varje bit, vilket ger ett jämnt och gyllenbrunt resultat.



- Om korgen är för tung för att skaka ställer du den på en värmeständig yta, använder en tång eller köksredskap med silikonändar för att röra eller vända runt ingredienserna. Sätt i korgen igen och starta tillagningen.

**Obs!** Airfryern pausas automatiskt när korgen tas ut. Skärmen förblir fryst tills korgen sätts tillbaka.

**Obs!** Tillagningen startar automatiskt när korgen har satts tillbaka.

**Obs!** Undvik att ha korgen ute under en längre tid (mer än 30 sekunder) eftersom detta kan leda till att apparaten kyls ner.

### Vad som bör skakas

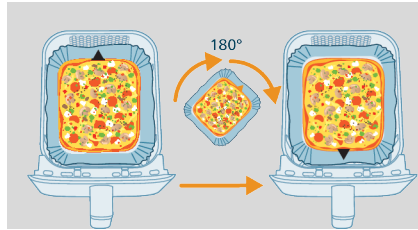
- Mindre ingredienser som pommes frites eller nuggets som staplas under tillagningen måste vanligtvis skakas för att bli jämnt krispiga och tillagade.
- Om du inte skakar de här ingredienserna kan de tillagas ojämnt eller kanske vissa delar inte tillagas tillräckligt.

- För tjockare ingredienser som köttbitar får du jämnare bryning på alla sidor om du vänder på köttbiten efter halva tiden.

## När man ska skaka

- Skaka eller vänd ingredienserna 1–2 gånger efter halva tillagningstiden, eller oftare om så önskas.
- Vissa snabbval har en inbyggd skakningspåminnelsefunktion (se "Snabbval").

**Vrid på baktillbehör:** Bakplåtspapper och baktillbehör kan ibland hindra luften från att nå längst bak i korgen. För ett perfekt och jämnt bakresultat vrider du bakplåtspapperet eller tillbehöret 180° efter halva tillagningstiden. Det säkerställer att alla sidor får en jämn värmefördelning.



## Skakningspåminnelse

- Skakningspåminnelsen består av fem pip och blinkningar på displayen.
- Om du inte tar ut korgen efter fem pip stängs påminnelsen av automatiskt.
- Skakningspåminnelsen avslutas även så snart du tar ut korgen.

## Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du goda hemlagade pommes frites i Airfryern:

- 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 500 gram för ett jämnt resultat. Större mängder pommes frites blir oftast mindre krispiga än mindre portioner.

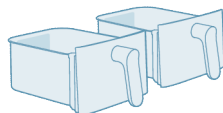
- 1 Skala potatisen och skär den i stavar (10 x 10 mm tjocka).
- 2 Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten och låt dem ligga i minst 30 minuter.
- 3 Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
- 4 Häll en matsked matolja i skålen, lägg stavarna i skålen och blanda 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

- Luta inte skålen så att stavarna hälls ned i korgen med en gång för att undvika att få med den överflödiga oljan i korgen.
- 6 Lägg stavarna i korgen.

- 7 Fritera potatisstavarna och rör om 2–3 gånger under tillagningen.

## Rengöring



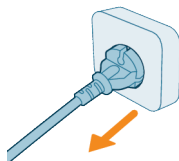
**Varning! Låt korgen och apparatens insida svalna helt innan du börjar rengöra dem.**

**Varning: Korgen 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 korgens 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 ut korgen så att din Airfryer svalnar snabbare.



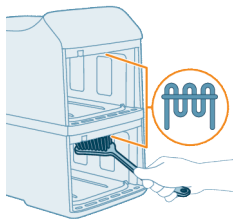
- 2 Ta bort bottenplattan från korgen.
- 3 Kassera smält fett eller olja från botten av korgen.
- 4 Rengör korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra den med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").

**Tips:** Om matrester sitter fast i korgen eller bottenplattan kan du låta dem ligga i varmt vatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötlagningen 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 korgen eller bottenplattan och du inte har fått bort dem med varmt vatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.

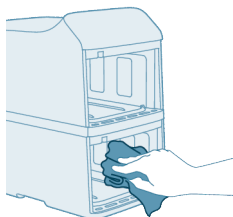
**Tips:** Om det behövs kan du ta bort livsmedelsrester som har fastnat på värmelementet med en mjuk till medelhård borste. Använd inte en stålborste eller hård borste eftersom det kan skada beläggningen på värmelementet.

- 5 För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens ut- och insida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.










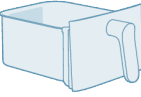
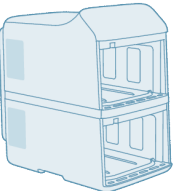
- 6 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.



- 7 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

## Rengöringstabell

Korrekt rengöring bibehåller Airfryerns prestanda och säkerhet. Tabellen nedan beskriver rengöringsinstruktioner för varje komponent.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Förvaring


- 1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.
- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.

**Anteckning**

- När du bär din Airfryer ska du alltid hålla den horisontalt för att förhindra att korgarna trillar ut, vilket kan skada dem.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar, t.ex. bottenplattan 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 åtgärda problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till [www.home.id/support](http://www.home.id/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.
		Korgen, bottenplattan och apparatens insida 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. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
	På/av-knappen var inte aktiverad än.	Använd tummen för att trycka på på/av-knappen, se till att vidröra hela knappen med fingret.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Små flagnande fläckar kan dyka upp inuti Airfryerns korg 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 bottenplattan i korgen på rätt sätt. Om du sätter i bottenplattan från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot korgens vägg, vilket gör 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 överflödiga olja eller fett från korgen och fortsätt sedan tillagningen.
	Korgen innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i korgen. Rengör alltså korgen och bottenplattan 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" eller "E2".	Den Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt.	Enhetens temperatur är för låg. Den här produkten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer på mellan 5 och 40 °C. Låt Airfryern stå i rumstemperatur i minst 15 minuter. Ring Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land om problemet kvarstår.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Skärmen på Airfryern visar "E4", "E5", "E12", "E22" eller "E23".	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.
Skärmen på Airfryern visar "E10".	Enhetens inre temperatur är för hög.	Kontrollera om det finns några hinder runt luftutblåsen som påverkar ventilation och värmeavledning. Lämna minst 15 cm utrymme runt luftutblåsen och placera inga föremål mellan luftutblåsen och väggen.

# İçerik

<b>Önemli güvenlik talimatları</b>	633
Tehlike	633
Uyarı	633
Dikkat	634
<b>Geri dönüşüm</b>	635
<b>Elektromanyetik alanlar (EMF)</b>	635
<b>Garanti ve destek</b>	635
<b>Eko Tasarım bilgileri</b>	636
<b>Genel açıklama</b>	636
Ürün hakkında genel bilgiler	636
Kontrol paneline genel bakış	638
<b>İlk kullanımdan önce</b>	640
<b>Kullanım öncesi hazırlıklar</b>	641
<b>Cihazı kullanma</b>	641
Test pişirmesi	641
Ön ayarlarla pişirme	643
Ön ayarlı programlar	646
Manuel ayarlarla pişirme	646
Yiyecek tablosu	648
Süre işlevi	650
Kopyalama işlevi	651
<b>Yiyecek sallama</b>	652
Nasıl sallanır?	652
Neler sallanır?	653
Ne zaman sallamak gerekir?	653
Sallama hatırlatıcısı	654
<b>Ev yapımı patates kızartması yapma</b>	654
<b>Temizlik</b>	654
Temizleme tablosu	655
<b>Saklama</b>	656
<b>Sorun giderme</b>	656

# 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 (şek. 1).
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden sepeti yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Sepete yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının her zaman temiz olduğundan ve içinde yiyecek kalmadığından emin olun.

## Uyarı

### Uyarı

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablunun 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 (şek. 2).
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duymusal 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 her iki tarafında ve arkasında en az 15 cm boş alan 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, sepeti cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve 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.
- Bu Airfryer'ın iki pişirme haznesi olduğundan elektrik gücü yüksektir. Diğer güçlü cihazları aynı devrede aynı anda çalıştırmayın (ör. su ısıtıcı, elektrikli ızgara vb.). Aksi takdirde evinizin tesisatındaki devre kesici devreye girebilir ve bu prizdeki güç kesilebilir.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, başka herhangi bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları ile kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Sepet, alt plaka ve pişirme haznesinin içine yerleştirilen aksesuarlar, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra sıcak olur. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.

## Dikkat

### 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 zararlı ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.

- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı ve metal kısımların kenarları sıcak olabilir.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Senkronize bitirme işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (bakteri üreyebilir).
- Pişmiş yiyecekleri boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin. Ayrıca, sepetin ızgara kenarlarından damlayabilecek yağa dikkat edin.
- Yağlı yiyecekler pişirirken airfryer'dan duman çıkabilir.

## Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

## Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

## Garanti ve destek

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/support](https://www.home.id/support) adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

# Eko Tasarım bilgileri

## Model tanımlayıcıları için Eko Tasarım bilgileri: NA46x

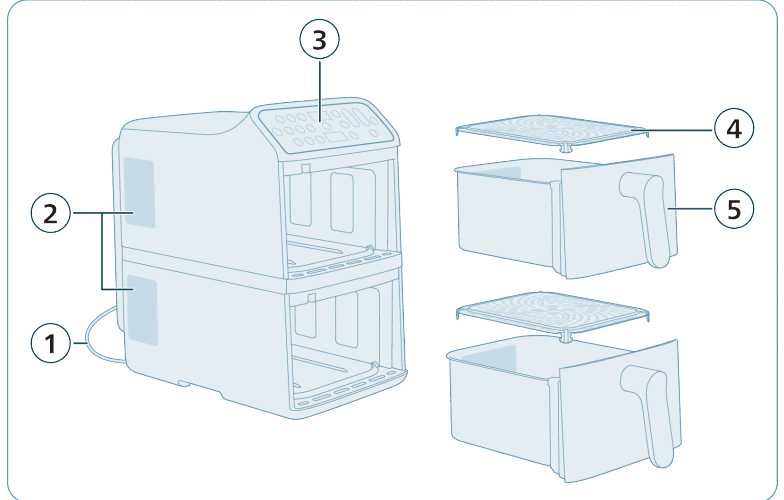
Tanım	Simge	Değer	Birim
Kapalı modda güç tüketimi	$P_{off}$	0,28	W
Bekleme modunda güç tüketimi	$P_{sb}$	Yok	W
Otomatik olarak bekleme moduna geçmesi için gereken süre	$T_{sb}$	20	Dk
Hizmet değeri için ölçüm standardı	EN 50564:2011		
Daha fazla bilgi için iletişim bilgileri	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollanda		
Cihaz, KOMİSYON DÜZENLEMESİ (AB) 2023/826 Ek II Eko Tasarım gerekliliklerine uygundur			

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü [www.home.id](http://www.home.id) adresinde kaydettirin.

## Genel açıklama

### Ürün hakkında genel bilgiler



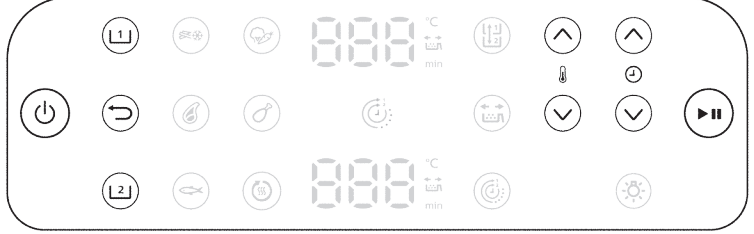
- 1 Güç kablosu
- 2 Hava çıkışları

- 3 Kontrol paneli
- 4 Alt plaka (2 adet)
- 5 sepet (2 adet)

Not: Bu cihazda iki bağımsız pişirme sepeti bulunur. Sadece bir sepetle pişirebilir veya her ikisini de aynı anda kullanabilirsiniz. Her sepet bağımsız olarak çalışır ve böylece her sepet için farklı sıcaklıklar, pişirme süreleri veya ön ayarlı programlar ayarlayabilirsiniz.

## Kontrol paneline genel bakış

### Güç ve temel işlemler



#### Açma/kapama düğmesi

Airfryer'ı açmak veya kapatmak için dokununuz.



#### Üst sepet (1) seçim düğmesi

Ayarları yapmak üzere üst sepeti seçmek için dokununuz.



#### Alt sepet (2) seçim düğmesi

Ayarları yapmak üzere alt sepeti seçmek için dokununuz.



#### Geri düğmesi

Önceki menüye dönmek veya geçerli seçimi iptal etmek için dokununuz.



#### Başlat/duraklat düğmesi

Pişirme işlemini başlatmak veya duraklatmak için dokununuz.



#### Sıcaklık artırma/azaltma düğmeleri

Seçilen sepetin pişirme sıcaklığını artırmak veya azaltmak için dokununuz.

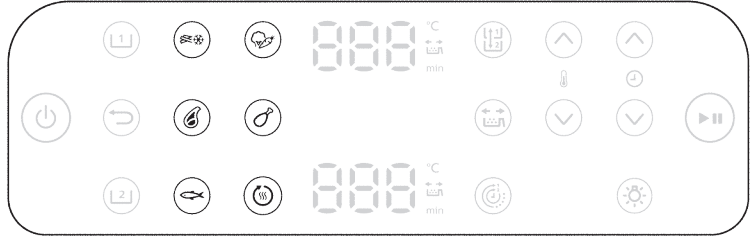


#### Süre artırma/azaltma düğmeleri

Seçilen sepetin pişirme süresini artırmak veya azaltmak için dokununuz.



## Ön ayarlı programlar



### Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar

Dondurulmuş patates kızartması, patates dilimleri veya mücver pişirmek için bu hazır ayarı kullanarak çtır çtır altın renkli bir sonuç elde edin.



### Biftek

Tercih ettiğiniz pişme seviyesinde, dışı kavruk biftek ızgara yapmak için bu ön ayarı kullanın.



### Balık

Balık filetolarını veya deniz ürünlerini sulu ve çtır tutarak nazıkçe pişirmek için bu ön ayarı kullanın.



### Sebze

Sebzeleri minimum yağ ile eşit şekilde kızartmak veya çtır hale getirmek için bu ön ayarı kullanın.



### Baget tavuk

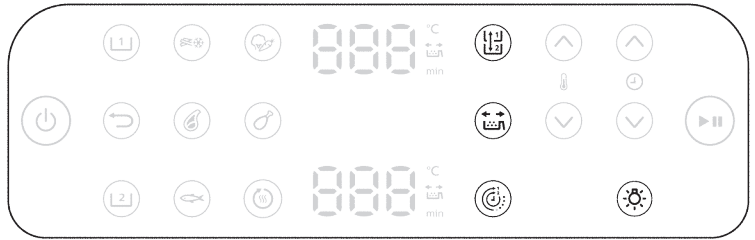
Tavuk butlarını deri kısmı çtır kalacak şekilde iyice pişirmek için bu ön ayarı kullanın.



### Isıtma

Önceden kalan yemekleri dokularını ve lezzetlerini koruyarak hızlı bir şekilde ısıtmak için bu ön ayarı kullanın.

## Ek işlevler



### Kopyalama işlevi

Bir sepetin süre ve sıcaklık ayarlarını yaptıktan sonra kopyalama işlevi düğmesine basarak bu ayarları diğer sepete kopyalayabilirsiniz.



### Süre işlevi

Yemeklerinizin aynı anda hazır olması için pişirme sürelerini 2 sepet için de otomatik olarak senkronize edin.



### Sallama hatırlatıcısı

Bu modelde bir sallama hatırlatıcısı bulunur. En iyi sonuçlar için hatırlatıcı alarmı çaldığı an sepeti sallayın veya yiyecekleri çevirin.

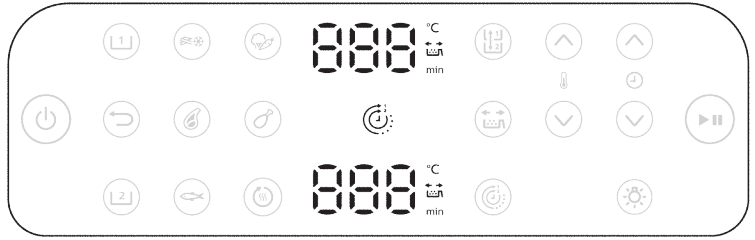
Daha eşit sonuçlar için pişirme sırasında yiyeceğinizi sallamanızı veya çevirmenizi hatırlatan uyarıları etkinleştirmek ya da devre dışı bırakmak için sallama hatırlatıcısı düğmesine basın. Bir "bip" sesi duyulur ve süre göstergesinin yanında yanıp sönen bir sallama simgesi görünür.



### Açık

Pişirme haznesindeki ışığı açın veya kapatın.

## Ekran



### Zaman/sıcaklık ekranı



Ekran, pişirme süresi ve sıcaklığı görüntüleme arasında geçiş yapar.



### Sallama hatırlatıcı göstergesi

Sallama hatırlatıcısı etkinleştirildiğinde yanar.



### Süre işlevi göstergesi

Zaman işlevi etkinleştirildiğinde yanar.

## İlk kullanımdan önce

**Önemli: İlk kullanımda airfryer bir miktar duman ve koku yayabilir. Bu normaldir; duman ve koku birkaç dakika içerisinde dağılacaktır.**



**Dikkat: Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Sepeti yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.**

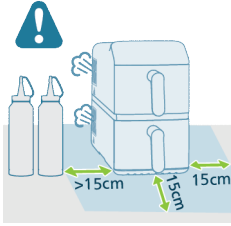
**Dikkat: Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sıcak sepeti fırın eldiveniyle tutun.**

**Dikkat: Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.**

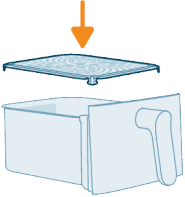
Not: Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 İlk kullanım (bk. "Temizlik")dan önce cihazı iyice temizleyin.

## Kullanım öncesi hazırlıklar



- 1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Cihazın etrafında en az 15 cm'lik boş alan bırakın.



- 3 Alt plakayı sepetin içine yerleştirin.

Not: Kullanım sırasında hava çıkışlarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışlarından uzak tutun. Cihazı duvardan en az 15 cm uzağa yerleştirin ve hava çıkışlarını doğrudan priz önüne yerleştirmeyin.

Not: Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.

Not: Sıcak buhar yoğunlaşmış yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.

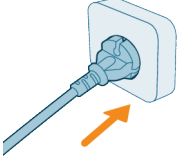
## Cihazı kullanma

### Test pişirmesi

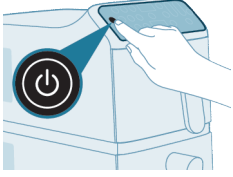
**Bir test pişirmesi, şunları yapmanıza yardımcı olur:**

- Airfryer hakkında bilgi edinmek
- Doğru çalıştığını doğrulamak
- Üretim kalıntılarını gidermek

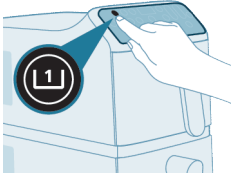
1 Her iki sepetin de boş olduğundan emin olun ve cihazı prize takın.



2 **Açma/kapatma** düğmesine basın.

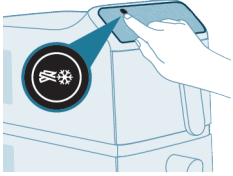


3 Sepetlerden birini seçin.

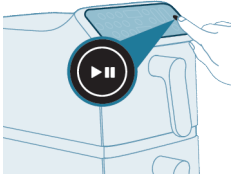


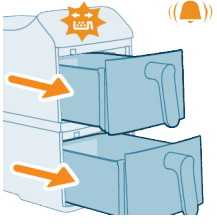
4 **Dondurulmuş Patates Kızartması** düğmesine dokunun.

5 Diğer sepeti seçin ve yine **Dondurulmuş Patates Kızartması** düğmesine basın.

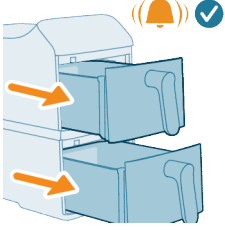


6 Başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.





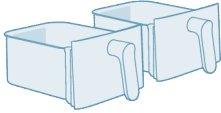
- 7 Sallama hatırlatıcısı, pişirme işleminin yarısında bip sesi çıkarır. Sepetleri çekerek bip sesini kapatın ve güvenli bir şekilde yeniden yerleştirin.



- 8 Pişirme bittiğinde son bir bip sesi duyulur.



- 9 Sepetleri çıkarın. Her iki sepeti de 10-30 dakika boyunca soğumaya bırakın.

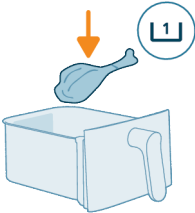


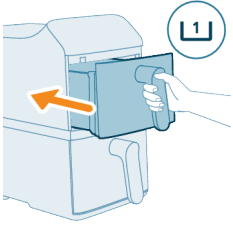
## Ön ayarlarla pişirme

Bu cihaz, yemek hazırlamayı kolaylaştırmak için tasarlanmış çeşitli ön ayarlı pişirme programlarıyla birlikte gelir. Her bir ön ayar, belirli bir yiyecek türü için optimize edilmiştir; minimum çabayla lezzetli sonuçlar elde etmek için ideal sıcaklığı ve pişirme süresini otomatik olarak ayarlar.

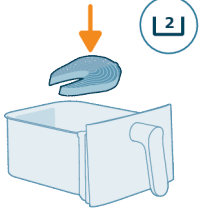
- 1 Üst sepete malzemeleri ekleyin.

Not: Sepeti kullanmadan önce alt plakanın yerine sağlam bir şekilde oturduğundan emin olun.



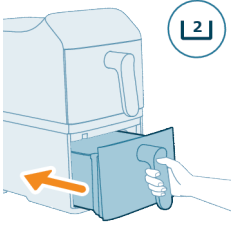


2 Üst sepeti cihaza geri takın.

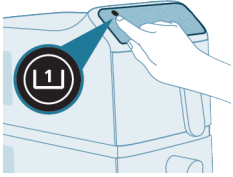


3 Alt sepete malzemeleri ekleyin.

Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya sepeti "**MAX**" çizgisinin üzerinde doldurmaktan kaçının.



4 Alt sepeti cihaza geri koyun.

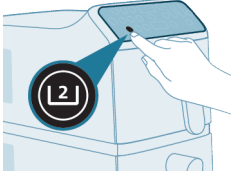


5 Ekrandaki **Üst sepet** düğmesine dokununuz.

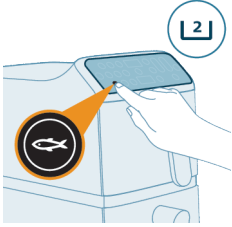


6 Tercih edilen ön ayar düğmesini seçin.

7 Ekrandaki **Alt sepet** düğmesine dokununuz.



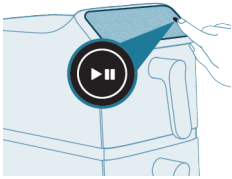
8 Tercih edilen ön ayar düğmesini seçin.



9 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir (Bkz. "Ön ayarlar"). Bunu yapmak için:

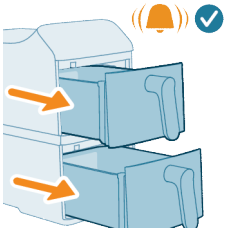
- Sepeti yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın.
- Pişirmeye devam etmek için sepeti yeniden yerleştirin.



Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Sepet çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Sepet cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.

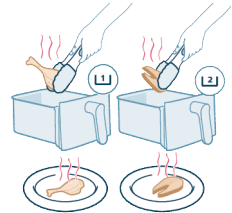
10 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Her iki sepeti de dikkatli bir şekilde çekip çıkarın.



**Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Sepeti çıkarırken sepeti her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak sepetten buhar çıkabilir.**






11 Mutfak maşası kullanarak pişmiş yiyecekleri sepetlerden çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, sepetin dibinde birikir.



Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

## Ön ayarlı programlar

Ön Ayarlar	Önerilen miktar	Sıcaklık	Pişirme süresi		Sallama hatırlatıcısı
 Dondurulmuş patates kızartması	500 g	200°C	26 dk	30 dk	x2
 Pirzola	250 g	200°C	16 dk	18 dk	x2
 Balık fileto	650 g	200°C	18 dk	20 dk	x1
 Sebze	800 g	180°C	18 dk	20 dk	x2
 Tavuk Baget	1000 g	180°C	32 dk	34 dk	x1
 Isıtma	/	160°C	5 dk	5 dk	/
			<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

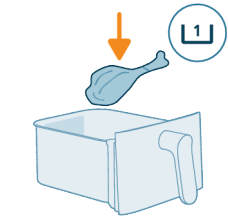
Not: Ön ayarlı her program için varsayılan pişirme süresi Airfryer'ınızın güç derecesine göre değişebilir.

## Manuel ayarlarla pişirme

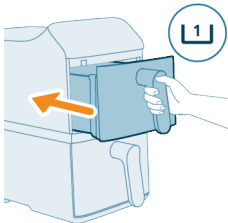
Ön ayarlı programlar kişiselleştirilmiş pişirme ihtiyaçlarınızı karşılamadığında manuel ayarlar sıcaklık ve süre üzerinde tam kontrol sağlar.

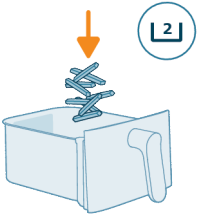
**1** Üst sepete malzemeleri ekleyin.

Not: Sepeti kullanmadan önce alt plakanın yerine sağlam bir şekilde oturduğundan emin olun.



**2** Üst sepeti cihaza geri takın.

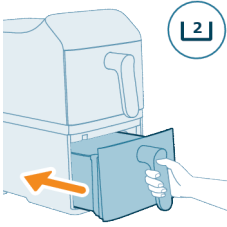




3 Alt sepete malzemeleri ekleyin.

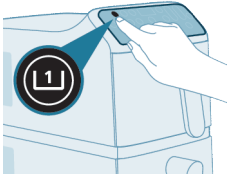
Not: Airfryer çok çeşitli malzemeler hazırlamak için uygundur. En iyi sonuçlar için önerilen miktarlar ve pişirme süreleri için bkz. "Yiyecek Tablosu".

Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya sepeti "**MAX**" çizgisinin üzerinde doldurmaktan kaçınınız.

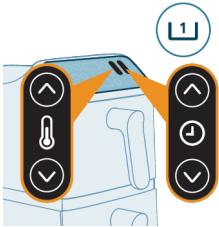


4 Alt sepeti cihaza geri koyun.

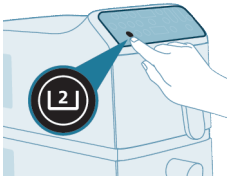
5 Ekrandaki **Üst sepet** düğmesine dokununuz.

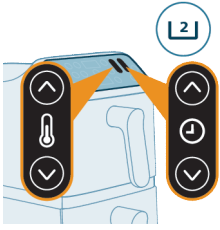


6 Tercih ettiğiniz ayarı seçmek için sıcaklık ve zaman oklarına dokununuz.



7 Ekrandaki **Alt sepet** düğmesine dokununuz.





8 Tercih ettiğiniz ayarı seçmek için sıcaklık ve zaman oklarına dokununuz.



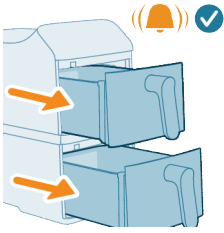
9 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Sepeti yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın.
- Pişirmeye devam etmek için sepeti yeniden yerleştirin.

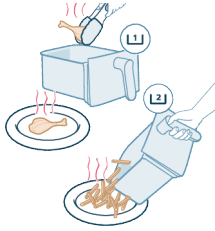
Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Sepet çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Sepet cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.



10 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Her iki sepeti de dikkatli bir şekilde çekip çıkarın.

**Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Sepeti çıkarırken sepeti her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak sepetten buhar çıkabilir.**



11 Mutfak maşası kullanarak pişmiş yiyecekleri sepetlerden çıkarın. Patates kızartması gibi daha hafif malzemeleri doğrudan bir tabağın üzerine koyabilirsiniz.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, sepetin dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

## Yiyecek tablosu

Aşağıdaki tabloda çeşitli yiyecek türlerinin hazırlanması için önerilen temel ayarlar verilmiştir.

### Not

- Listelenen ayarlar kılavuz amaçlıdır. Malzeme kaynağı, boyutu, şekli ve markasının çeşitliliği nedeniyle tüm malzemeler için optimum sonuçlar garanti edilemez.
- Daha fazla miktarda yemek pişirirken (ör. patates kızartması, karides, baget tavuk, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı doku ve pişkinlik sağlamak için pişirme sırasında malzemeleri 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

- Önerilen ağırlık tek bir sepet içindir.
- Pişirme sonuçları her yemek için kullanılan malzemelerin boyutuna veya hacmine göre değişir. Mükemmel sonuçlar elde etmek için pişirme ön ayarlarını kullandığınız malzemelere göre ayarlayın. Home ID Tarif Kitabı, malzeme boyutuna ve hacmine göre özelleştirme için kapsamlı bir kılavuz sunar.

### 2750 W güç değerine sahip cihazlar için yiyecek tablosu

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Küçük porsiyon	800 g	43	200°C	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 17, 24, 30 ve 37. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Küçük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Büyük porsiyon	1200 g	60	200°C	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 24, 32, 40 ve 50. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 ons / adet)	4 adet	30	180°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Somon	400-1000 g	14-24	200°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Sosis	300-500 g	10-15	180°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Et pizozola	200-1000 g	15-20	200°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Pandispanya	300 g	50	140°C	Pişirme tepsisi aksesuarını kullanın
Kap kek	4-9 kap	14-16	160°C	Pişirme kabı aksesuarını kullanın
Muffin (bir tanesi yaklaşık 40 g)	6 adet	16	160°C	
Kolay sufle	4-9 kap	10	160°C	Pişirme kabı aksesuarını kullanın
Karışık sebze (büyükçe doğranmış) Büyük porsiyon	1300 g	25	180°C	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 12 ve 18. dakikalarda manuel olarak sallayın veya karıştırın.

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Mini Röstis	6-11 parça	15-20	180°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Önceden pişirilmiş ekme�/poğaç� (yaklaşık 60 g/2,1 ons)	4 adet	8	180°C	

### 2300 W güç değerine sahip cihazlar için yiyecek tablosu

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	200-700 g	26-37	200°C	Piştirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 ons)	2-8 parça	26-36	180°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Somon	400-1000 g	16-26	200°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Sosis	300-500 g	12-17	180°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Et pizozla	200-1000 g	17-22	200°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Pandispanya	300 g	50	140°C	Piştirme tepsisi aksesuarını kullanın
Kap kek	4-9 kap	14-16	160°C	Piştirme kabı aksesuarını kullanın
Kolay sufle	4-9 kap	10	160°C	Piştirme kabı aksesuarını kullanın
Karışık sebze	400-800 g	15-20	180°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Mini Röstis	6-11 parça	15-20	180°C	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın

## Süre işlevi

**Süre** işlevi; piştirme süreleri veya sıcaklıkları farklı olsa bile her iki sepetteki yiyeceğin aynı anda pişirmeyi bitirmesini sağlamak için tasarlanmıştır. Bu özellikle iki sepette farklı malzemeler pişirerek tam bir yemek hazırlarken kullanışlıdır.

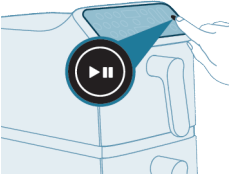


1 Her iki sepet için pişirme süresini ve sıcaklığını ayarlayın.

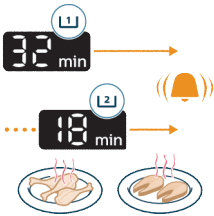
2 Kontrol panelindeki **Süre** düğmesine dokununuz.



3 **Başlat/duraklat** düğmesine dokunduğunuzda senkronize pişirme başlar.

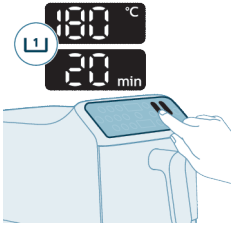


4 Airfryer, bir sepetin başlangıç zamanını otomatik olarak ayarlar, böylece her iki sepet de pişirme döngülerini aynı anda tamamlar. Bu, her şeyin sıcak ve aynı anda sunuma hazır olmasını sağlar.

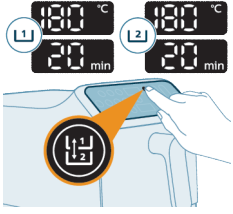


## Kopyalama işlevi

**Kopyalama** işlevi, pişirme ayarlarını tek bir dokunuşla bir sepetten diğerine kopyalamanızı sağlar. Bu, her iki sepette de aynı yiyeceği pişirirken ve tutarlı sonuçlar elde etmek istediğinizde idealdir.



1 Bir sepetin saatini ve sıcaklığını ayarlayın.



2 **Kopyala** düğmesine basın. Ayarlar, anında diğer sepete kopyalanır.



3 Pişirmeye başlamak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

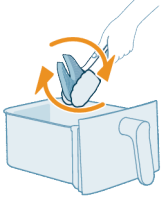
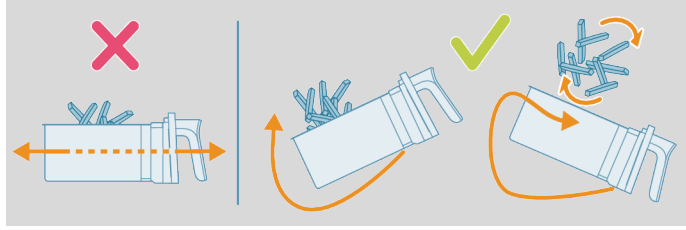
## Yiyecek sallama

### Nasıl sallanır?

Pişirme sırasında sepeti Airfryer'dan çıkararak yiyeceği sallayın, karıştırın veya çevirin.

- Yiyecekleri güvenli bir şekilde sallamak için sepeti hafifçe sallayın ve sıcak havanın tüm yiyecek yüzeylerine ulaşabildiğinden emin olun.

**Daha Eşit Bir Çıtırılık Elde Edin:** Sepeti yalnızca bir yönde sallamaktan kaçınin. Sepeti sadece ileri geri hareket ettirmek yerine yiyecekleri hafifçe havaya atın veya çevirin. Bu, eşit ve altın sarısı sonuçlar için sıcak havanın her parçanın etrafında dolaşabilmesini sağlar.



- Sallanamayacak kadar ağırsa sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve içindekileri hafifçe havalandırmak ya da çevirmek için silikon uçlu maşa veya mutfak gereçleri kullanın. Sepeti yeniden yerleştirip pişirmeye devam edin.

**Not:** Sepet çıkarıldığında Airfryer otomatik olarak duraklatılır. Sepet yerleştirilene kadar ekran hareketsiz kalır.

**Not:** Sepet yeniden takıldığında pişirme otomatik olarak devam eder.

**Not:** Cihazın soğumasına neden olabileceğinden sepetin uzun süre (30 saniyeden fazla) çıkarılmasından kaçının.

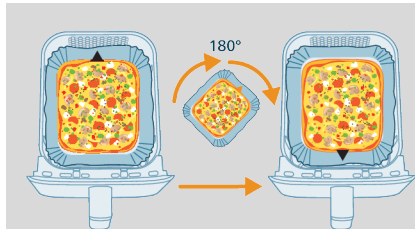
## Neler sallanır?

- Pişirme sırasında üst üste gelen patates kızartmaları veya nugget'lar gibi küçük ürünlerin her tarafının eşit şekilde çıtır olması ve dengeli pişmesi için genellikle sallanması gerekir.
- Bu yiyecekleri sallamamanız halinde düzensiz pişebilir veya bazı bölgelerde az pişmiş halde kalabilirler.
- Biftek gibi daha kalın malzemeler için pişirmenin yarısında çevirmek, tüm kenarlarda eşit kızarmaya yardımcı olur.

## Ne zaman sallamak gerekir?

- Pişirme işleminin yarısında yiyeceği 1-2 kez veya isterseniz daha fazla sallayın veya çevirin.
- Bazı ön ayarlarda dahili bir sallama hatırlatıcı özelliği (bk. "Ön ayarlı programlar") bulunur.

**Döndürün:** Pişirme kağıdı veya pişirme aksesuarları kullanmak bazen havanın sepetin arkasına ulaşmasını engelleyebilir. Mükemmel ve eşit bir pişirme için pişirme kağıdınızı veya aksesuarınızı pişirme süresinin yarısında 180° çevirin. Bu, her tarafın ısıyı eşit bir şekilde almasını sağlar.



## Sallama hatırlatıcısı

- Sallama hatırlatıcısı 5 bip sesi çıkarır ve ekranda yanıp söner.
- 5 bip sesinden sonra sepeti çıkarmazsanız hatırlatıcı otomatik olarak kapanır.
- Sepeti çıkardığınız anda sallama hatırlatıcısı da duracaktır.

## Ev yapımı patates kızartması yapma

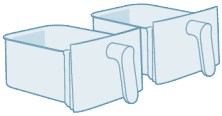
Airfryer'da ev yapımı harika patates kızartmaları yapmak için:

- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
  - Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri en fazla 500 g/18 oz porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük miktarda patates kullanılması, küçük porsiyonlara kıyasla daha az çtır 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 sepetin içine girmesini önlemek için tüm patatesleri sepete tek seferde dökerek şekilde kaseyi eğmeyin.
- 6 Dilimleri sepete koyun.
  - 7 Patates dilimlerini kızartın ve pişirme sırasında 2-3 kez karıştırın.

## Temizlik



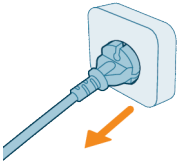
**Uyarı: Temizlemeye başlamadan önce sepetin ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.**

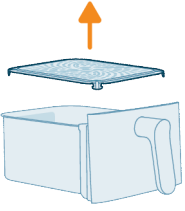
**Uyarı: Sepette yapışmaz kaplama vardır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.**

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Sepetin tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

- 1 Cihazı kapatmak için Açma/Kapatma düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

**İpucu: Airfryer'in daha hızlı soğuması için sepeti çıkarın.**



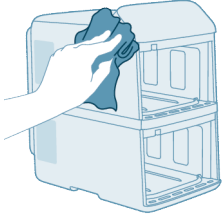


- 2 Alt plakayı sepetten ayırın.
- 3 Sepetin tabanındaki süzölmüş yağı dökün.
- 4 Sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunu ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

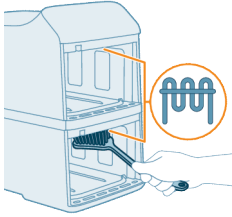
İpucu: Sepete veya alt plakaya yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Sepek veya alt plakadaki yağ lekelerini bulaşık deterjanlı sıcak suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ giderici kullanın.

İpucu: Gerekirse ısıtma elemanına yapışan yemek kalıntıları, yumuşak ila orta sertlikte bir kıl fırça ile temizlenebilir. Çelik kılı fırça veya sert kılı fırçalar kullanmayın. Bunlar, ısıtma elemanının üzerindeki kaplamaya zarar verebilir.

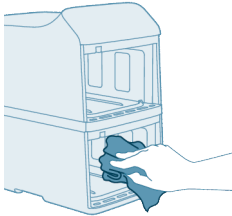
- 5 Çizikleri önlemek için cihazın dış ve iç yüzeyini kırışksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.



- 6 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.






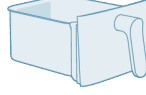
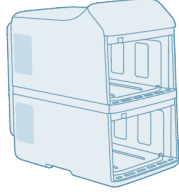


- 7 Cihazın iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.



## Temizleme tablosu

Doğru temizlik, Airfryer'nızın performansını ve güvenliğini korur. Aşağıdaki tabloda her bir bileşen için temizlik talimatları özetlenmektedir.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- 2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

### Not

- Airfryer'ı taşıırken sepetlerin yanlışlıkla düşmesini engellemek için ürünü her zaman yatay olarak tutun. Düşen tavalar, hasar görebilir.
- Airfryer'ın alt plakası 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.home.id/support](http://www.home.id/support) adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

### Sorun

### Olası nedeni

### Çözüm

Cihazın dış kısmı kullanım sırasında içerideki ısı dış duvarlara yayılır. Isınıyor.

Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm saplar ve düğmeler dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
		Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için sepet, alt plaka ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:
		
		Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı tamamen güvenlidir.
Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor.	Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır.	En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin.
	Sepetteki malzeme miktarı çok fazladır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
	Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır.	Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.
	Açma/Kapama düğmesine henüz basılmamıştır.	Açma/kapama düğmesine basmak için başparmağınızı kullanın ve parmağınızın tüm düğmeye değdiğinden emin olun.

**Sorun****Olası nedeni****Çözüm**

Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.

Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya sepeti takarken) Airfryer'ın sepetinde bazı küçük noktalar görülebilir.

Alt plakayı sepete doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Alt plakayı açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, sepetin iç kısmına çarparak kaplamanın küçük parçalar halinde 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 yağ sepetten dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.

Sepette önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.

Beyaz duman, sepette ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Sepet ve alt plakayı 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 sızırıyordur.

Yiyeceği sepete yerleştirmeden önce kurulaın.

Airfryer'ın ekranında "E1" veya "E2" görüntüleniyor.

Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir.

Cihaz sıcaklığı çok düşüktür. Bu ürün 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklıklarında çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır.

Airfryer'ı oda sıcaklığında en az 15 dakika beklemeye bırakın. Sorun devam ederse Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki/bölgenizdeki müşteri destek merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Airfryer'ın ekranında "E4", "E5", "E12", "E22" veya "E23" 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.
Airfryer'ın ekranında "E10" görüntüleniyor.	Cihazın iç sıcaklığı çok yüksektir.	Hava çıkışlarının çevresinde havalandırmayı ve ısı dağılımını etkileyen herhangi bir engel olup olmadığını kontrol edin. Hava çıkışlarının çevresinde en az 15 cm boşluk bırakın ve hava çıkışlarıyla duvar arasına herhangi bir nesne yerleştirmeyin.

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας</b>	661
Κίνδυνος	661
Προειδοποίηση	661
Προσοχή	663
<b>Ανακύκλωση</b>	664
<b>Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)</b>	664
<b>Εγγύηση και υποστήριξη</b>	664
<b>Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού</b>	664
<b>Γενική περιγραφή</b>	665
Επισκόπηση προϊόντος	665
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου	666
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b>	669
<b>Προετοιμασίες πριν τη χρήση</b>	669
<b>Χρήση της συσκευής</b>	670
Δοκιμαστική λειτουργία	670
Μαγείρεμα με προκαθορισμένα προγράμματα	671
Προκαθορισμένα προγράμματα	674
Μαγείρεμα με μη αυτόματες ρυθμίσεις	675
Πίνακας τροφίμων	677
Λειτουργία χρόνου	680
Λειτουργία αντιγραφής	680
<b>Ανακίνηση φαγητού</b>	681
Τρόπος ανακίνησης	681
Τρόφιμα που μπορείτε να ανακινήσετε	682
Χρόνος ανακίνησης	682
Υπενθύμιση ανακίνησης	683
<b>Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών</b>	683
<b>Καθάρισμα</b>	684
Πίνακας καθαρισμού	685
<b>Αποθήκευση</b>	685
<b>Αντιμετώπιση προβλημάτων</b>	686

## Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

### Κίνδυνος



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου, σε κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος, ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο (εικ. 1).
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- 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 στο καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

### Προειδοποίηση

#### 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 βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

**2**

- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση (εικ. 2).
- 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 επίτηρηση 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 15 εκ. ελεύθερο χώρο στις δύο πλευρές και στο πίσω μέρος της συσκευής. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον καλάθι 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.
- Επειδή το Airfryer διαθέτει δύο θαλάμους μαγειρέματος, η ηλεκτρική του ισχύς είναι μεγάλη. Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα άλλες ενεργοβόρες συσκευές στο ίδιο κύκλωμα (π.χ. βραστήρες, ηλεκτρικές ψηστιέρες κ.λπ). Διαφορετικά, μπορεί να ενεργοποιηθεί το ρελέ και να πέσει η ασφάλεια.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5 °C έως 40 °C.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Το καλάθι, η κάτω πλάκα 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 τα χειρίζεστε με προσοχή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.

# Προσοχή

## 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 βγάξετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα.
- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Καυτό θερμομαντικό στοιχείο και άκρο μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε ευπαθή φαγητά με τη λειτουργία προγραμματισμένης ολοκλήρωσης μαγειρέματος (μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια).
- Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το μαγειρεμένο φαγητό και να αποφεύγετε την πτώση των εξαρτημάτων. Επιπλέον, προσέχετε να μην στάξει λάδι από τις πλευρές του πλέγματος του καλαθιού.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, το Airfryer μπορεί να βγάζει καπνό.

## Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

## Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

## Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni 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/support](http://home.id/support).

## Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού

### Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού για το αναγνωριστικό μοντέλου: NA46x

Περιγραφή	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	$P_{off}$	0,28	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 Παραρτήματος II του ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

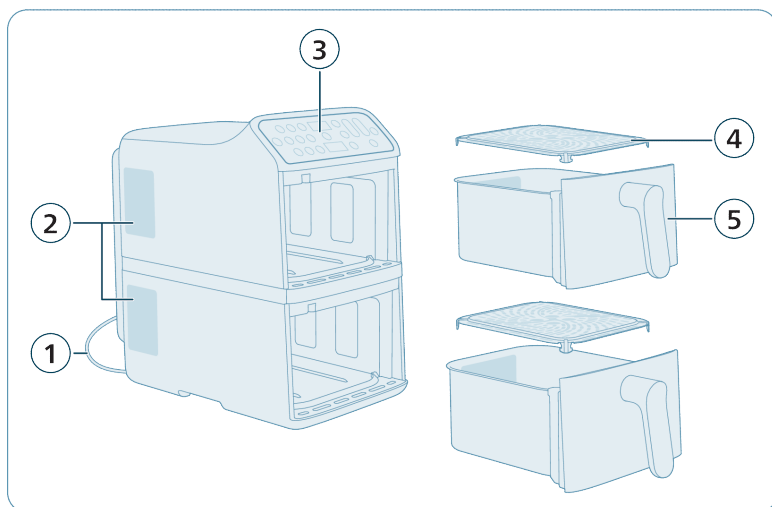
ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ (ΕΕ) 2023/826

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση [www.home.id](http://www.home.id).

## Γενική περιγραφή

### Επισκόπηση προϊόντος

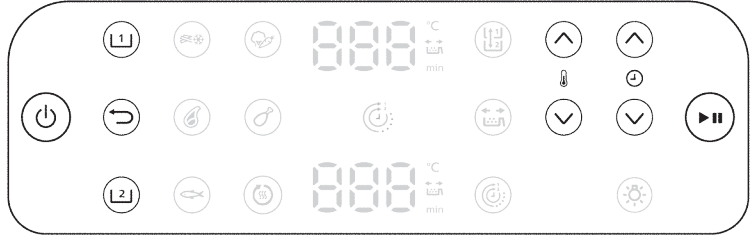


- 1 Καλώδιο ρεύματος
- 2 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 3 Πίνακας ελέγχου
- 4 Κάτω πλάκα (x2)
- 5 καλάθι (x2)

Σημείωση: Αυτή η συσκευή διαθέτει δύο ανεξάρτητα καλάθια μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε να μαγειρέψετε μόνο με ένα καλάθι ή να χρησιμοποιήσετε και τα δύο ταυτόχρονα. Κάθε καλάθι λειτουργεί ανεξάρτητα, επιτρέποντάς σας να ρυθμίσετε διαφορετικές θερμοκρασίες, χρόνους μαγειρέματος ή προκαθορισμένα προγράμματα για κάθε καλάθι.

## Επισκόπηση πίνακα ελέγχου

### Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και βασικές λειτουργίες



#### Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

Πατήστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το airfryer.



#### Κουμπί επιλογής επάνω καλαθιού (1)

Πατήστε για να επιλέξετε το επάνω καλάθι για την προσαρμογή των ρυθμίσεων.



#### Κουμπί επιλογής κάτω καλαθιού (2)

Πατήστε για να επιλέξετε το κάτω καλάθι για την προσαρμογή των ρυθμίσεων.



#### Κουμπί επιστροφής

Πατήστε για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού ή για να ακυρώσετε την τρέχουσα επιλογή.



#### Κουμπί έναρξης/παύσης

Πατήστε για έναρξη ή παύση της διαδικασίας μαγειρέματος.



#### Κουμπιά αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας

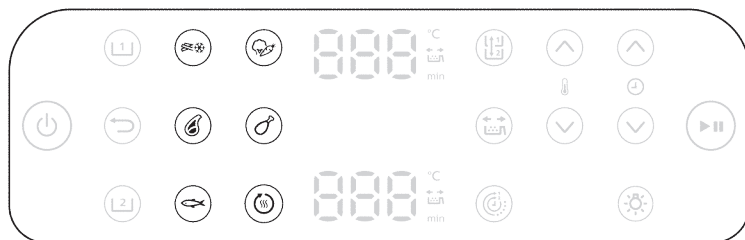
Πατήστε για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος για το επιλεγμένο καλάθι.



#### Κουμπιά αύξησης/μείωσης χρόνου

Πατήστε για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος για το επιλεγμένο καλάθι.

## Προκαθορισμένα προγράμματα



### Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να μαγειρέψετε κατεψυγμένες πατάτες, κυδωνάτες πατάτες ή τηγανίτες πατάτας με τραγανιστό, χρυσαφένιο φινίρισμα.



### Μπριζόλα

Χρησιμοποιήστε αυτή την προεπιλογή για να ψήσετε μπριζόλες στο επίπεδο μαγειρέματος που προτιμάτε με ξεροψημένο εξωτερικό.



### Ψάρι

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να μαγειρέψετε με προσεκτικό τρόπο φιλέτα ψαριού ή θαλασσινά, διατηρώντας την υγρασία και την υφή τους.



### Λαχανικά

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να πετύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο ή τραγανή υφή στα λαχανικά σας με ελάχιστο λάδι.



### Μπούτια κοτόπουλου

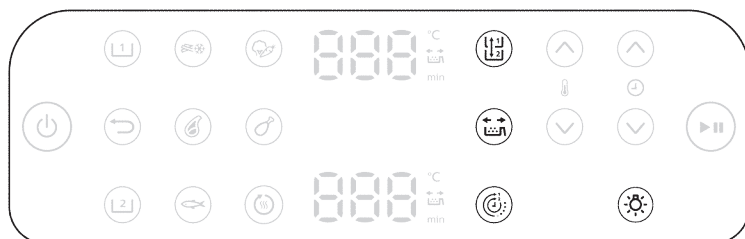
Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ψήσετε τέλεια μπουτάκια κοτόπουλου με τραγανή πέτσα.



### Ξαναζέσταμα

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ζεστάνετε γρήγορα περισεύματα φαγητού, διατηρώντας την υφή και τη γεύση τους.

## Πρόσθετες λειτουργίες





### Λειτουργία αντιγραφής

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία για το ένα καλάθι και να αντιγράψετε αυτές ακριβώς τις ρυθμίσεις για το άλλο καλάθι πατώντας το κουμπί της λειτουργίας αντιγραφής.



### Λειτουργία χρόνου

Συγχρονίστε αυτόματα τους χρόνους μαγειρέματος σε 2 καλάθια, ώστε τα γεύματά σας να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.



### Υπενθύμιση ανακίνησης

Αυτό το μοντέλο διαθέτει υπενθύμιση ανακίνησης. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό αμέσως μόλις ηχήσει η ειδοποίηση υπενθύμισης.

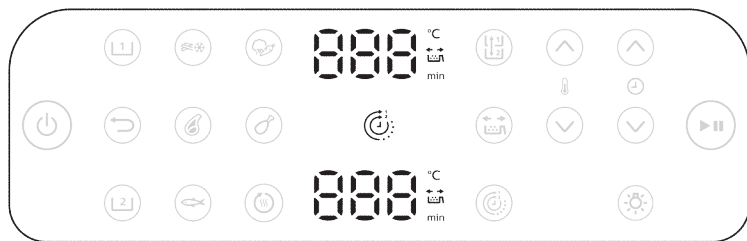
Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις ειδοποιήσεις που σας υπενθυμίζουν να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα. Θα ακούσετε ένα "μπιπ" και θα δείτε ένα εικονίδιο ανακίνησης να αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη ώρας.



### Φωτεινή ένδειξη

Ανάψτε ή σβήστε το φως στο θάλαμο μαγειρέματος.

## Οθόνη



### Ένδειξη χρόνου/θερμοκρασίας



Η οθόνη εναλλάσσεται κυκλικά μεταξύ εμφάνισης του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας.



### Ένδειξη υπενθύμισης ανακίνησης

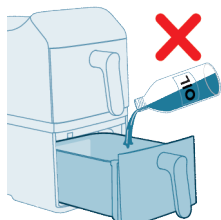
Ανάβει όταν ενεργοποιείται η υπενθύμιση ανακίνησης.



### Ένδειξη λειτουργίας χρόνου

Ανάβει όταν ενεργοποιείται η λειτουργία χρόνου.

## Πριν την πρώτη χρήση



**Σημαντικό:** Κατά την πρώτη χρήση, το Airfryer μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα πρέπει να εξαφανιστεί σε μερικά λεπτά.

**Προσοχή:** Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό.

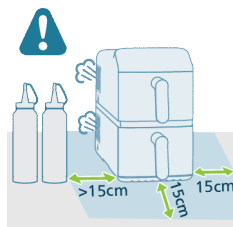
**Προσοχή:** Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Πιάστε το καυτό καλάθι με γάντια φούρνου.

**Προσοχή:** Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Σημείωση: Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση (βλέπε «Καθάρισμα»).

## Προετοιμασίες πριν τη χρήση



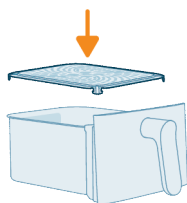
- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.
- 2 Αφήστε τουλάχιστον 15 εκ. ελεύθερου χώρου γύρω από τη συσκευή.

- 3 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα στο καλάθι.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της χρήσης, βγαίνει καυτός ατμός από τις εξόδους αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας με ασφάλεια μακριά από τον ατμό και τις εξόδους. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 15 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε τις εξόδους αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα.

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.

Σημείωση: Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.



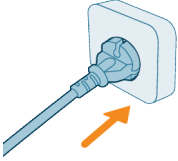
# Χρήση της συσκευής

## Δοκιμαστική λειτουργία

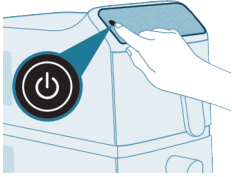
**Μια δοκιμαστική λειτουργία σάς βοηθά:**

- Να εξοικειωθείτε με το Airfryer
- Να επαληθεύσετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής
- Να αφαιρέσετε υπολείμματα από την κατασκευή

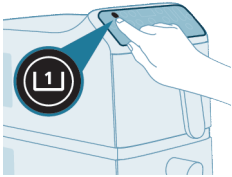
**1** Βεβαιωθείτε ότι και τα δύο καλάθια είναι άδεια και, στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.



**2** Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης**.

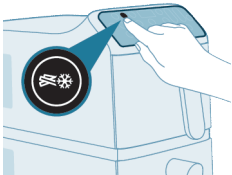


**3** Επιλέξτε ένα από τα καλάθια.

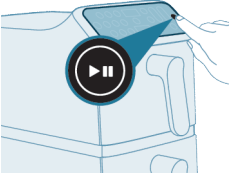


**4** Πατήστε το κουμπί για τις **κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες**.

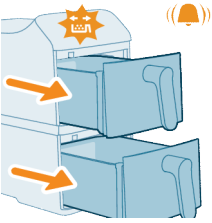
**5** Επιλέξτε το άλλο καλάθι και πατήστε επίσης το κουμπί για τις **κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες**.



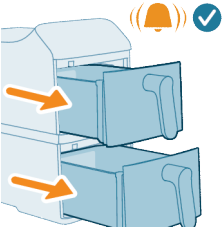
- 6 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε.



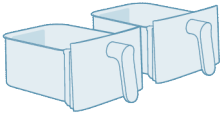
- 7 Μια υπενθύμιση ανακίνησης ηχεί στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, τραβήξτε τα καλάθια προς τα έξω και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα ξανά με ασφάλεια.



- 8 Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, ακούγεται ένα τελικό ηχητικό σήμα.

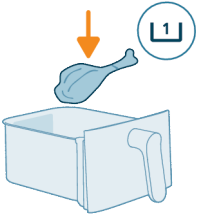


- 9 Αφαιρέστε τα καλάθια. Αφήστε και τα δύο καλάθια να κρυώσουν για 10–30 λεπτά.



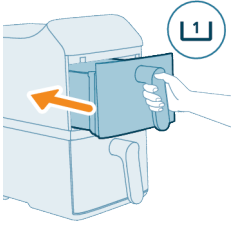
## Μαγείρεμα με προκαθορισμένα προγράμματα

Η συσκευή αυτή διαθέτει μια ποικιλία προεπιλεγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχουν σχεδιαστεί για την απλοποίηση της προετοιμασίας των γευμάτων. Κάθε προεπιλογή είναι βελτιστοποιημένη για ένα συγκεκριμένο είδος τροφίμων, ρυθμίζοντας αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος για να έχετε πεντανόστιμα αποτελέσματα με ελάχιστη προσπάθεια.

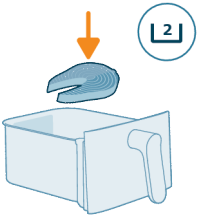


**1** Προσθέστε υλικά στο επάνω καλάθι.

Σημείωση: Πριν χρησιμοποιήσετε το καλάθι, να βεβαιώνετε πάντα ότι η κάτω πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη στη θέση της.

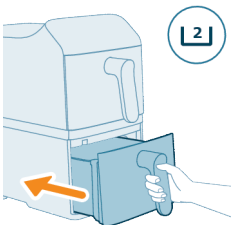


**2** Τοποθετήστε ξανά το επάνω καλάθι στη συσκευή.

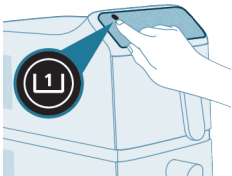


**3** Προσθέστε υλικά στο κάτω καλάθι.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε το καλάθι πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "MAX", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.



**4** Τοποθετήστε ξανά το κάτω καλάθι στη συσκευή.

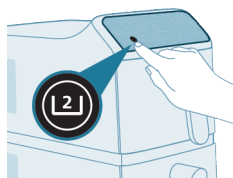


**5** Πατήστε το κουμπί του **Επάνω καλάθιού** στην οθόνη.

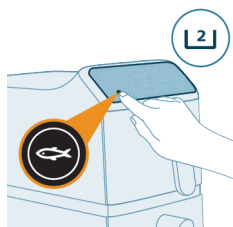
6 Επιλέξτε το προτιμώμενο κουμπί προεπιλογής.



7 Πατήστε το κουμπί του **Κάτω καλάθιού** στην οθόνη.



8 Επιλέξτε το προτιμώμενο κουμπί προεπιλογής.



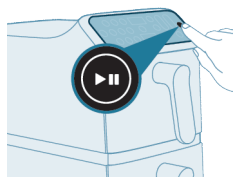
9 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

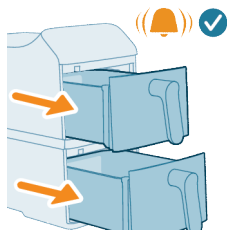
Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (βλ. "Προκαθορισμένα προγράμματα"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι προς τα έξω.
- Ανακινήστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε ξανά το καλάθι για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

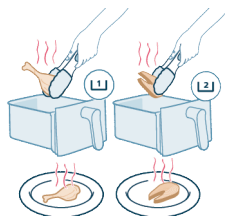
Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη συσκευή.





**10** Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά και τα δύο καλάθια προς τα έξω.

**Προσοχή:** Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Τοποθετείτε πάντα το καλάθι πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλκόνης) όταν αφαιρείτε το καλάθι. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από το καλάθι.



**11** Χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε το μαγειρεμένο φαγητό από τα καλάθια.

**Σημείωση:** Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του καλαθιού.

**Σημείωση:** Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

## Προκαθορισμένα προγράμματα

	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Συνιστώμενη ποσότητα	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Υπενθύμιση ανακίνησης
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	500 g	200°C	26 λεπτά	30 λεπτά x2
	Μπριζολάκια	250 g	200°C	16 λεπτά	18 λεπτά x2
	Φιλέτο ψαριού	650 g	200°C	18 λεπτά	20 λεπτά x1
	Λαχανικά	800 g	180°C	18 λεπτά	20 λεπτά x2
	Μπουτάκια κοτόπουλου	1000 γρ.	180°C	32 λεπτά	34 λεπτά x1
	Ξαναζέσταμα /	/	160°C	5 λεπτά	5 λεπτά /
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>

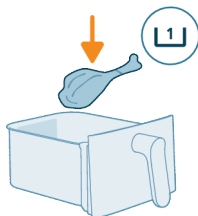
**Σημείωση:** Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος για κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ονομαστική ισχύ του Airfryer.

## Μαγείρεμα με μη αυτόματες ρυθμίσεις

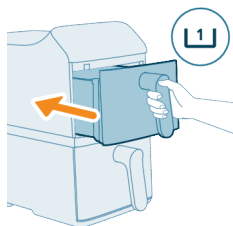
Όταν τα προκαθορισμένα προγράμματα δεν ανταποκρίνονται στις εξατομικευμένες σας ανάγκες μαγειρέματος, οι μη αυτόματες ρυθμίσεις παρέχουν πλήρη έλεγχο της θερμοκρασίας και του χρόνου.

- 1 Προσθέστε υλικά στο επάνω καλάθι.

Σημείωση: Πριν χρησιμοποιήσετε το καλάθι, να βεβαιώνετε πάντα ότι η κάτω πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη στη θέση της.



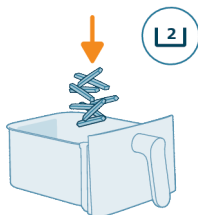
- 2 Τοποθετήστε ξανά το επάνω καλάθι στη συσκευή.



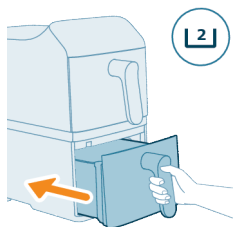
- 3 Προσθέστε υλικά στο κάτω καλάθι.

Σημείωση: Το Airfryer είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας υλικών. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

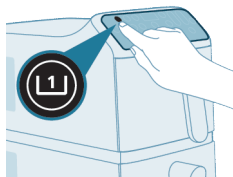
Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε το καλάθι πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "MAX", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.



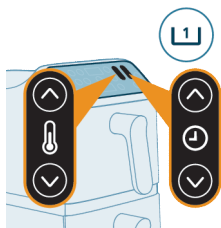
- 4 Τοποθετήστε ξανά το κάτω καλάθι στη συσκευή.



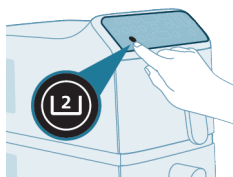
5 Πατήστε το κουμπί του **Επάνω καλαθιού** στην οθόνη.



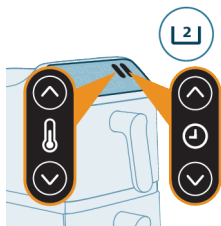
6 Πατήστε τα βέλη θερμοκρασία και ώρας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση.



7 Πατήστε το κουμπί του **Κάτω καλαθιού** στην οθόνη.



8 Πατήστε τα βέλη θερμοκρασία και ώρας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση.



9 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

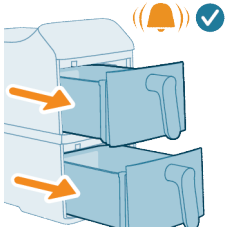
Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι προς τα έξω.
- Ανακινήστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε ξανά το καλάθι για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

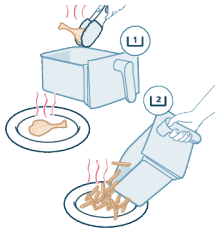


Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη συσκευή.



- 10** Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά και τα δύο καλάθια προς τα έξω.

**Προσοχή:** Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Τοποθετείτε πάντα το καλάθι πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν αφαιρείτε το καλάθι. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από το καλάθι.



- 11** Χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε το μαγειρεμένο φαγητό από τα καλάθια. Μπορείτε να ρίξετε τα πιο ελαφριά τρόφιμα, όπως τηγανητές πατάτες, απευθείας πάνω σε ένα πιάτο.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του καλαθιού.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

## Πίνακας τροφίμων

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει τις συνιστώμενες βασικές ρυθμίσεις για την προετοιμασία διαφόρων τύπων τροφίμων.

### Σημείωση

- Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται προορίζονται ως οδηγίες. Λόγω των διαφορών στην προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα των υλικών, τα βέλτιστα αποτελέσματα δεν είναι εγγυημένα για όλα τα υλικά.
- Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε σταθερή υφή και επίπεδο μαγειρέματος.
- Το προτεινόμενο βάρος είναι για ένα καλάθι.
- Τα αποτελέσματα μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος ή τον όγκο των υλικών για κάθε πιάτο. Για τέλεια αποτελέσματα, προσαρμόστε τις προεπιλογές μαγειρέματος στα υλικά σας. Το βιβλίο συνταγών Home ID παρέχει έναν πλήρη οδηγό προσαρμογής με βάση το μέγεθος και τον όγκο των συστατικών.

**Πίνακας τροφίμων για συσκευές με ονομαστική ισχύ 2750 W**

<b>Υλικά</b>	<b>Ποσότητα τροφίμων</b>	<b>Χρόνος (λεπτά)</b>	<b>Θερμοκρασία</b>	<b>Σημείωση</b>
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) Μικρή μερίδα	800 γρ.	43	200°C	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 17, 24, 30 και 37 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	1200 g	60	200°C	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 24, 32, 40 και 50 λεπτά. Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz/τεμάχιο)	4 τεμάχια	30	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Σολομός	400-1000 γρ.	14-24	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λουκάνικα	300-500 γρ.	10-15	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπριζολάκια	200-1000 γρ.	15-20	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Παντεσπάνι	300 g	50	140°C	Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του δίσκου ψησίματος
Αφράτα καπ κέικ	4-9 φορμάκια	14-16	160°C	Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα με τα φορμάκια ψησίματος
Μάφιν (περίπου 40 γρ./τεμάχιο)	6 τεμάχια	16	160°C	
Εύκολο λάβα κέικ	4-9 φορμάκια	10	160°C	Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα με τα φορμάκια ψησίματος

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα) Μεγάλη μερίδα	1300 g	25	180°C	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή ανακατέψτε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 12 και 18 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
Μίνι τηγανίτες πατάτας	6-11 τεμάχια	15-20	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./2,1 oz)	4 τεμάχια	8	180°C	

**Πίνακας τροφίμων για συσκευές με ονομαστική ισχύ 2300 W**

Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	200-700 γρ.	26-37	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	2-8 τεμάχια	26-36	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Σολομός	400-1000 γρ.	16-26	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λουκάνικα	300-500 γρ.	12-17	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπριζολάκια	200-1000 γρ.	17-22	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Παντεσπάνι	300 g	50	140°C	Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του δίσκου ψησίματος
Αφράτα καπ κέικ	4-9 φορμάκια	14-16	160°C	Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα με τα φορμάκια ψησίματος
Εύκολο λάβα κέικ	4-9 φορμάκια	10	160°C	Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα με τα φορμάκια ψησίματος
Ανάμεικτα λαχανικά	400-800γρ.	15-20	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μίνι τηγανίτες πατάτας	6-11 τεμάχια	15-20	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

## Λειτουργία χρόνου

Η λειτουργία **χρόνου** έχει σχεδιαστεί ώστε το μαγείρεμα του φαγητού και στα δύο καλάθια να ολοκληρώνεται ταυτόχρονα, ακόμα και αν οι χρόνοι ή οι θερμοκρασίες μαγειρέματος είναι διαφορετικοί. Αυτό είναι ιδιαίτερα χρήσιμο όταν ετοιμάζετε ένα πλήρες γεύμα με διαφορετικά υλικά σε κάθε καλάθι.

- 1 Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία και για τα δύο καλάθια.



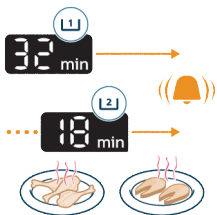
- 2 Πατήστε το κουμπί **ώρας** στον πίνακα ελέγχου.



- 3 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει το συγχρονισμένο μαγείρεμα.

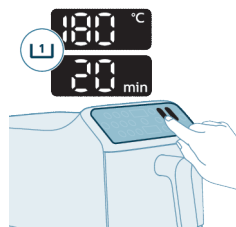


- 4 Το Airfryer ρυθμίζει αυτόματα το χρόνο έναρξης του ενός καλάθιού, έτσι ώστε και τα δύο καλάθια να ολοκληρώνουν ταυτόχρονα τους κύκλους μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι όλα τα φαγητά σας είναι ζεστά και έτοιμα για σερβίρισμα ταυτόχρονα.

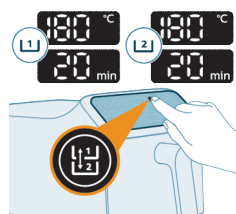


## Λειτουργία αντιγραφής

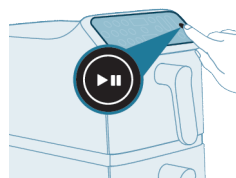
Η λειτουργία **αντιγραφής** σας επιτρέπει να αντιγράψετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος από το ένα καλάθι στο άλλο με ένα μόνο άγγιγμα. Αυτό είναι ιδανικό όταν μαγειρεύετε το ίδιο φαγητό και στα δύο καλάθια και θέλετε συνεπή αποτελέσματα.



1 Ρυθμίστε την ώρα και τη θερμοκρασία για το ένα καλάθι.



2 Πατήστε το κουμπί **αντιγραφής**. Οι ρυθμίσεις θα αντιγραφούν αμέσως στο άλλο καλάθι.



3 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

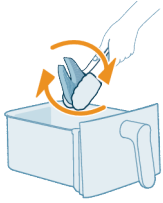
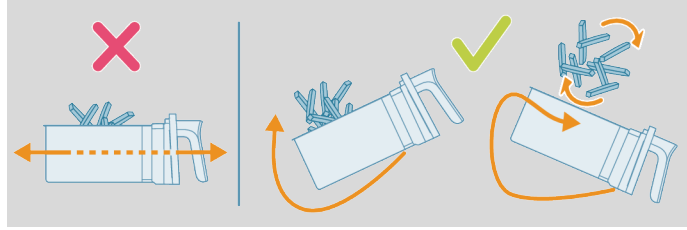
## Ανακίνηση φαγητού

### Τρόπος ανακίνησης

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αφαιρέστε το καλάθι από το Airfryer για να ανακινήσετε, να αναμίξετε ή να γυρίσετε το φαγητό.

- Για να ανακινήσετε το φαγητό με ασφάλεια, ανακινήστε απαλά το καλάθι και βεβαιωθείτε ότι ο θερμός αέρας μπορεί να φτάσει σε όλες τις επιφάνειες του φαγητού.

**Αποκτήστε ομοιόμορφο τραγανό αποτέλεσμα:** Αποφύγετε την ανακίνηση του καλαθιού μόνο προς μία κατεύθυνση. Αντί να σύρετε απλώς το καλάθι, δοκιμάστε να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό. Αυτό επιτρέπει στον ζεστό αέρα να κυκλοφορεί γύρω από κάθε κομμάτι, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο, χρυσαφένιο αποτέλεσμα.



- Αν το καλάθι είναι πολύ βαρύ για να το ανακινήσετε, τοποθετήστε το σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και χρησιμοποιήστε λαβίδες ή εργαλεία με άκρες από σιλίκονη για να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα υλικά. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι και συνεχίστε το μαγείρεμα.

**Σημείωση:** Το Airfryer θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Η οθόνη θα παραμείνει παγωμένη μέχρι να τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη θέση του.

**Σημείωση:** Το μαγείρεμα συνεχίζεται αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι.

**Σημείωση:** Αποφύγετε την παρατεταμένη αφαίρεση του καλάθιου (πάνω από 30 δευτερόλεπτα), καθώς η συσκευή μπορεί να κρυώσει.

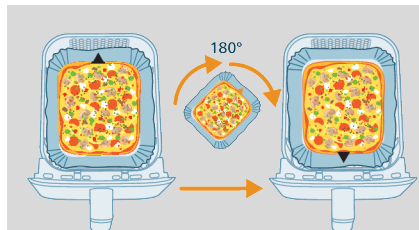
## Τρόφιμα που μπορείτε να ανακινήσετε

- Τα τρόφιμα με μικρό μέγεθος, όπως τηγανητές πατάτες ή κοτομπουκιές, που στοιβάζονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, συνήθως απαιτούν ανακίνηση για να διασφαλιστεί το ομοιόμορφο επίπεδο τραγανότητας και η συνέπεια στο μαγείρεμα.
- Αν δεν ανακινήσετε αυτά τα τρόφιμα, μπορεί να μαγειρευτούν ανομοιόμορφα ή να παραμείνουν ανεπαρκώς μαγειρεμένα σε ορισμένα σημεία.
- Για τρόφιμα μεγαλύτερου πάχους, όπως οι μπριζόλα, το γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος σας βοηθά να επιτύχετε ομοιόμορφο ρόδισμα του φαγητού σας σε όλες τις πλευρές.

## Χρόνος ανακίνησης

- Ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό 1-2 φορές στα μισά του χρόνου μαγειρέματος ή περισσότερο, αν θέλετε.
- Ορισμένα προκαθορισμένα προγράμματα περιλαμβάνουν μια ενσωματωμένη λειτουργία (βλέπε «Προκαθορισμένα προγράμματα») για την υπενθύμιση της ανακίνησης.

**Δοκιμάστε το!** Η χρήση χαρτιού ψησίματος ή ειδικών αξεσουάρ ψησίματος μπορεί μερικές φορές να εμποδίσει τον αέρα να φτάσει στο πίσω μέρος του καλάθιου. Για τέλειο και ομοιόμορφο μαγείρεμα, απλά περιστρέψτε το χαρτί ψησίματος ή το αξεσουάρ σας κατά 180 μοίρες στο μισό του χρόνου μαγειρέματος. Αυτό διασφαλίζει ότι κάθε πλευρά λαμβάνει ίσο μερίδιο θερμότητας.



## Υπενθύμιση ανακίνησης

- Κατά την υπενθύμιση ανακίνησης θα ακούσετε 5 ηχητικά σήματα και η ένδειξη θα αναβοσβήσει στην οθόνη.
- Αν δεν αφαιρέσετε το καλάθι μετά από τα 5 ηχητικά σήματα, η υπενθύμιση θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Η υπενθύμιση ανακίνησης θα σταματήσει επίσης μόλις αφαιρέσετε το καλάθι.

## Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

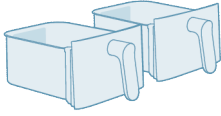
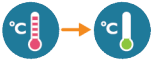
Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανητές πατάτες με το Airfryer:

- Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που είναι κατάλληλη για τηγάνισμα, όπως οι φρέσκες, (ελαφρώς) αμυλώδεις πατάτες.
  - Είναι καλύτερο να τηγανίζετε τις πατάτες σε μερίδες έως 500 γρ./18 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 στο καλάθι.
- 6** Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.
  - 7** Τηγανίστε τις πατάτες, ανακινώντας τις 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

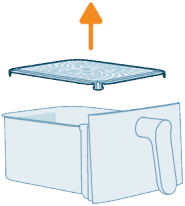
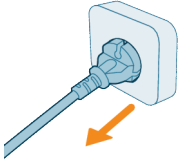
# Καθάρισμα



**Προειδοποίηση:** Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής να κρυσώσουν εντελώς.

**Προειδοποίηση:** το καλάθι διαθέτει αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρέετε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του καλάθιού 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 κρυσώσει.

Συμβουλή: Για να κρυσώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε το καλάθι.

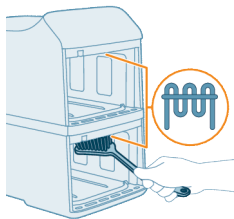
- 2 Αφαιρέστε την κάτω πλάκα από το καλάθι.
- 3 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του καλάθιού.
- 4 Πλύνετε το καλάθι σε πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να το πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "πίνακας καθαρισμού").

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στο καλάθι ή στην κάτω πλάκα, 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 στο καλάθι ή στην κάτω πλάκα που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.

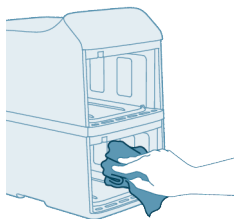
Συμβουλή: Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ασάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.

- 5 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.










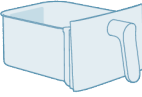
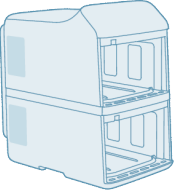
- 6 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



- 7 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

## Πίνακας καθαρισμού

Ο σωστός καθαρισμός διατηρεί την απόδοση και την ασφάλεια του Airfryer. Ο παρακάτω πίνακας περιγράφει τις οδηγίες καθαρισμού για κάθε εξάρτημα.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Σημείωση

- Όταν μεταφέρετε το Airfryer, πρέπει πάντα να το κρατάτε οριζόντια για να μην πέσουν κατά λάθος τα καλάθια, κάτι που μπορεί να τους προκαλέσει ζημιά.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αφαιρούμενα μέρη του Airfryer, π.χ. η κάτω πλάκα 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.home.id/support](http://www.home.id/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.

Το καλάθι, η κάτω πλάκα 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 αγγίζετε, 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.
	Το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν έχει ενεργοποιηθεί ακόμα.	Χρησιμοποιήστε τον αντίχειρά σας για να πατήσετε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, βεβαιώνοντας ότι αγγίζετε ολόκληρο το κουμπί με το δάχτυλό σας.
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στο καλάθι του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του καλάθιου στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε την κάτω πλάκα στο καλάθι με προσοχή. Αν τοποθετήσετε την κάτω πλάκα με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του καλάθιου, προκαλώντας ξεφλούδισμα της επιστρώσεως 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 το καλάθι και συνεχίστε το μαγείρεμα.

<b>Πρόβλημα</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Λύση</b>
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στο καλάθι από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στο καλάθι. Να καθαρίζετε πάντα το καλάθι και την κάτω πλάκα σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E1" ή "E2".	Το Airfryer μπορεί να είναι αποθηκευμένο σε σημείο όπου επικρατούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.	Η θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ χαμηλή. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ 5°C και 40°C. Αφήστε το Airfryer σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 15 λεπτά. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τη γραμμή βοήθειας της Philips ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E4", "E5", "E12", "E22" ή "E23".	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.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E10".	Η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ υψηλή.	Ελέγξτε αν υπάρχουν εμπόδια γύρω από τις εξόδους αέρα που επηρεάζουν τον αερισμό και τη διάχυση της θερμότητας. Αφήστε χώρο τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τις εξόδους αέρα και μην τοποθετείτε αντικείμενα ανάμεσα στις εξόδους αέρα και στον τοίχο.

# Съдържание

<b>Важна инструкция за безопасност</b>	690
Опасност	690
Предупреждение	690
Внимание	692
<b>Рециклиране</b>	692
<b>Електромагнитни полета (EMF)</b>	693
<b>Гаранция и поддръжка</b>	693
<b>Информация за екодизайн</b>	693
<b>Общо описание</b>	694
Общ преглед на продукта	694
Общ преглед на контролния панел	695
<b>Преди първата употреба</b>	698
<b>Подготовка преди употреба</b>	698
<b>Използване на уреда</b>	698
Тестово пускане	698
Готвене с предварително зададени програми	700
Предварително зададени програми	703
Готвене с ръчни настройки	703
Таблица на храните	706
Функция за настройване на време	708
Функция за копиране	709
<b>Разклащане на храната</b>	710
Как да разклатите	710
Какво да разклащате	710
Кога да разклащате	711
Напомняне за разклащане	711
<b>Приготвяне на домашни пържени картопки</b>	711
<b>Почистване</b>	712
Таблица за почистване	713
<b>Съхранение</b>	714
<b>Отстраняване на неизправности</b>	714

## 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 (фиг. 1).
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кошницата 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 кошницата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и в него няма заседнала храна.

### Предупреждение

#### 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 стенов контакт, защитен с прекръсвач 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.

2



- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи (фиг. 2).
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Деца не бива да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и хранящия кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 15 см свободно пространство от двете страни и в задната част на уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кошницата 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 пригответените хранителни продукти.
- Тъй като този Airfryer има две камери за готвене, електрическата му мощност е голяма. Не включвайте едновременно други мощни уреди към същата верига (напр. чайници, електрически грилове и подобни). В противен случай може да се случи така, че прекъсвачът в домашната ви инсталация да реагира и храняването в този контакт да спре.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. храняща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указанияте в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кошницата, долната плоча 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. Направете справка с инструкциите в ръководството.

## Внимание

### 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.
- Изчакайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Пригответе продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв.
- Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Горещ нагревателен елемент и ръб на метални части.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Внимавайте, когато готвите лесно развалящи се храни с функцията за синхронизирано завършване (могат да се размножат бактерии).
- Бъдете внимателни, когато изсипвате готовата храна, и предотвратете изпадането на аксесоари. Освен това внимавайте за мазнина, която може да капе от мрежестите страни на кошницата.
- Когато готвите мазна храна, от Airfryer може да излиза дим.

## Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.



# Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

## Гаранция и поддръжка

Versuni 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/support](https://www.home.id/support).

## Информация за екодизайн

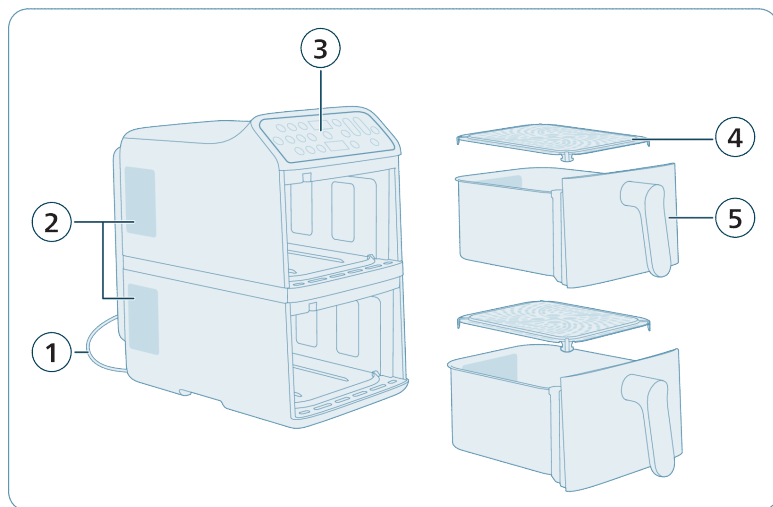
### Информация за екодизайн на идентификатор(и) на модел: NA46x

Описание	Символ	Value	Мерна единица
Консумация на електроенергия в изключен режим	$P_{off}$	0,28	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 е в съответствие с изискванията за екодизайн на Приложение II от РЕГЛАМЕНТ НА КОМИСИЯТА (ЕС) 2023/826			

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!  
За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес [www.home.id](https://www.home.id).

# Общо описание

## Общ преглед на продукта

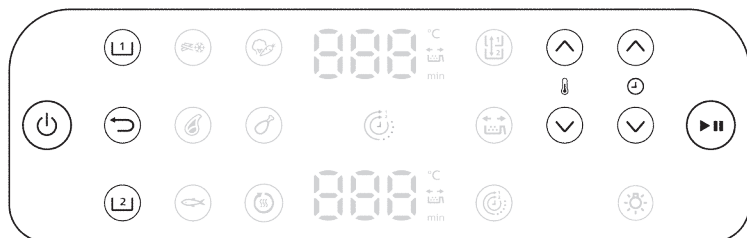


- 1 Захранващ кабел
- 2 Изходи за въздух
- 3 Контролен панел
- 4 Долна плоча (x2)
- 5 кошница (x2)

**Забележка:** Този уред разполага с две отделни кошници за готвене. Можете да избирате да готвите само с една кошница или да използвате и двете едновременно. Всяка кошница работи независимо, което ви позволява да задавате различни температури, време за готвене или предварително зададени програми за всяка кошница.

## Общ преглед на контролния панел

### Захранване и основни функции



#### Бутон за вкл./изкл.

Докоснете, за да включите или изключите Airfryer.



#### Бутон за избор за горна кошница (1)

Докоснете, за да изберете горната кошница и да регулирате настройките.



#### Бутон за избор за долна кошница (2)

Докоснете, за да изберете долната кошница и да регулирате настройките.



#### Бутон за връщане назад

Докоснете, за да се върнете към предишното меню или да отмените текущия избор.



#### Бутон за старт/пауза

Докоснете, за да започнете или да спрете на пауза процеса на готвене.



#### Бутони за увеличаване/намаляване на температурата



Докоснете, за да увеличите или намалите температурата на готвене за избраната кошница.



#### Бутони за увеличаване/намаляване на времето



Докоснете, за да увеличите или намалите времето за готвене за избраната кошница.







### Функция за копиране

Можете да зададете времето и температурата за една кошница, след което да копирате тези настройки за другата кошница, като натиснете бутона за функция за копиране.



### Функция за настройване на време

Автоматично синхронизирайте времето за готвене в 2 кошници, за да бъдат ястията ви готови по едно и също време.



### Напомняне за разклащане

Този модел разполага с напомняне за разклащане. За да постигнете оптимални резултати, разклатете или обърнете храната незабавно, когато прозвучи алармата за напомняне.

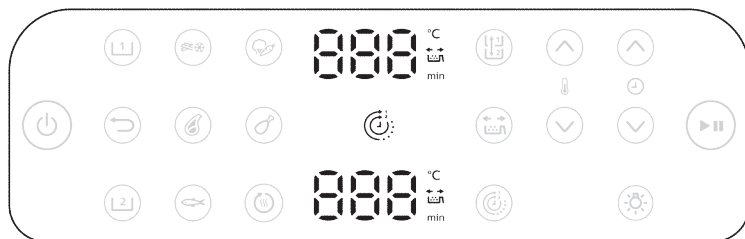
Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да активирате или деактивирате сигнали, които ви напомнят да разклатите или обърнете храната си по време на готвене за по-равномерни резултати. Ще чуете "бипкане" и ще видите клатеща се икона, която мига до индикатора за време.



### Светлина

Включете или изключете светлината в камерата за готвене.

## Дисплей



### Индикатор за време/температура



Екранът превключва между показване на времето за готвене и температурата.



### Индикация за напомняне на разклащане

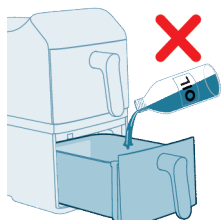
Светва, когато е активирано напомнянето за разклащане.



### Индикация на функцията за време

Светва, когато е активирана функцията за време.

## Преди първата употреба



**Важно:** При първата употреба Airfryer може да отделя дим и миризма. Това е нормално и трябва да се разсее след няколко минути.

**Внимание:** Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кошницата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.

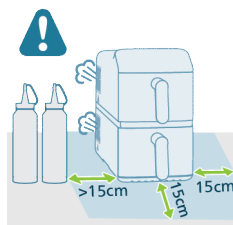
**Внимание:** Не докосвайте горещите повърхности. Работете с горещата кошница с предпазни ръкавици.

**Внимание:** Този уред е само за битови цели.

**Забележка:** Предварително нагряване на уреда не е нужно.

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Почистете добре уреда преди първата употреба (вж. „Почистване“).

## Подготовка преди употреба



- 1 Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.
- 2 Оставете поне 15 см свободно пространство около уреда.

- 3 Поставете долната плоча в кошницата.

**Забележка:** По време на използване през отворите за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изходите. Поставете уреда на поне 15 см от стената и не поставяйте изходите за въздух директно пред контакта.

**Забележка:** Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.

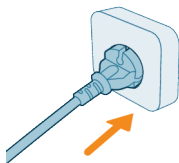
**Забележка:** Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.

## Използване на уреда

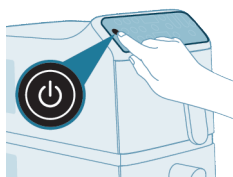
### Тестово пускане

Тестовото пускане ви помага:

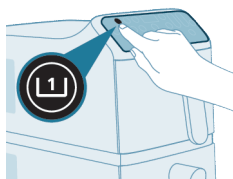
- Да се запознаете с Airfryer
  - Да проверите дали уредът работи правилно
  - Да премахнете производствените остатъци
- 1** Уверете се, че и двете кошници са празни, след което включете уреда в контакта.



- 2** Докоснете бутона за **вкл./изкл.**

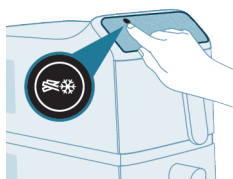


- 3** Изберете една от кошниците.



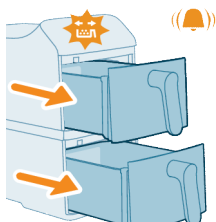
- 4** Докоснете бутона **Замразени картофи за пържене**.

- 5** Изберете другата кошница и също изберете **Замразени картофи за пържене**.

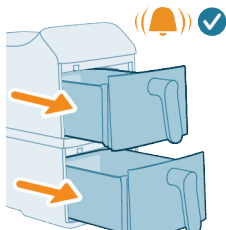


- 6** Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете.





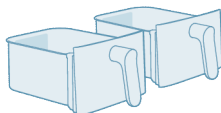
- 7 По средата на готвенето се чува звуков сигнал за напомняне за разклащане. Изключете звуковия сигнал, като извадите кошниците и след това ги поставите отново на мястото им.



- 8 Когато готвенето приключи, се чува финален звуков сигнал.



- 9 Извадете кошниците. Оставете и двете кошници да се охладят за 10 – 30 минути.

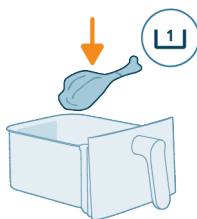


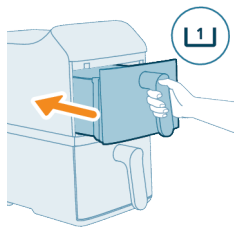
## Готвене с предварително зададени програми

Този уред разполага с различни предварително зададени програми за готвене, предназначени да улеснят приготвянето на храната. Всяка предварително зададена програма е оптимизирана за конкретен вид храна, като автоматично задава идеалната температура и време за готвене, за да се получат вкусни резултати с минимални усилия.

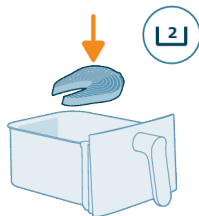
- 1 Добавете продукти в горната кошница.

**Забележка:** Винаги се уверявайте, че долната плоча е здраво закрепена, преди да използвате кошницата.



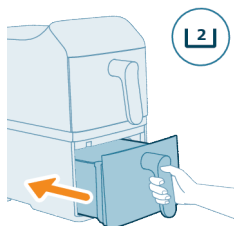


2 Поставете горната кошница обратно в уреда.



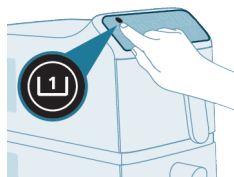
3 Добавете продукти в долната кошница.

Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кошницата над линията "MAX", тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.

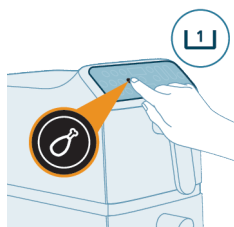


4 Поставете долната кошница обратно в уреда.

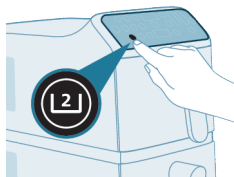
5 Докоснете бутона **Горна кошница** на екрана.



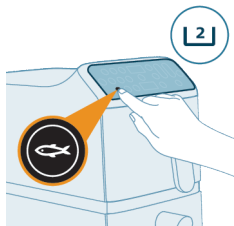
6 Изберете бутона за предпочитаната предварително зададена настройка.



7 Докоснете бутона **Долна кошница** на екрана.



8 Изберете бутона за предпочитаната предварително зададена настройка.



9 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Предварително зададени програми"). За да направите това:

- Внимателно извадете кошницата.
- Разклатете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кошницата обратно, за да продължите готвенето.

Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре, когато кошницата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кошницата бъде поставена обратно в уреда.

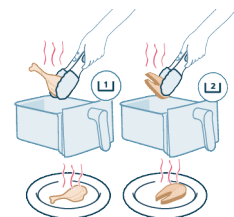
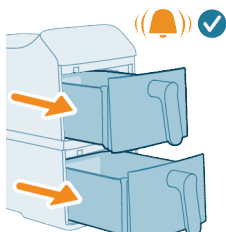
10 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Извадете внимателно и двете кошници.

**Внимание:** След процеса на готвене кошницата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кошницата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате. В зависимост от вида на храната, от кошницата може да излезе гореща пара.

11 Използвайте кухненски щипки, за да извадите пригответената храна от кошниците.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кошницата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кошницата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.



## Предварително зададени програми

	Предвари- телно зададени настройки	Препоръчите- лно количество	Темпера- тура	Продължителност на готвене	Напомняне за разклащане	
	Замразени картофи за пържене	500 г	200°C	26 мин	30 мин	x2
	Пържоли	250 г	200°C	16 мин	18 мин	x2
	Рибно филе	650g	200°C	18 мин	20 мин	x1
	Зеленчук	800 г	180°C	18 мин	20 мин	x2
	Пилешки бутчета	1000 г	180°C	32 мин	34 мин	x1
	Претопляне	/	160°C	5 мин	5 мин	/
				<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>	

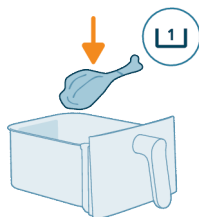
Забележка: Стандартното време за готвене за всяка предварително зададена програма може да варира в зависимост от мощността на вашата Airfryer.

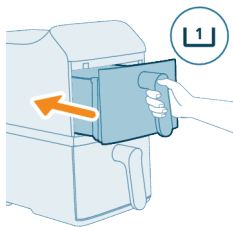
## Готвене с ръчни настройки

Когато предварително зададените програми не отговарят на вашите индивидуални нужди за готвене, ръчните настройки ви дават пълен контрол над температурата и времето.

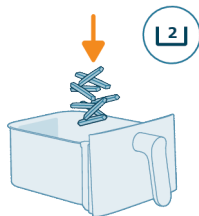
**1** Добавете продукти в горната кошница.

Забележка: Винаги се уверявайте, че долната плоча е здраво закрепена, преди да използвате кошницата.





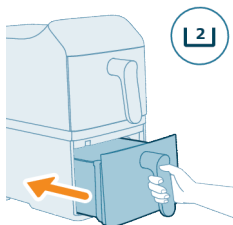
2 Поставете горната кошница обратно в уреда.



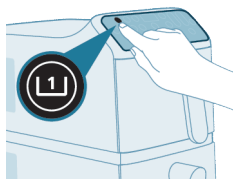
3 Добавете продукти в долната кошница.

Забележка: Airfryer е подходящ за приготвяне на голямо разнообразие от продукти. За най-добри резултати вижте "Таблицата на храните" за препоръчителните количества и време за приготвяне.

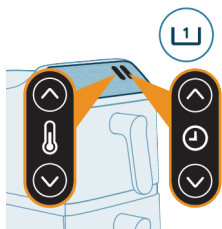
Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кошницата над линията "MAX", тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.



4 Поставете долната кошница обратно в уреда.

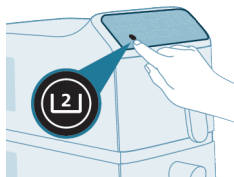


5 Докоснете бутона **Горна кошница** на екрана.

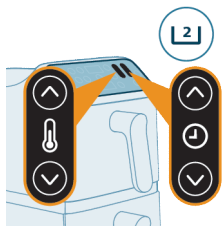


6 Докоснете стрелките за температура и време, за да изберете предпочитаната настройка.

7 Докоснете бутона **Долна кошница** на екрана.



8 Докоснете стрелките за температура и време, за да изберете предпочитаната настройка.



9 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

- Внимателно извадете кошницата.
- Разклатете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кошницата обратно, за да продължите готвенето.

Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре, когато кошницата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кошницата бъде поставена обратно в уреда.

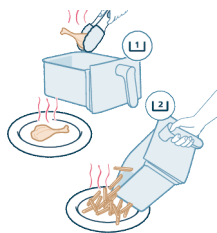
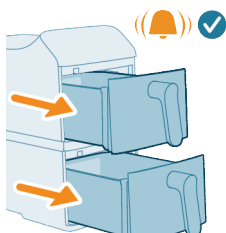
10 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Извадете внимателно и двете кошници.

**Внимание:** След процеса на готвене кошницата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кошницата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате. В зависимост от вида на храната, от кошницата може да излезе гореща пара.

11 Използвайте кухненски щипки, за да извадите приготвената храна от кошниците. За по-леки продукти, като картофи, можете да ги изсипете директно върху чиния.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кошницата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кошницата върху термоустойчива повърхност и носете



ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

## Таблица на храните

В таблицата по-долу са посочени препоръчителните основни настройки за приготвяне на различни видове храни.

### Забележка

- Посочените настройки са само ориентировъчни. Поради различията в произхода, размера, формата и марката на съставките, не може да се гарантират оптимални резултати за всички съставки.
- Когато готвите по-големи количества (например картофи, скариди, пилешки бутчета, замразени храни), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките 2 – 3 пъти по време на готвенето, за да се получи равномерна текстура и степен на изпичане.
- Препоръчителното тегло е за една кошница.
- Резултатите от готвенето варират в зависимост от размера или обема на съставките за всяко ястие. За да постигнете перфектни резултати, съобразете предварителните настройки за готвене с конкретните си съставки. Книгата с рецепти на Home ID предоставя пълно ръководство за персонализиране в зависимост от размера и обема на съставките.

### Таблица на храните за уреди с мощност 2750 W

Продукти	Количество храна	Време (мин)	Температура	Забележка
Тънки замразени картопки за пържене (7 х7 мм/0,3х0,3 инча) Малка порция	800 г	43	200°C	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 17-та, 24-та, 30-та и 37-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на малки порции картофи.
Тънки замразени картопки за пържене (7 х7 мм/0,3х0,3 инча) Голяма порция	1200g	60	200°C	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 24-та, 32-та, 40-та и 50-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
Пилешки долни бутчета (около 125 г/4,5 унции/брой)	4 броя	30	180°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Сьомга	400 – 1000 г	14 – 24	200°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

Продукти	Количество храна	Време (мин)	Температура	Забележка
Наденици	300 – 500 g	10 – 15	180°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пържоли	200 – 1000 г	15 – 20	200°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пандишпанена торта	300g	50	140°C	Използвайте тавата за печене
Пандишпаново кексче	4 – 9 чаша	14 – 16	160°C	Използвайте формите за печене
Мъфини (около 40 г/брой)	6 броя	16	160°C	
Лесно шоколадово суфле	4 – 9 чаша	10	160°C	Използвайте формите за печене
Микс от зеленчуци (едро нарязани) Голяма порция	1300g	25	180°C	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или разбъркайте храната ръчно точно на 12-ата и 18-ата минута по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции с микс от зеленчуци.
Мини ръози	6 – 11 бр.	15 – 20	180°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2,1 унции)	4 броя	8	180°C	

Таблица на храните за уреди с мощност 2300 W

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Тънки замразени картопки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 инча)	200 – 700 g	26 – 37	200°C	Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 2 – 3 пъти през това време
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	2 – 8 бр.	26 – 36	180°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Сьомга	400 – 1000 г	16 – 26	200°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Наденици	300 – 500 g	12 – 17	180°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Пържоли	200 – 1000 г	17 – 22	200°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пандишпанена торта	300g	50	140°C	Използвайте тавата за печене
Пандишпаново кексче	4 – 9 чаша	14 – 16	160°C	Използвайте формите за печене
Лесно шоколадово суфле	4 – 9 чаша	10	160°C	Използвайте формите за печене
Зеленчуков микс	400 – 800 g	15 – 20	180°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Мини рьоци	6 – 11 бр.	15 – 20	180°C	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

## Функция за настройване на време

Функцията за настройване на **време** е предназначена да гарантира, че храната и в двете кошници ще бъде готова едновременно дори ако времето за готвене или температурите са различни. Това е особено полезно при приготвянето на цяло ястие с различни съставки във всяка кошница.

**1** Настройте времето за готвене и температурата за двете кошници.



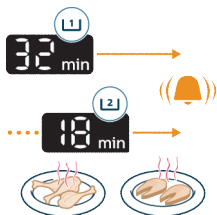
**2** Натиснете бутона за **време** на контролния панел.



- 3 Натиснете бутона за **старт/пауза** и синхронизираното готвене започва.



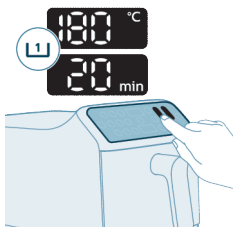
- 4 Airfryer автоматично настройва времето за стартиране на една кошница, така че и двете кошници да завършат цикъла на готвене едновременно. Това гарантира, че всичко е горещо и готово за сервиране наведнъж.



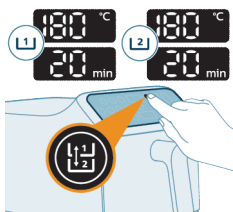
## Функция за копиране

Функцията за **копиране** ви позволява да дублирате настройките за готвене от една кошница на друга с едно докосване. Това е идеално, когато готвите една и съща храна и в двете кошници и искате да получите еднакви резултати.

- 1 Настройте времето и температурата за една кошница.



- 2 Натиснете бутона за **копиране**. Настройките ще бъдат дублирани веднага за другата кошница.



3 Натиснете **Старт/пауза**, за да започне готвенето.



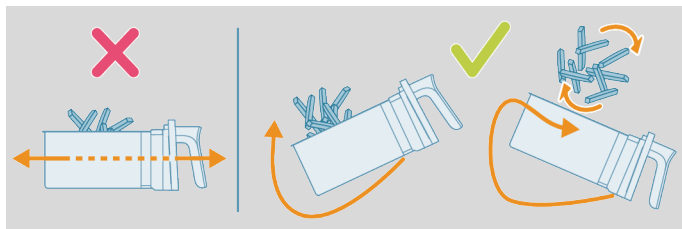
## Разклащане на храната

### Как да разклатите

По време на готвенето извадете кошницата от Airfryer, за да разклатите, разбъркате или обърнете храната.

- За да разклатите храната безопасно, разклатете леко кошницата и се уверете, че горещият въздух достига до всички повърхности на храната.

**Постигане на равномерна хрупкавост:** Избягвайте да разклащате кошницата само в една посока. Вместо това, подхвърляйте или обръщайте храната, вместо просто да я плъзгате. Това позволява на горещия въздух да циркулира около всяко парче за постигане на равномерен, златисто-кафяв резултат.



- Ако кошницата е твърде тежка за разклащане, поставете я върху топлоустойчива повърхност и използвайте щипки или прибори със силиконов връх, за да подхвърляте или обръщате продуктите. Поставете кошницата обратно и продължете готвенето.

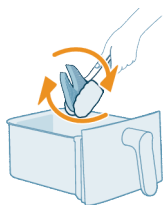
**Забележка:** Airfryer ще спре автоматично, когато кошницата бъде извадена. Дисплеят ще остане замръзнал, докато кошницата не бъде поставена отново.

**Забележка:** Готвенето се възобновява автоматично, след като кошницата бъде поставена отново.

**Забележка:** Избягвайте продължително изваждане на кошницата (повече от 30 секунди), тъй като това може да доведе до охлаждане на уреда.

### Какво да разклащате

- Малките продукти като картофи или хапки, които се натрупват един върху друг по време на готвенето, обикновено трябва да се разклащат, за да се гарантира равномерна хрупкавост и равномерно готвене.

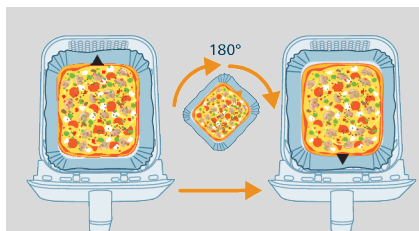


- Ако не разклащате тези храни, те може да се сготвят неравномерно или да останат недопечени в някои части.
- За по-дебели продукти като пържолки, обръщането им по средата на готвенето помага за постигане на равномерно запечатване от всички страни.

## Кога да разклащате

- Разклащайте или обръщайте храната 1 – 2 пъти по време на готвенето или повече, ако желаете.
- Някои предварително зададени програми включват вградена функция (вж. „Предварително зададени програми“) за напомняне за разклащане.

**Обръщане:** Използването на хартия за печене или аксесоари за печене понякога може да блокира достъпа на въздуха до задната част на кошницата. За перфектно и равномерно готвене просто завъртете хартията за печене или аксесоара на 180° по средата на времето за готвене. Това гарантира, че всяка страна получава равномерно количество топлина.



## Напомняне за разклащане

- Напомнянето за разклащане ще издаде 5 звукови сигнала и ще мига на дисплея.
- Ако не извадите кошницата след 5 звукови сигнала, напомнянето ще се изключи автоматично.
- Напомнянето за разклащане също ще спре веднага щом извадите кошницата.

## Приготвяне на домашни пържени картопки

За да пригответе страхотни домашни пържени картопки в Airfryer:

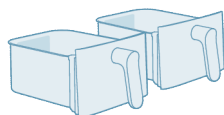
- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
  - Най-добре е да пържите с въздух картопките на порции, не по-големи от 500 г / 18 унции, за да постигнете равномерно изпържаване. По-големите количества картопки обикновено са по-малко хрупкави от по-малките порции.
- 1 Обелете картопките 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 кошницата.
- 6 Сложете картофите в кошницата.
  - 7 Запържете нарязаните картофи и ги разбъркайте 2 – 3 пъти по време на готвене.

## Почистване



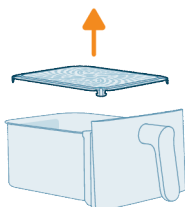
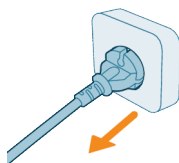
**Предупреждение: Оставете кошницата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.**

**Предупреждение: кошницата има 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 кошницата 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 кошница за по-бързо охлаждане на Airfryer.



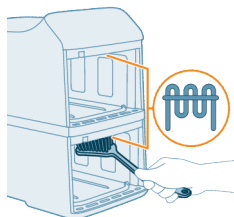
- 2 Отстранете долната плоча от кошницата.
- 3 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кошница.
- 4 Почистете кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да я почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").

**Съвет:** Ако остатъци от храната залепнат по кошница или долната плоча, 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 кошницата или долната плоча и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.

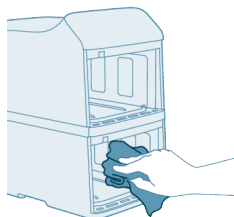
**Съвет:** ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средномек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



- 5** За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната и вътрешната страна на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.








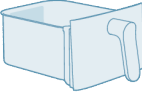
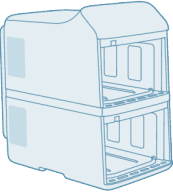
- 6** Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



- 7** Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

## Таблица за почистване

Правилното почистване поддържа производителността и безопасността на вашия Airfryer. В таблицата по-долу са описани инструкции за почистване на всеки компонент.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте хоризонтално, за да предотвратите случайно изпадане на кошниците, което потенциално може да ги повреди.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer, като например долната плоча и др. са фиксирани, преди да го премествате 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.home.id/support](http://www.home.id/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.

Проблем	Възможна причина	Решение
		<p>Кошницата, долната плоча и вътрешността на уреда винаги се нагорещават, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.</p>
		<p>Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещат твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:</p> 
		<p>Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.</p>
<p>Моите домашно приготвени пържени картопки не се получиха така, както очаквах.</p>	<p>Използвали сте неподходящ сорт картофи.</p>	<p>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.</p>
	<p>Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.</p>	<p>Следвайте инструкциите в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.</p>
	<p>Някои видове продукти изискват разклащане на половината време на готвене.</p>	<p>Следвайте инструкциите в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.</p>
<p>Airfryer не се включва.</p>	<p>Уредът не е включен в контакта.</p>	<p>Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.</p>
	<p>Няколко уреда са свързани към един контакт.</p>	<p>Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.</p>
	<p>Бутонът за вкл./изкл. все още не е активиран.</p>	<p>Натиснете с палец бутона за вкл./изкл., като се уверите, че целият бутон е докоснат с пръст.</p>

<b>Проблем</b>	<b>Възможна причина</b>	<b>Решение</b>
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	От вътрешната страна на кошницата 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 долната плоча в кошницата правилно. Ако вкарате долната плоча под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кошницата, 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 кошницата и след това продължете с готвенето.
	По кошницата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кошницата. Винаги почиствайте кошницата и долната плоча добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.
На екрана на Airfryer се показва "E1" или "E2".	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	Температурата на устройството е твърде ниска. Този продукт е проектиран да работи при околна температура между 5 °C и 40 °C. Оставете Airfryer на стайна температура за най-малко 15 минути. Ако проблемът не се реши, обадете се на горещата линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във вашата държава/регион.

Проблем	Възможна причина	Решение
На екрана на Airfryer се показва "E4", "E5", "E12", "E22" или "E23".	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.
На екрана на Airfryer се показва "E10".	Вътрешната температура на устройството е твърде висока.	Проверете дали около отворите за изходящ въздух има препятствия, които пречат на вентилацията и разсейването на топлината. Оставете най-малко 15 см свободно пространство около отворите за изходящ въздух и не поставяйте никакви предмети между отворите за изходящ въздух и стената.

# Содржина

<b>Важни упатства за безбедност</b>	719
Опасност	719
Предупредување	719
Внимание	721
<b>Рециклирање</b>	722
<b>Електромагнетни полиња (EMF)</b>	722
<b>Гаранција и поддршка</b>	722
<b>Информации за EcoDesign</b>	722
<b>Општ опис</b>	723
Преглед на производот	723
Преглед на контролната табла	724
<b>Пред првото користење</b>	727
<b>Подготовки пред употреба</b>	727
<b>Користење на апаратот</b>	728
Тестирање	728
Готвење со однапред поставени програми	729
Претходно поставени програми	732
Готвење со рачно поставување	733
Табела за храна	735
Функција за време	737
Функција за копирање	738
<b>Тресење на храната</b>	739
Како да протресете	739
Што можете да тресете	740
Кога да тресете	740
Потсетник за протресување	741
<b>Подготвување домашен помфрит</b>	741
<b>Чистење</b>	741
Табела за чистење	743
<b>Складирање</b>	743
<b>Решавање проблеми</b>	744

## 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 глински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна (сл. 1).
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да ја полните корпата 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 корпата.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е чист и дали има заглавено храна во него.

### Предупредување

#### 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 сиден 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.

**2**

- Површините што се допираат може да се вжештат додека работи апаратот (сл. 2).
- 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 возрастасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Немојте да го потпирате апаратот на сид или на други апарати. Оставете најмалку 15 cm слободен простор од двете страни и од задната страна на апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога ја вадите корпата 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.
- Бидејќи овој Airfryer има две комори за готвење, неговата електрична моќност е голема. Не користете други моќни апарати на исто струјно коло во исто време (на пр. апарати за варење вода, електрични скари и слично). Во спротивно, може да се случи сигурносниот прекинувач во инсталацијата на вашата кука да се активира и да го прекине напојувањето во овој штекер.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Корпата, долната плоча 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 упатствата во прирачникот.

# Внимание

## 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).
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок зелен елемент и раб на металните делови.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Бидете внимателни кога готвите лесно расиплива храна со функцијата за синхронизирано завршување (може да се размножат бактерии).
- Бидете внимателни кога ја истурате зготвената храна и внимавајте да не испаднат додатоките. Исто така, внимавајте на маслото што може да капе од мрежестите страни на корпата.
- Кога пржете мрсна храна, апаратот Airfryer може да испушта дим.

## Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

## Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

## Гаранција и поддршка

Versuni 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/support](http://home.id/support).

## Информации за EcoDesign

### Информации за EcoDesign за идентификатор(и) на моделот: NA46x

Опис	Симбол	Вредност	Единица
Потрошувачка на енергија во исклучен режим	$P_{off}$	0,28	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 EcoDesign во Анекс II од COMMISSION

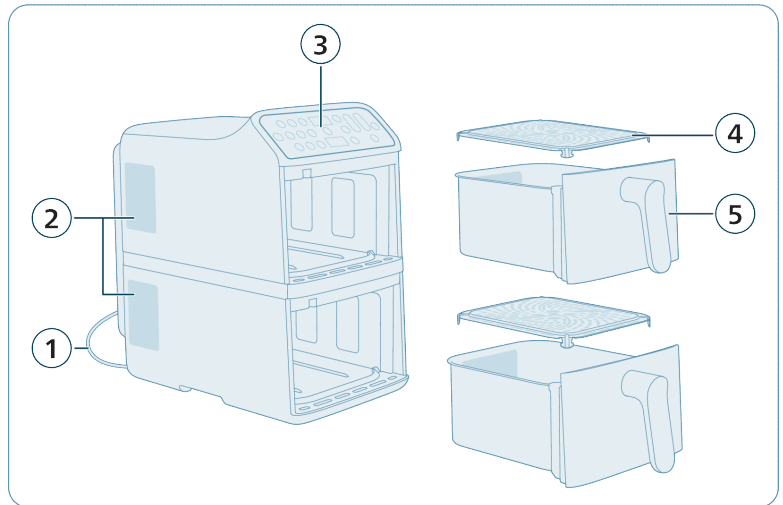
REGULATION (EU) 2023/826

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на [www.home.id](http://www.home.id).

## Општ опис

### Преглед на производот

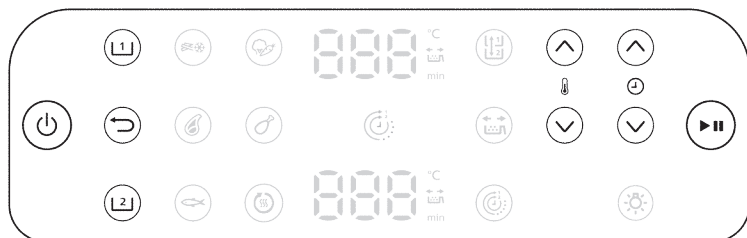


- 1 Кабел за напојување
- 2 Отвори за излез на воздух
- 3 Контролна табла
- 4 Долна плоча (x2)
- 5 корпа (x2)

**Забелешка:** Овој апарат се одликува со две независни корпи за готвење. Можете да готвите само со една корпа или да ги користите двете во исто време. Двете корпи работат независно, со што можете да поставите различни температури, времиња за готвење или претходно поставени програми за корпите.

## Преглед на контролната табла

### Напојување и основни операции



#### Копче за вклучување/исклучување

Допрете за да го вклучите/исклучите апаратот Airfryer.



#### Копче за избор на горната корпа (1)

Допрете за да ја изберете горната корпа и да ги приспособите поставките.



#### Копче за избор на долната корпа (2)

Допрете за да ја изберете долната корпа и да ги приспособите поставките.



#### Копче за враќање

Допрете за да се вратите на претходното мени или за да го откажете тековниот избор.



#### Копче за започнување/паузирање

Допрете за да започнете или да паузирате со готвење.



#### Копчиња за зголемување/намалување на температурата



Допрете за да ја зголемите или намалите температурата на готвење за избраната корпа.



#### Копчиња за зголемување/намалување на времето



Допрете за да го зголемите или намалите времето на готвење за избраната корпа.





### Функција за копирање

Можете да ги поставите времето и температурата за една корпа, а потоа да ги копираате истите поставки за другата корпа со притиснување на копчето за копирање.



### Функција за време

Автоматски синхронизирајте ги времињата за готвење во 2 корпи за вашите оброци да бидат готови во исто време.



### Потсетник за протресување

Овој модел има потсетник за протресување. За оптимални резултати, веднаш протресете или превртете ја храната кога ќе се вклучи алармот за потсетување.

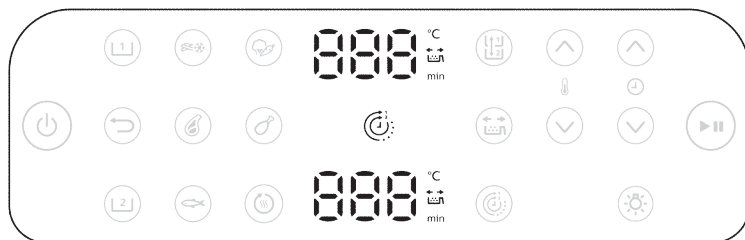
Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да ги овозможите или оневозможите предупредувањата што ве потсетуваат да ја протресете или да ја превртите храната за време на готвењето со цел да добиете порамномерни резултати. Ќе слушнете звучен сигнал и ќе видите икона за протресување што ќе трепка до приказот на време.



### Светло

Вклучете или исклучете го светлото во комората за готвење.

## Екран



### Приказ на време/температура



Екранот се префрлува меѓу прикажување на времето на готвење и температурата.



### Индикатор за потсетникот за протресување

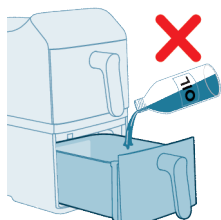
Се вклучува кога се активира потсетникот за тресење.



### Индикатор за функцијата за време

Се вклучува кога се активира функцијата за време.

## Пред првото користење



**Важно:** Апаратот Airfryer може да произведе чад и мирис при првата употреба. Ова е нормално и тие треба да исчезнат по неколку минути.

**Внимание:** Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните корпата со масло, маст за пржење или друга течност.

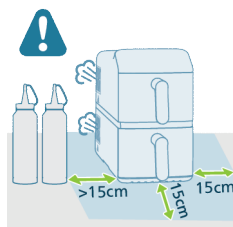
**Внимание:** Не допирајте ги жешките површини. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата корпа.

**Внимание:** Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

**Забелешка:** Не е потребно претходно загревање на апаратот.

- 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 „Чистење“).

## Подготовки пред употреба



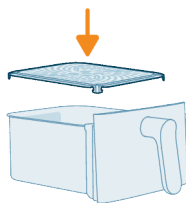
- 1 Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.
- 2 Оставете најмалку 15 cm слободен простор околу апаратот.

- 3 Внесете ја долната плоча во корпата.

**Забелешка:** За време на користењето, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пара. Немојте да ги приближувате рацете или лицето до пареата и до отворите за излез. Поставете го апаратот на растојание од 15 cm од ѕидот и не поставувајте ги отворите за излез на воздух директно пред штекерот.

**Забелешка:** Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.

**Забелешка:** Не поставувајте го апаратот Airfryer во близина на друг апарат за готвење, кујнски ѕид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.

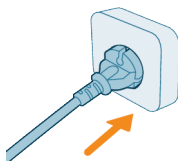


# Користење на апаратот

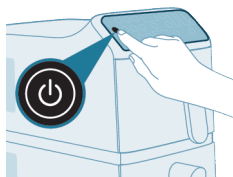
## Тестирање

### Тестирањето ви помага:

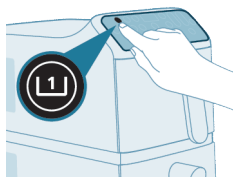
- да се запознаете со апаратот Airfryer
  - да утврдите правилно користење
  - да отстраните остатоци од производството
- 1** Проверете дали двете корпи се празни, а потоа приклучете го апаратот во штекер.



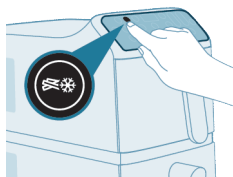
- 2** Притиснете го копчето **On/off** (Вклучување/исклучување).



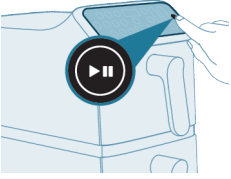
- 3** Изберете една од корпите.



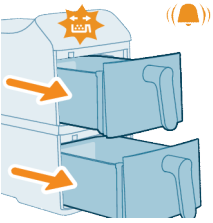
- 4** Допрете го копчето **Frozen Fries** (Замрзнат помфрит).  
**5** Изберете ја другата корпа и изберете **Frozen Fries** (Замрзнат помфрит).



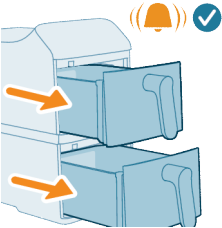
- 6 Притиснете го копчето **Start/pause** (Започнување/паузирање) за да започнете.



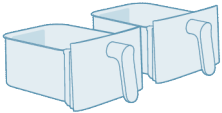
- 7 Се слуша звучен сигнал за потсетникот за протресување за време на готвењето. Исклучете го звучниот сигнал со тоа што ќе ги извадите корпите и безбедно ќе ги вратите.



- 8 Кога ќе заврши готвењето, се слуша уште еден звучен сигнал.

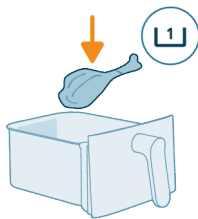


- 9 Отстранете ги корпите. Оставете ги двете корпи да се оладат 10–30 минути.



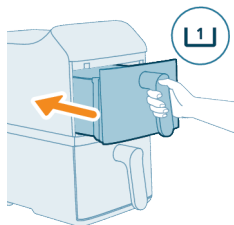
## Готвење со однапред поставени програми

Овој апарат е опремен со голем број однапред поставени програми за готвење дизајнирани за поедноставување на подготовката на храна. Секоја однапред поставена програма е оптимизирана за специфична храна, автоматски поставувајќи ја идеалната температура и време на готвење за испорачување превкусни резултати со минимален напор.

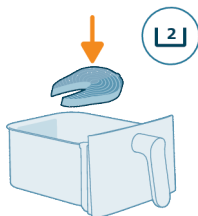


1 Додајте состојки во горната корпа.

Забелешка: Проверете дали долната плоча е безбедно на место пред да ја користите корпата.

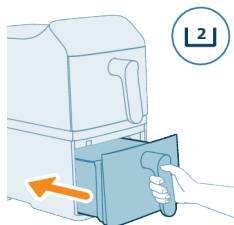


2 Вратете ја горната корпа во апаратот.

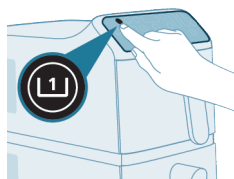


3 Додајте состојки во долната корпа.

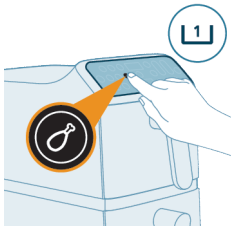
Забелешка: Не надминувајте ги предложените количини за полнење на корпата над линијата „**MAX**“ бидејќи ова може да влијае на перформансите за готвење.



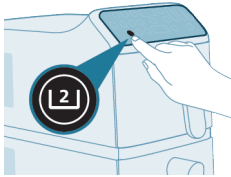
4 Вратете ја долната корпа во апаратот.



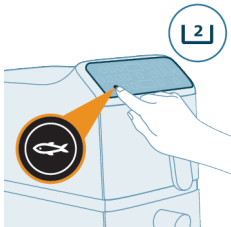
5 Допрете го копчето **Top basket** (Горна корпа).



6 Изберете го копчето за претпочитана однапред поставена програма.



7 Допрете го копчето **Bottom basket** (Долна корпа) на екранот.



8 Изберете го копчето за претпочитана однапред поставена програма.



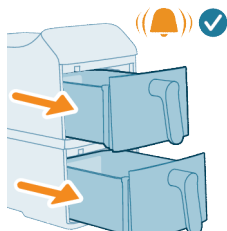
9 Притиснете го копчето **Start/pause** (Започнување/паузирање) за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Однапред поставени програми“). За да го направите ова:

- Нежно извлечете ја корпата.
- Протресете ја содржината на површина отпорна на топлина.
- Повторно внесете ја корпата за да продолжите со готвење.

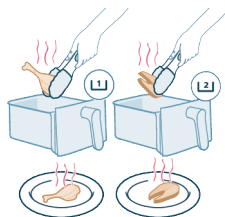
Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Start/pause** (Започнување/паузирање). За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: Апаратот автоматски ќе паузира по отстранување на корпата. Готвењето автоматски ќе продолжи откако корпата ќе се врати назад во апаратот.



**10** Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе свончето на тајмерот. Внимателно извлекете ги двете корпи.

**Внимание:** По процесот на готвење, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја корпата на површина отпорна на топлина (на пр. пирустија или силиконска подлога) кога ја отстранувате корпата. Во зависност од видот на храната, од корпата може да излезе пареа.



**11** Користете кујнски штипалки за да ја отстраните зготвената храна од корпите.

**Забелешка:** На дното од корпата се собира вишокот масло или маста од состојките.

**Забелешка:** Врз основа на типот на храната што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст меѓу различните количини или пред да ја протресете содржината. За безбедно да го направите тоа, ставете ја корпата на површина отпорна на топлина и носете огноотпорни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

## Претходно поставени програми

Однапред поставени програми	Препорачана количина	Температура	Време на готвење	Потсетник за протресување
Замрзнат помфрит	500 g	200°C	26 мин.    30 мин.	x2
Месни котлети	250 g	200°C	16 мин.    18 мин.	x2
Филе од риба	650 g	200°C	18 мин.    20 мин.	x1
Зеленчук	800 g	180°C	18 мин.    20 мин.	x2
Пилешки батаци	1000 g	180°C	32 мин.    34 мин.	x1
Подгревање /	/	160°C	5 мин.    5 мин.	/
			<b>2750 W</b>	<b>2300 W</b>

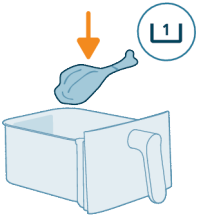
**Забелешка:** Стандардното време на готвење за секоја претходно поставена програма може да се разликува врз основа на номиналната моќност на вашиот апарат Airfryer.

## Готвење со рачно поставување

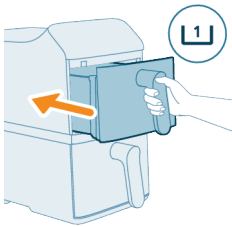
Кога претходно поставените програми не ги задоволуваат вашите персонализирани потреби за готвење, рачните поставки ви даваат целосна контрола над температурата и времето.

- 1 Додајте состојки во горната корпа.

Забелешка: Проверете дали долната плоча е безбедно на место пред да ја користите корпата.



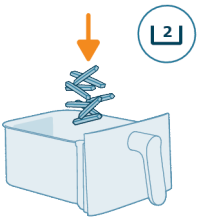
- 2 Вратете ја горната корпа во апаратот.



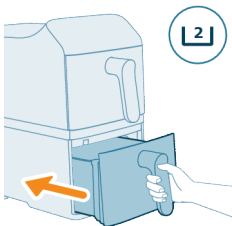
- 3 Додајте состојки во долната корпа.

Забелешка: Апаратот Airfryer може да готви голем број состојки. За најдобри резултати, погледнете во „Табела за храна“ за препорачани количини и времиња на готвење.

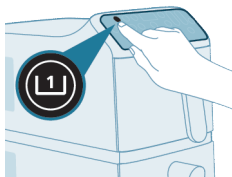
Забелешка: Не надминувајте ги предложените количини за полнење на корпата над линијата „**MAX**“ бидејќи ова може да влијае на перформансите за готвење.



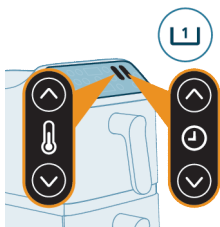
- 4 Вратете ја долната корпа во апаратот.



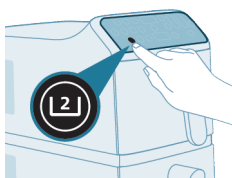
5 Допрете го копчето **Top basket** (Горна корпа).



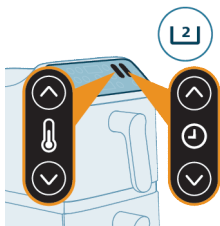
6 Допрете ги стрелките за температура и време за да изберете претпочитани поставки.



7 Допрете го копчето **Bottom basket** (Долна корпа) на екранот.



8 Допрете ги стрелките за температура и време за да изберете претпочитани поставки.



9 Притиснете го копчето **Start/pause** (Започнување/паузирање) за да го започнете процесот на готвење.

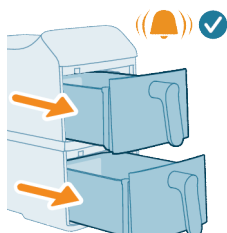
Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да го направите ова:

- Нежно извлечете ја корпата.
- Протресете ја содржината на површина отпорна на топлина.
- Повторно внесете ја корпата за да продолжите со готвење.

Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Start/pause** (Започнување/паузирање). За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

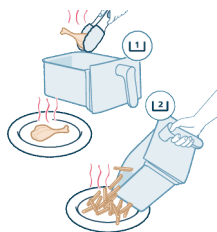


Забелешка: Апаратот автоматски ќе паузира по отстранување на корпата. Готвењето автоматски ќе продолжи откако корпата ќе се врати назад во апаратот.



- 10** Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе свончето на тајмерот. Внимателно извлечете ги двете корпи.

**Внимание:** По процесот на готвење, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја корпата на површина отпорна на топлина (на пр. пирустија или силиконска подлога) кога ја отстранувате корпата. Во зависност од видот на храната, од корпата може да излезе пареа.



- 11** Користете кујнски штиталки за да ја отстраните зготвената храна од корпите. За полесни состојки, како помфрит, можете да ги истурите директно на чинија.

Забелешка: На дното од корпата се собира вишокот масло или маста од состојките.

Забелешка: Врз основа на типот на храната што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст меѓу различните количини или пред да ја протресете содржината. За безбедно да го направите тоа, ставете ја корпата на површина отпорна на топлина и носете огноотпорни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

## Табела за храна

Долунаведената табела обезбедува основни поставки за подготвување различни видови храна.

### Забелешка

- Наведените поставки се наменети да бидат насоки. Поради разликите во потеклото, големината, формата и брендот на состојките, не може да се гарантираат оптимални резултати за сите состојки.
- Кога готвите поголеми количини на храна (на пр., помфрит, шампи, копани, замрзнати закуски), протресете ги, завртете ги или промешајте ги состојките 2-3 пати за време на готвењето за да добиете доследна текстура и степен на зготвеност.
- Предложената тежина важи за една корпа.
- Резултатите при готвењето се разликуваат во зависност од големината или количината на секое јадење. За да постигнете совршени резултати, приспособете ги однапред поставените програми за готвење според вашите состојки. Книгата со рецепти во HomeID нуди целосен водич за приспособување според големината и количината на состојките.

**Табела за храна за апарати со номинална моќност од 2750 W**

<b>Состојки</b>	<b>Количина на храна</b>	<b>Време (мин.)</b>	<b>Температура</b>	<b>Забелешка</b>
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in) Мала порција	800 g	43	200 °C	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 17-тата, 24-тата, 30-тата и 37-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	1200 g	60	200 °C	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 24-тата, 32-тата, 40-тата и 50-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz/парче)	4 парчиња	30	180 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Лосос	400-1000 g	14-24	200 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Колбаси	300-500 g	10-15	180 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Месни котлети	200-1000 g	15-20	200 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пандишпан	300 g	50	140 °C	Користете го плехот
Капкејк со пандишпан	4-9 калапи	14-16	160 °C	Користете ги калапите за печење
Мафини (приближно 40 g/парче)	6 парчиња	16	160 °C	
Едноставно колаче со стопено чоколадо	4-9 калапи	10	160 °C	Користете ги калапите за печење
Мешан зеленчук (крупно исечкан) Голема порција	1300 g	25	180 °C	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или промешајте ја храната во 12-тата и 18-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук.

Состојки	Количина на храна	Време (мин.)	Температура	Забелешка
Мини рости	6-11 парчиња	15-20	180 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/2,1 oz)	4 парчиња	8	180 °C	

**Табела за храна за апарати со номинална моќност од 2300 W**

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Температура	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	200-700 g	26-37	200 °C	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Пилешки копани (приближно 125 g/4,5 oz)	2-8 парчиња	26-36	180 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Лосос	400-1000 g	16-26	200 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Колбаси	300-500 g	12-17	180 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Месни котлети	200-1000 g	17-22	200 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пандишпан	300 g	50	140 °C	Користете го плехот
Капкејк со пандишпан	4-9 калапи	14-16	160 °C	Користете ги калапите за печење
Едноставно колаче со стопено чоколадо	4-9 калапи	10	160 °C	Користете ги калапите за печење
Мешани зеленчуци	400-800 g	15-20	180 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мини рости	6-11 парчиња	15-20	180 °C	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење

## Функција за време

Функцијата **Time** (Време) е дизајнирана за да ви помогне да се уверите дека храната во двете корпи ќе заврши со готвењето во исто време, дури и ако се различни времињата или температурите на готвење. Ова е особено

корисно кога подготвувате целосен оброк со различни состојки во секоја корпа.

1 Поставете го времето и температурата на готвење за двете корпи.



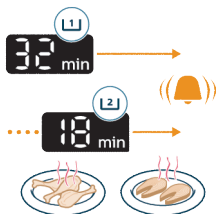
2 Допрете го копчето **Time** (Време) на контролниот панел.



3 Допрете го копчето **Start/pause** (Започнување/паузирање) и ќе започне синхронизираното готвење.

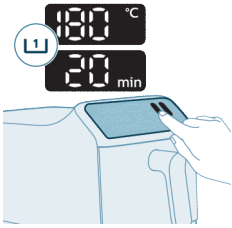


4 Апаратот Airfryer автоматски го приспособува времето на започнување на едната корпа за двете корпи истовремено да завршат со циклусите на готвење. Ова гарантира дека сè е топло и подготвено за сервирање во исто време.

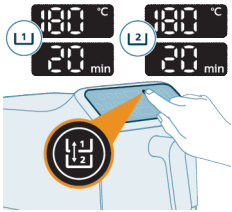


## Функција за копирање

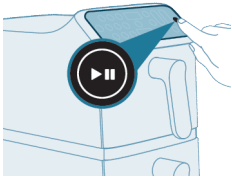
Функцијата **Copy** (Копирање) ви овозможува да ги удвоите поставките за готвење од една корпа во друга со само еден допир. Ова е идеално кога ја готвите истата храна во двете корпи и сакате доследни резултати.



1 Поставете го времето и температурата за една корпа.



2 Притиснете го копчето **Copy** (Копирање). Поставките веднаш ќе се дуплираат на другата корпа.



3 Притиснете **Start/pause** за да започнете со готвењето.

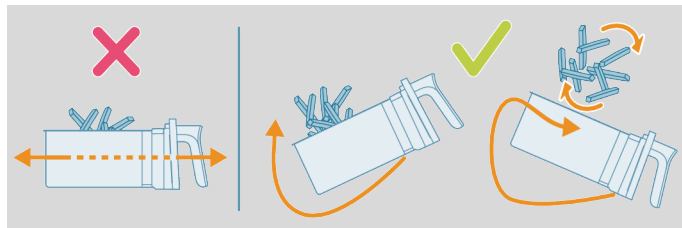
## Тресење на храната

### Како да протресете

За време на готвењето, отстранете ја корпата од апаратот Airfryer за да ја тресете, мешате или превртите храната.

- За безбедно да ја протресете храната, внимателно протресете ја корпата и уверете се дека врелиот воздух може да стигне до сите површини на храната.

**Постигнете рамномерна крцкавост:** избегнувајте да ја тресете корпата само во една насока. Промешајте или превртете ја храната, наместо само да ја лизгате корпата. Ова му овозможува на врелиот воздух да циркулира околу секое парче за рамномерни, златнокафеасти резултати.



- Ако корпата е премногу тешка за протресување, ставете ја на површина што е отпорна на топлина и користете штипалки или прибор со силиконски врв за да ги промешате или превртите состојките. Повторно внесете ја корпата и продолжете со готвење.

**Забелешка:** Апаратот Airfryer автоматски ќе паузира кога се отстранува корпата. Екранот ќе остане замрзнат сè додека не се замени корпата.

**Забелешка:** Готвењето автоматски продолжува при враќање на корпата.

**Забелешка:** Избегнете отстранување на корпата подолго од 30 секунди бидејќи апаратот може да се олади.

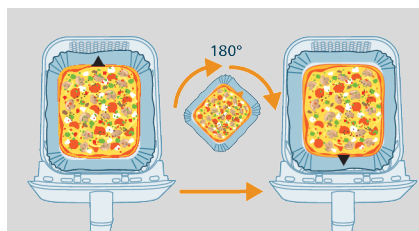
## Што можете да тресете

- Мали нешта, како помфрит или пилешки медалјони кои се групираат за време на готвењето, обично бараат тресење за да има еднаков степен на зготвеност и крцкавост.
- Ако не ги тресете, може да не се подеднакво зготвени или да не се доволно зготвени на некои места.
- За подебели нешта, како бифтек, превртување за време на готвењето води до усогласено готвење на сите страни.

## Кога да тресете

- Протресете ја или превртете ја храната 1-2 пати за време на готвењето - или повеќе, ако сакате.
- Некои претходно поставени програми имаат функција (видете „Претходно поставени програми“) за вграден потсетник за тресење.

**Завртете:** користењето хартија за печење или додатоци за печење понекогаш може да го блокира воздухот да стигне до задниот дел на корпата. За совршено и рамномерно готвење, завртете ја хартијата за печење или додатокот за 180° на половина од времето на готвење. Ова овозможува секоја страна да добие еднаков дел од топлината.



## Потсетник за протресување

- Потсетникот за протресување ќе се огласи 5 пати и ќе трепка на екранот.
- Ако не ја отстранете корпата по 5 звучни сигнали, потсетникот автоматски ќе се исклучи.
- Потсетникот за протресување ќе запре веднаш штом ќе ја извадите корпата.

## Подготвување домашен помфрит

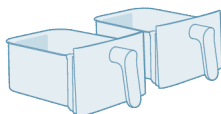
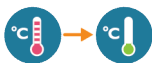
За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- 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 500 g / 18 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 вишокот масло да не влезе во корпата.
- 6 Ставете ги стапчињата во корпата.
  - 7 Пржете ги стапчињата од компир и протресете ги 2-3 пати за време на готвењето.

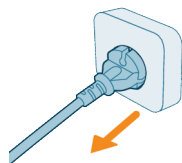
## Чистење



**Предупредување:** Почекајте корпата и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.

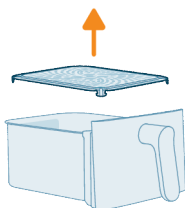
**Предупредување:** корпата е обложена со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.

Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на корпата 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 ја корпата за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.



- 2 Откачете ја долната плоча од корпата.
- 3 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на корпата.
- 4 Исперете ја корпата во машина за садови. Можете да ја исчистите и со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

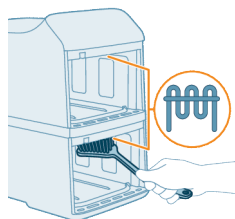
**Совет:** Ако остатоци од храна се залепат на корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10-15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на корпата или долната плоча и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миење садови, користете течен одмастувач.

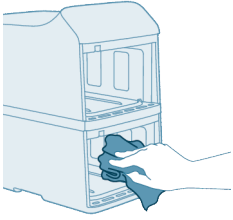
**Совет:** доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.

- 5 За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот и внатрешниот дел на апаратот со неистуткана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



- 6 Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.






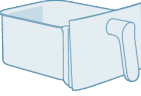
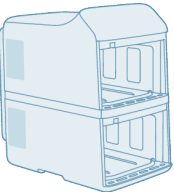




- 7 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.

## Табела за чистење

Соодветното чистење ги одржува перформансите и безбедноста на вашиот апарат Airfryer. Долунаведената табела ги наведува упатствата за чистење за секоја компонента.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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 складираете.

### Забелешка

- Кога го носите апаратот Airfryer, држете го хоризонтално за да не паднат корпите и да се оштетат.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer, на пр. долната плоча итн., се прицврстени пред да го носите и/или складираете.

## 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.home.id/support** за да пронајдете листа на најчести прашања или контактирајте со 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 сидови.	Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.
		Корпата, долната плоча 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.

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот Airfryer не се вклучува.	Апаратот не е приклучен.	Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во сидниот штекер.
	Во штекерот се приклучени повеќе апарати.	Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.
	Копчето за вклучување/исклучување сè уште не е активирано.	Со палецот притиснете го копчето за вклучување/исклучување и погрижете се прстот да го допира целото копче.
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во корпата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребенење 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 долната плоча во корпата. Ако ја вметнете долната плоча под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во сидот на корпата 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 корпата и продолжете со готвењето.
	Корпата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во корпата. Секогаш чистете ги корпата и долната плоча 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.

<b>Проблем</b>	<b>Можна причина</b>	<b>Решение</b>
Екранот на Airfryer прикажува „E1“ или „E2“.	Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.	Температурата на уредот е премногу ниска. Производот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C. Оставете го Airfryer на собна температура најмалку 15 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 „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ или „E23“.	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.
Екранот на Airfryer прикажува „E10“.	Внатрешната температура на уредот е премногу висока.	Проверете дали има пречки околу отворите за излез на воздух кои влијаат на вентилацијата и распрснувањето на топлината. Оставете најмалку 15 cm простор околу отворите за излез на воздух и не ставајте предмети меѓу отворите за излез на воздух и сидот.

# Содержание

<b>Важные инструкции по безопасности</b>	748
Опасно!	748
Предупреждение	748
Осторожно!	750
<b>Утилизация</b>	751
<b>Электромагнитные поля (ЭМП)</b>	751
<b>Гарантия и поддержка</b>	751
<b>Информация по экологичности</b>	751
<b>Общее описание</b>	752
Обзор изделия	752
Описание панели управления	753
<b>Перед первым использованием</b>	755
<b>Подготовка к использованию</b>	756
<b>Использование прибора</b>	756
Пробный запуск	756
Приготовление с предустановками	758
Предустановленные программы	761
Приготовление с ручной настройкой	761
Таблица с ингредиентами	764
Функция настройки времени	766
Функции	767
<b>Встряхивание ингредиентов</b>	768
Как встряхивать ингредиенты	768
Что нужно встряхивать	769
Когда встряхивать	769
Напоминание о необходимости встряхивания	770
<b>Приготовление домашнего картофеля фри</b>	770
<b>Очистка</b>	770
Таблица по уходу	772
<b>Хранение</b>	772
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	773

## 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 (рис. 1).
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в корзину 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 корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте, что нагревательный элемент чист, и на нем нет остатков еды.

### Предупреждение

#### 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.

2



- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (рис. 2).
- 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 инструкции 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. Оставляйте не менее 15 см свободного места по обеим сторонам и сзади от прибора. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходного отверстия. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете корзину с прибора.
- 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.
- Данный аэрогриль оснащен двумя камерами для приготовления, поэтому он обладает высокой электрической мощностью. Не используйте другие высокомошные приборы в одной и той же цепи одновременно (например, чайники, электрогрили и т. д.). В противном случае в домашней сети может сработать автоматический выключатель и произойти сбой питания в этой розетке.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Корзина, нижняя пластина и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.

## Осторожно!

### Осторожно!

- 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).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: горячий нагревательный элемент, края металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью функции одновременного завершения приготовления (могут распространиться бактерии).
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров. Также будьте аккуратны с маслом, которое может капать по сторонам сетки в корзине.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым.

## Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте отдельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

## Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

## Гарантия и поддержка

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/support](http://home.id/support).

## Информация по экологичности

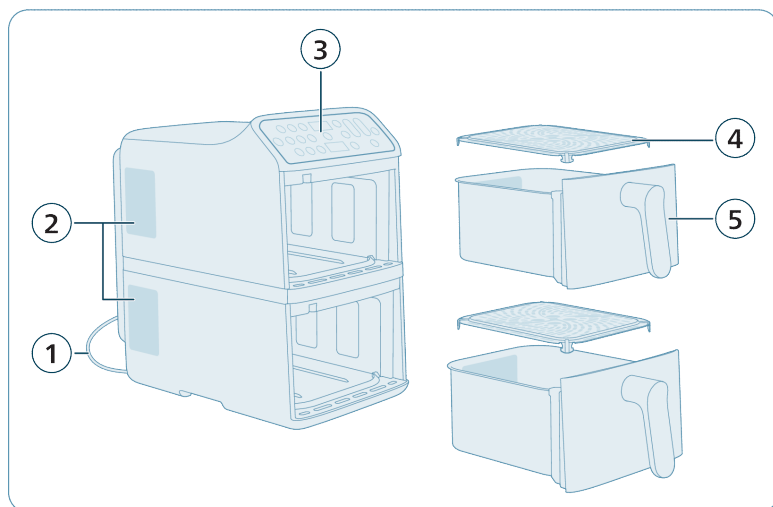
### Информация по экологичности для следующих моделей: NA46x

Описание	Символ	Значение	Блок
Энергопотребление в выключенном состоянии	$P_{off}$	0,28	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		

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!  
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки,  
зарегистрируйте продукт на сайте [www.home.id](http://www.home.id).

## Общее описание

### Обзор изделия

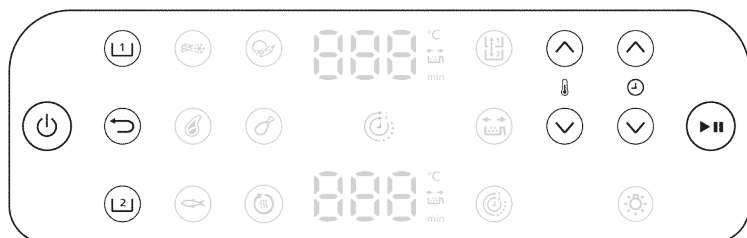


- 1 Шнур питания
- 2 Отверстия выхода воздуха
- 3 Панель управления
- 4 Нижняя пластина (x2)
- 5 Корзина (x2)

Примечание. Этот прибор оснащен двумя отдельными корзинами для приготовления. Вы можете готовить только в одной или одновременно в двух корзинах. Каждая корзина работает отдельно, что позволяет настраивать разную температуру, время и предустановки приготовления для каждой корзины.

## Описание панели управления

### Питание и базовые функции



#### Кнопка включения/выключения

Нажмите, чтобы включить или выключить аэрогриль.



#### Кнопка выбора верхней корзины (1)

Нажмите, чтобы выбрать верхнюю корзину и настроить параметры.



#### Кнопка выбора нижней корзины (2)

Нажмите, чтобы выбрать нижнюю корзину и настроить параметры.



#### Кнопка возврата

Нажмите, чтобы вернуться в предыдущее меню или отменить текущий выбор.



#### Кнопка начала/паузы

Нажмите, чтобы запустить или приостановить приготовление.



#### Кнопки увеличения/уменьшения температуры

Нажмите, чтобы изменить температуру приготовления для выбранной корзины.

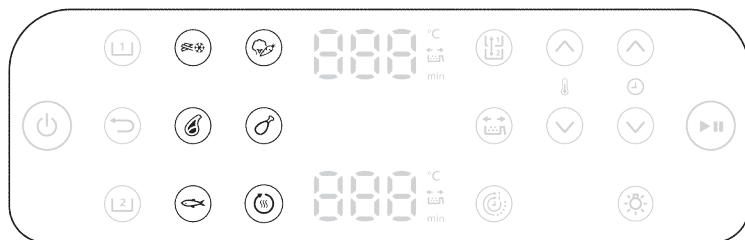


#### Кнопки увеличения/уменьшения времени

Нажмите, чтобы изменить время приготовления для выбранной корзины.



## Предустановленные программы



### Закуски из замороженного картофеля

Используйте эту предустановку для приготовления замороженного картофеля фри, картофеля айдахо или хашбрауна до золотистой корочки.



### Стейк

Используйте эту предустановку для приготовления стейка выбранной прожарки с идеальной корочкой.



### Рыба

Используйте эту предустановку для бережного приготовления рыбного филе с сохранением влаги и нежной текстуры.



### Овощи

Используйте эту предустановку для равномерного обжаривания овощей с минимумом масла.



### Куриные ножки

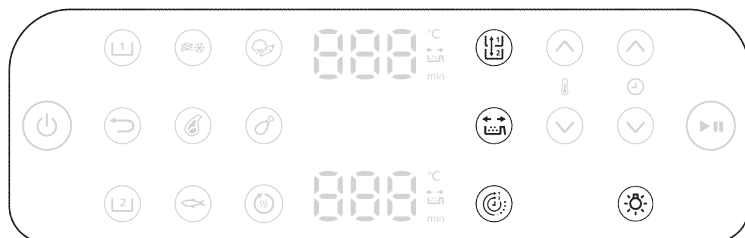
Используйте эту предустановку для приготовления куриных ножек с хрустящей корочкой.



### Разогрев

Используйте эту предустановку для быстрого разогрева вчерашней еды с сохранением текстуры и вкуса.

## Дополнительные функции



### Функции

Вы можете задать время и температуру для одной корзины и скопировать эти настройки на другую корзину, нажав кнопку функции копирования.



### Функция настройки времени

Автоматически синхронизируйте время приготовления в обеих корзинах, чтобы разные ингредиенты были готовы одновременно.



### Напоминание о необходимости встряхивания

На этой модели доступны напоминания о встряхивании. Для оптимальных результатов встряхните или переверните ингредиенты сразу же после того, как прозвучит сигнал оповещения.

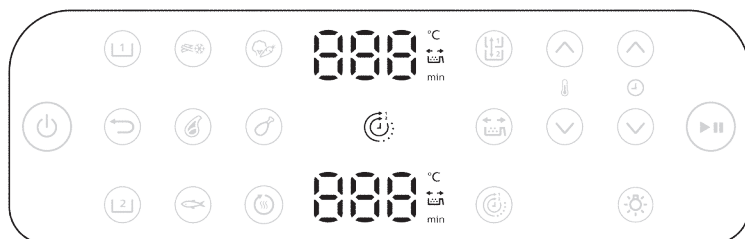
Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы включить или отключить оповещения о необходимости встряхивания или переворачивания еды, которые включаются для более равномерных результатов приготовления. Вы услышите звуковой сигнал и увидите, что значок встряхивания мигает рядом с отображением времени.



### Светлая

Включение/выключение подсветки в камере для приготовления.

## Дисплей



### Дисплей времени/температуры



На экране циклически отображается время и температура приготовления.



### Индикатор напоминания о встряхивании

Загорается, когда активируется напоминание о встряхивании.

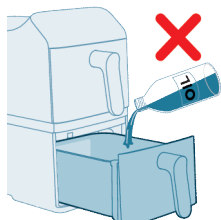


### Индикатор приготовления по времени

Загорается, когда активна функция приготовления по времени.

## Перед первым использованием

**Важная информация.** При первом использовании аэрогриля вы можете заметить дым и странный запах. Это нормальное явление, которое пропадет в течение нескольких минут.



**Внимание!** Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в корзину.

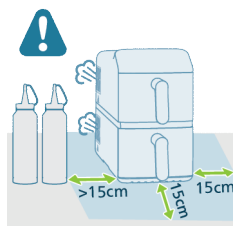
**Внимание!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Удерживайте горячую корзину термостойкими ухватками.

**Внимание!** Прибор предназначен только для домашнего использования.

Примечание. Предварительно нагревать прибор необязательно.

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
- 3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием (см. «Очистка»).

## Подготовка к использованию



- 1 Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.
- 2 Оставьте не менее 15 см свободного пространства вокруг прибора.

- 3 Вставьте нижнюю пластину в корзину.

Примечание. Во время приготовления через специальные отверстия выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходных отверстий. Разместите устройство на расстоянии не менее 15 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционные отверстия были направлены прямо на розетку электросети.

Примечание. Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.

Примечание. Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.

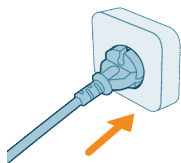
## Использование прибора

### Пробный запуск

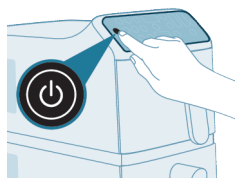
**Пробный запуск поможет вам:**

- Ознакомиться с тем, как работает аэрогриль

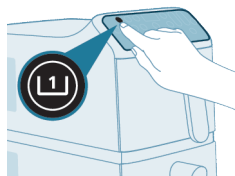
- Проверить, что прибор работает должным образом
  - Устранить остатки заводской смазки
- 1 Убедитесь, что обе корзины пусты, после чего включите прибор в розетку.



- 2 Нажмите кнопку **питания**.

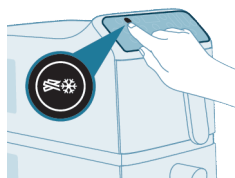


- 3 Выберите одну из корзин.



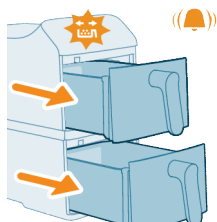
- 4 Коснитесь кнопки **Замороженный картофель фри**.

- 5 Выберите другую корзину и также выберите программу **Замороженный картофель фри**.

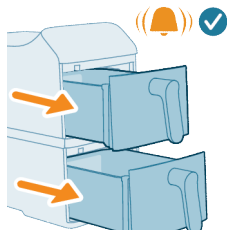


- 6 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы запустить прибор.





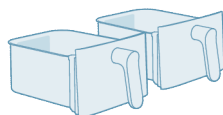
- 7 Посреди приготовления активируется звуковой сигнал напоминания о встряхивании. Чтобы выключить звук, извлеките корзины на себя, после чего вставьте их обратно до надежной фиксации.



- 8 По окончании приготовления прибор воспроизведет звуковой сигнал.



- 9 Извлеките обе корзины. Дайте обеим корзинам остыть в течение 10–30 минут.

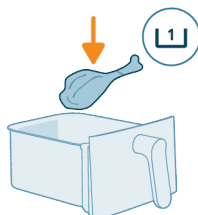


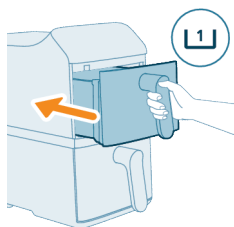
## Приготовление с предустановками

Этот прибор поставляется с разными предустановленными программами приготовления, предназначенными для простого приготовления разных ингредиентов. Каждая предустановка оптимизирована под определенное блюдо или ингредиент, и в этих программах аэрогриль автоматически задает идеальную температуру и время для оптимальных результатов приготовления без лишних усилий.

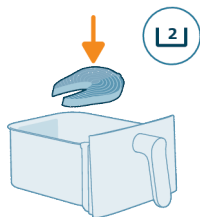
- 1 Добавьте ингредиенты в верхнюю корзину.

Примечание. Всегда проверяйте, что нижняя пластина надежно установлена, прежде чем использовать корзину.



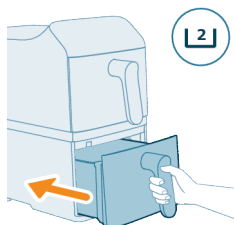


2 Установите верхнюю корзину обратно в прибор.



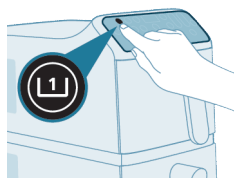
3 Добавьте ингредиенты в нижнюю корзину.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

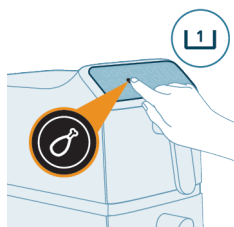


4 Установите нижнюю корзину обратно в прибор.

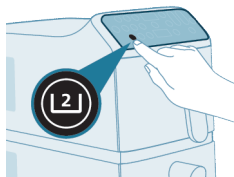
5 Нажмите кнопку **Верхняя корзина** на экране.



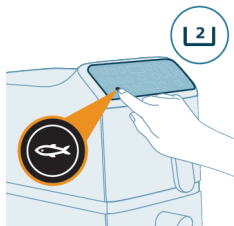
6 Выберите нужную предустановку.



7 Нажмите кнопку **Нижняя корзина** на экране.



8 Выберите нужную предустановку.



9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. раздел "Предустановленные программы"). Для этого:

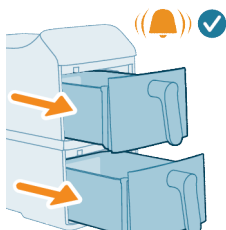
- Аккуратно извлеките корзину.
- Встряхните ингредиенты в ней над термостойкой поверхностью.
- Установите корзину обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.

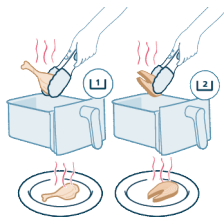
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении корзины. Приготовление возобновится автоматически, когда корзина будет установлена обратно в прибор.

10 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно извлеките обе корзины.

**Внимание!** После приготовления корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после ее извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из корзины может поступать горячий пар.





**11** Извлеките готовую еду из корзины кухонными щипцами.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части корзины.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите корзину на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

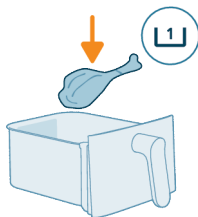
## Предустановленные программы

Предустановка	Рекомендованное количество	Температура	Время приготовления		Напоминание о необходимости встряхивания
 Замороженный картофель фри	500 г	200 °C	26 минут	30 минут	x2
 Отбивные	250 г	200 °C	16 мин	18 мин	x2
 Рыбное филе	650 г	200 °C	18 мин	20 минут	x1
 Овощи	800 г	180 °C	18 мин	20 минут	x2
 Куриные ножки	1000 г	180 °C	32 мин	34 мин	x1
 Разогрев	/	160 °C	5 мин	5 мин	/
			<b>2750 Вт</b>	<b>2300 Вт</b>	

Примечание. Время приготовления по умолчанию для каждой предустановки может зависеть от мощности вашего аэрогриля.

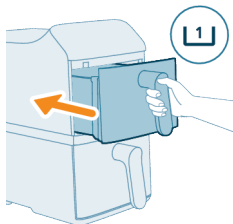
## Приготовление с ручной настройкой

Если предустановки не соответствуют вашим особым требованиям к приготовлению, вы можете вручную выставить температуру и время приготовления.

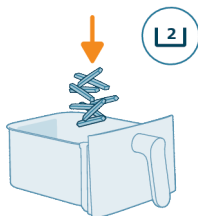


1 Добавьте ингредиенты в верхнюю корзину.

Примечание. Всегда проверяйте, что нижняя пластина надежно установлена, прежде чем использовать корзину.



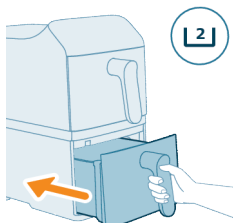
2 Установите верхнюю корзину обратно в прибор.



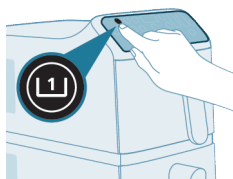
3 Добавьте ингредиенты в нижнюю корзину.

Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

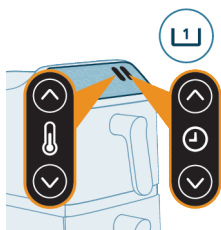
Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



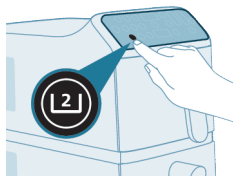
4 Установите нижнюю корзину обратно в прибор.



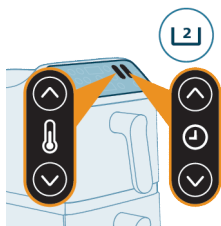
5 Нажмите кнопку **Верхняя корзина** на экране.



- 6 С помощью кнопок со стрелками выберите предпочитаемую температуру и время.



- 7 Нажмите кнопку **Нижняя корзина** на экране.



- 8 С помощью кнопок со стрелками выберите предпочитаемую температуру и время.



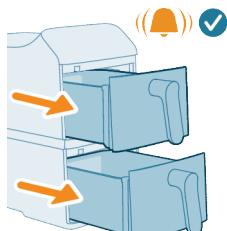
- 9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно извлеките корзину.
- Встряхните ингредиенты в ней над термостойкой поверхностью.
- Установите корзину обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.

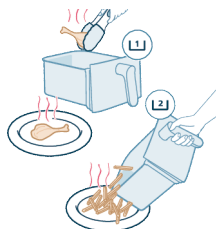
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении корзины. Приготовление возобновится автоматически, когда корзина будет установлена обратно в прибор.



- 10** По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно извлеките обе корзины.

**Внимание!** После приготовления корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после ее извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из корзины может поступать горячий пар.



- 11** Извлеките готовую еду из корзин кухонными щипцами. Более легкие ингредиенты, например картофель фри, можно опрокинуть прямо на тарелку.

**Примечание.** Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части корзины.

**Примечание.** В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите корзину на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

## Таблица с ингредиентами

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

### Примечание

- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
- При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.
- Рекомендуемый вес указан для одной корзины.
- Результат приготовления может зависеть от размера ингредиентов или объема каждого блюда. Для идеальных результатов настройте предустановки приготовления с учетом особенностей ваших ингредиентов. Книга рецептов Home ID станет для вас полноценным руководством по настройке, учитывающей размер и объем ингредиентов.

**Таблица с ингредиентами для приборов с мощностью 2750 Вт**

Ингредиенты	Объем	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Маленькая порция	800 г	43	200 °С	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 17, 24, 30 и 37-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции картофеля фри.
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	1200 г	60	200 °С	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 24, 32, 40 и 50-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
Куриные ножки (около 125 г/шт.)	4 шт.	30	180 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Лосось	400–1000 г	14–24	200 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Колбаски	300–500 г	10–15	180 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Отбивная	200–1000 г	15–20	200 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Бисквит	300 г	50	140 °С	Используйте приспособление для выпечки
Бисквитный капкейк	4–9 формочек	14–16	160 °С	Используйте формочки для выпечки
Маффины (около 40 г)	6 шт.	16	160 °С	
Простой шоколадный фондан	4–9 формочек	10	160 °С	Используйте формочки для выпечки
Овощная смесь (крупно порезанная) Большая порция	1300 г	25	180 °С	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 12 и 18-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.

Ингредиенты	Объем	Время (мин)	Температура	Примечание
Картофельные оладьи	6–11 шт.	15–20	180 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	4 шт.	8	180 °С	

Таблица с ингредиентами для приборов с мощностью 2300 Вт

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	200–700 г	26–37	200 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	2–8 шт.	26–36	180 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Лосось	400–1000 г	16–26	200 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Колбаски	300–500 г	12–17	180 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Отбивная	200–1000 г	17–22	200 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Бисквит	300 г	50	140 °С	Используйте приспособление для выпечки
Бисквитный капкейк	4–9 формочек	14–16	160 °С	Используйте формочки для выпечки
Простой шоколадный фондан	4–9 формочек	10	160 °С	Используйте формочки для выпечки
Овощная смесь	400–800 г	15–20	180 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Картофельные оладьи	6–11 шт.	15–20	180 °С	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления

## Функция настройки времени

Функция приготовления **по времени** позволит одновременно завершить приготовление в обеих корзинах, даже если время и температура

приготовления в них отличаются. Это особенно полезно, если вы готовите целый обед с разными ингредиентами в корзинах.

**1** Настройте время и температуру приготовления для обеих корзин.



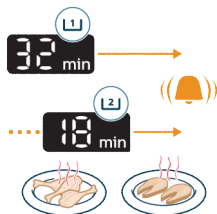
**2** Нажмите кнопку **Время** на панели управления.



**3** Нажмите кнопку **запуска/паузы**; начнется синхронное приготовление.



**4** Аэрогриль автоматически подстроит время начала приготовления для одной из корзин, чтобы ингредиенты в обеих корзинах были готовы одновременно. Это позволит вам подать готовое блюдо горячим.

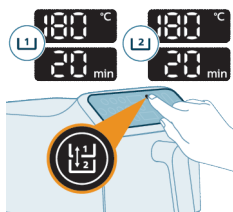


## Функции

Функция **копирования** позволяет применять настройки приготовления одной корзины на другую одним нажатием кнопки. Это очень удобно, если вы готовите одинаковые ингредиенты в обеих корзинах и хотите получить одинаковый результат.



1 Настройте время и температуру для одной корзины.



2 Нажмите кнопку функции **копирования**. Настройки будут мгновенно скопированы для другой корзины.



3 Нажмите кнопку **запуска/паузы**, чтобы начать приготовление.

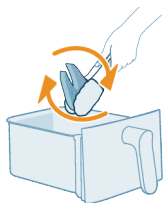
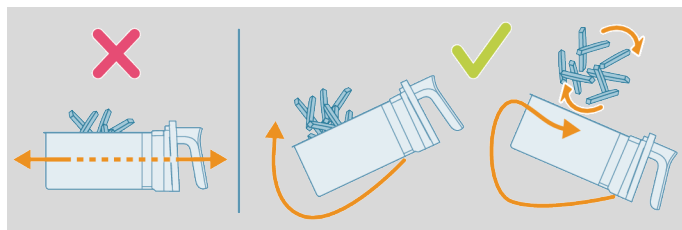
## Встряхивание ингредиентов

### Как встряхивать ингредиенты

Во время приготовления извлеките корзину из аэрогриля, чтобы встряхнуть, перемешать или перевернуть ингредиенты.

- Чтобы безопасно встряхнуть ингредиенты, аккуратно встряхните корзину и убедитесь, что горячий воздух может воздействовать на все ингредиенты в ней.

**Чтобы равномерно обжарить пищу:** Не стоит встряхивать корзину только в одном направлении. Вместо того, чтобы сдвигать ее, попробуйте подбросить или перевернуть ингредиенты. Это позволит горячему воздуху равномерно циркулировать вокруг каждого кусочка для равномерной обжарки.



- Если корзина слишком тяжелая для встряхивания, поставьте ее на термостойкую поверхность, после чего переверните ингредиенты с помощью щипцов с силиконовыми кончиками или других кухонных приборов. Установите корзину на место и возобновите приготовление.

**Примечание.** Аэрогриль автоматически приостановит работу при извлечении корзины. До повторной установки корзины дисплей не будет отвечать на команды.

**Примечание.** Приготовление автоматически возобновится после установки корзины.

**Примечание.** Не извлекайте корзину надолго (более 30 секунд), иначе прибор может остыть.

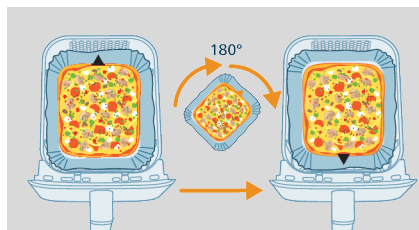
## Что нужно встряхивать

- Небольшие ингредиенты, например картофель фри или нагетсы, которые обычно кладутся в корзину в несколько слоев, лучше встряхивать, чтобы обеспечить равномерную прожарку.
- Если не встряхивать их, результат приготовления может быть неравномерным, а некоторые ингредиенты могут недоготовиться.
- Для более толстых ингредиентов, например стейка, переворачивание в середине приготовления поможет обеспечить равномерное прожаривание со всех сторон.

## Когда встряхивать

- Встряхните или переверните ингредиенты 1–2 раза (или больше, если хотите) за сеанс приготовления.
- В некоторых предустановках доступна функция (см. «Предустановленные программы») напоминания о встряхивании.

**Разверните:** Иногда бумага для запекания или другие аксессуары для выпечки могут блокировать доступ воздуха к задней части корзины. Для идеальных, равномерных результатов приготовления разверните бумагу для запекания или аксессуар на 180° посреди приготовления. Это обеспечит равномерный нагрев с обеих сторон.



## Напоминание о необходимости встряхивания

- Напоминание о встряхивании активирует 5-кратный звуковой сигнал и мигание дисплея.
- Если вы не извлечете корзину после звукового сигнала, напоминание выключится автоматически.
- Напоминание о встряхивании также автоматически выключится, если извлечь корзину.

## Приготовление домашнего картофеля фри

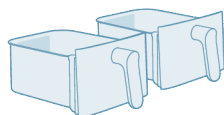
Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Выберите картофель, который подходит для приготовления фри, т. е. свежий и с небольшим содержанием крахмала.
  - Лучше всего жарить картофель порциями не более 500 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 корзину попадет слишком много масла.
- 6 Положите ломтики в корзину.
  - 7 Обжарьте картофель и помешайте его 2–3 раза во время приготовления.

## Очистка



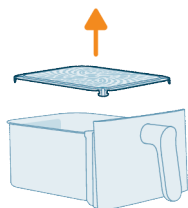
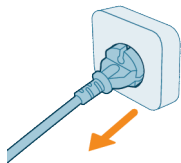
**Предупреждение.** Перед началом очистки дайте корзине и внутренним компонентам прибора полностью остыть.

**Внимание!** Корзина имеет антипригарное покрытие. 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 корзины 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 корзину.



- 2 Извлеките нижнюю пластину из корзины.
- 3 Слейте с нижней части корзины скопившееся масло и жир.
- 4 Очистите корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить ее под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

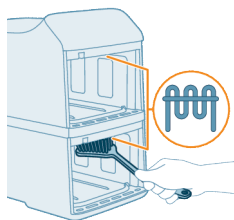
Совет. Если к корзине или нижней пластине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если в корзине или на нижней пластине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.

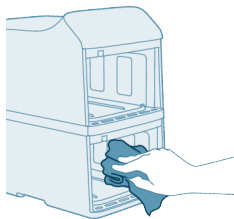
Совет. При необходимости для удаления частиц пищи, приставших к нагревательному элементу, можно использовать щетку мягкой или средней жесткости. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.

- 5 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний и внутренний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



- 6 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.






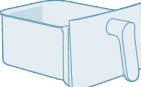
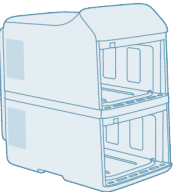




- 7 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

## Таблица по уходу

Правильная очистка обеспечит должную эффективность и безопасность вашего аэрогриля. В таблице ниже приведены инструкции по очистке каждого компонента.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## 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.

### Примечание

- При переноске аэрогриля всегда удерживайте его горизонтально, чтобы из него не выпали корзины, что может повредить их.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля, например нижняя пластина 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 удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице [www.home.id/support](http://www.home.id/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.
		Корзина, нижняя пластина 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.

<b>Проблема</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Решение</b>
	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
Аэрогриль не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Несколько приборов подключены к одной розетке.	Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.
	Кнопка питания еще не нажата.	Нажмите кнопку питания большим пальцем, обеспечив полный контакт пальца с кнопкой.
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие корзины аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив нижнюю пластину в корзину. Если нижняя пластина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки корзины, 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 корзины и продолжайте приготовление.
	На корзине имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в корзине образуется белый дым. Тщательно очищайте корзину и нижнюю пластину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотнo 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.

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее появилось сообщение "E1" или "E2".	Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.	Слишком низкая температура устройства. Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C. Подождите не менее 15 минут перед использованием аэрогриля (при комнатной температуре). Если проблема не исчезла, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране или вашем регионе.
На дисплее аэрогриля появилось сообщение "E4", "E5", "E12", "E22" или "E23".	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.
На дисплее появилось сообщение "E10".	Слишком высокая температура внутри устройства.	Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы — в противном случае работа системы вентиляции и теплоотвода может быть нарушена. Оставьте не менее 15 см свободного пространства возле вентиляционных отверстий и не кладите какие-либо предметы между ними и стеной.

# Зміст

<b>Важливі заходи безпеки</b>	777
Небезпечно	777
Попередження	777
Увага!	778
<b>Переробка</b>	779
<b>Електромагнітні поля (ЕМП)</b>	779
<b>Гарантія та підтримка</b>	779
<b>Інформація про екодизайн</b>	780
<b>Загальний опис</b>	781
Огляд виробу	781
Огляд панелі керування	782
<b>Перед першим використанням</b>	785
<b>Підготовка перед використанням</b>	785
<b>Використання пристрою</b>	786
Пробний запуск	786
Приготування з попередньо встановленими програмами	787
Попередньо встановлені програми	790
Приготування з ручними налаштуваннями	790
Таблиця продуктів	793
Функція часу	795
Функція копіювання	796
<b>Струшування продуктів</b>	797
Як струшувати продукти	797
Що потрібно струшувати	798
Коли струшувати продукти	798
Нагадування про струшування	798
<b>Приготування картоплі фрі по-домашньому</b>	799
<b>Чищення</b>	799
Таблиця з чищення	800
<b>Зберігання</b>	801
<b>Усунення несправностей</b>	801

## 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 всі види електроплит та електричних поверхонь для приготування чи в розігріту духовку або біля них (мал. 1).
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в кошик 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 кошику.
- Нагрівач має бути чистий і без прилиплої їжі.

### Попередження

#### 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.
- Під час використання поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися (мал. 2).
- 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 принаймні 15 см вільного простору з обох сторін і позаду пристрою. 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 кошик із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- 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 акриламідну на приготовану їжу.
- Оскільки ця мультиварка має два відділення для приготування, її електрична потужність велика. Не вмикайте одночасно інші потужні пристрої в тій самій мережі (наприклад, чайники, електрогрилі тощо). Інакше може статися так, що спрацює автоматичний вимикач у вашій домашній електропроводці, і живлення в цій розетці зникне.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 °C до 40 °C.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час і після використання пристрою кошик, нижня пластина й аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.

## Увага!

### 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 Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно в авторизованому сервісному центрі Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом приблизно 30 хвилин, перед тим як його брати 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 акриламідів).
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент і край металевих частин.
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультипечі до повної готовності.
- Будьте уважні, коли готуєте продукти, які швидко псуються, за допомогою функції синхронного завершення (можливе розмноження бактерій).
- Будьте обережні, коли висипаєте приготовану їжу, й не давайте аксесуарам випадати з пристрою. Також остерігайтеся олії, яка може скрапувати з бічних стінок сітки кошика.
- Під час приготування жирної їжі з мультипечі може виходити дим.

## Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтеся правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

## Гарантія та підтримка

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/support**.

## Інформація про екодизайн

### Інформація про екодизайн для ідентифікатора(ів) моделі: NA46x

Description	Symbol	Значення	Unit
Off-mode power consumption	$P_{off}$	0,28	W
Споживання енергії в режимі вимкнення	$P_{sb}$	Немає	W
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)		

Цей пристрій відповідає вимогам щодо екологічного дизайну в Додатку II ПРАВИЛ

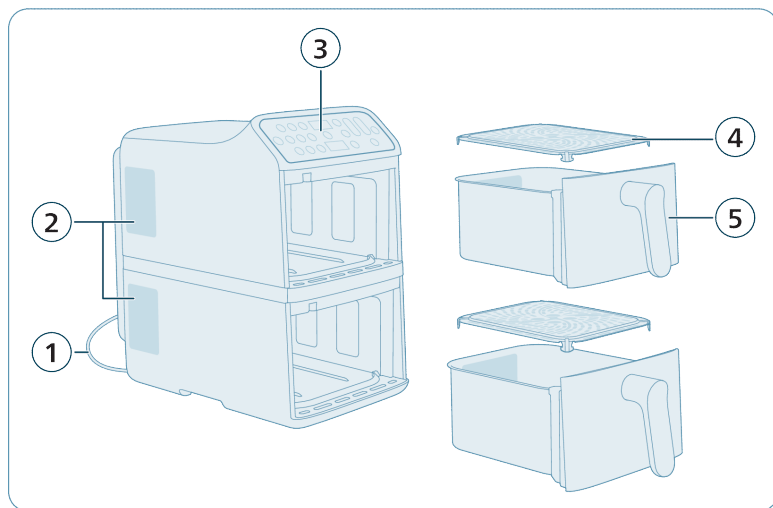
КОМІСІЇ (ЄС) 2023/826

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.home.id**.

# Загальний опис

## Огляд виробу

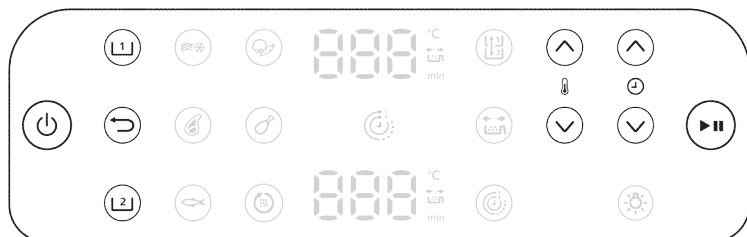


- 1 Кабель живлення
- 2 Отвори виходу повітря
- 3 Панель керування
- 4 Нижня пластина (x2)
- 5 Кошик (x2)

Примітка. Цей пристрій має два окремі кошики для приготування їжі. Ви можете за бажанням готувати їжу лише в одному кошику або у двох одночасно. Кожен кошик готує окремо, тому ви можете встановлювати різну температуру, час приготування або попередньо встановлені програми для кожного кошика.

## Огляд панелі керування

### Потужність та основні операції



#### Кнопка увімк./вимк.

Натисніть для ввімкнення або вимкнення мультипечі.



#### Кнопка вибору верхнього кошика (1)

Натисніть для вибору верхнього кошика та регулювання налаштувань.



#### Кнопка вибору нижнього кошика (2)

Натисніть для вибору нижнього кошика та регулювання налаштувань.



#### Кнопка повернення

Натисніть для повернення в попереднє меню або скасування поточного вибору.



#### Кнопка пуску/паузи

Натисніть для запуску або призупинення процесу приготування.



#### Кнопки збільшення/зменшення гучності

Натисніть для збільшення або зменшення температури приготування для вибраного кошика.

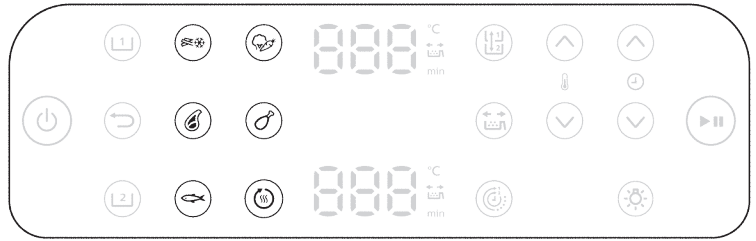


#### Кнопки збільшення/зменшення часу

Натисніть для збільшення або зменшення часу приготування для вибраного кошика.



## Попередньо встановлені програми



### Закуси із замороженою картоплею

Використовуйте цю програму для приготування замороженої картоплі-фрі, картоплі дольками або дерунів до хрусткої золотистої скоринки.



### Стейк

Використовуйте цю програму для приготувати стейку до бажаного ступеня прожарювання з підсмаженою скоринкою.



### Риба

Використовуйте цю програму для ніжного приготування рибних філе або морепродуктів зі збереженням соковитості й щільності.



### Овочі

Використовуйте цю програму для рівномірного запікання або підсмажування овочів із мінімальною кількістю олії.



### Курячі гомілки

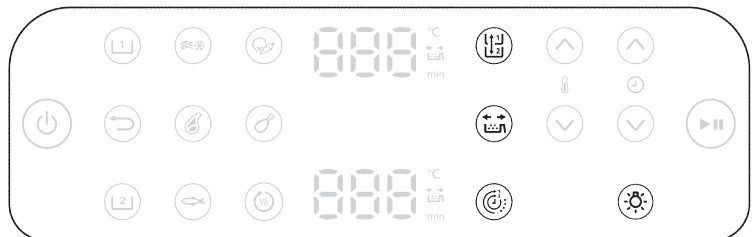
Використовуйте цю програму для ретельного приготування курячих гомілок із хрусткою скоринкою.



### Розігрів

Використовуйте цю програму для підігрівання готової їжі зі збереженнями її текстури та смаку.

## Додаткові функції





### Функція копіювання

Можна встановити час і температуру для одного кошика, а потім скопіювати ті самі налаштування на ішний кошик натисненням кнопки копіювання.



### Функція часу

Автоматична синхронізація часу приготування в 2 кошиках, щоб страви були готові одночасно.



### Нагадування про струшування

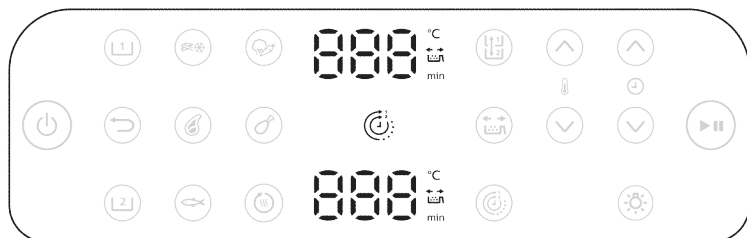
У цій моделі передбачене нагадування про струшування. Для оптимальних результатів струшуйте або перевертайте їжу одразу після сигналу нагадування. Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб увімкнути чи вимкнути сповіщення про необхідність струшування або перевертання їжі під час приготування для рівномірного результату. Ви почуєте звуковий сигнал і побачите, як блимає піктограма струшування поруч із дисплеєм часу.



### Підсвічування

Увімкнення або вимкнення підсвічування в відділенні для приготування.

## Дисплей



### Відображення часу/температури



На екрані по чергово відображаються час і температура приготування.



### Індикація нагадування про струшування

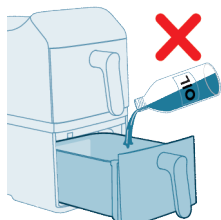
Засвічується, коли активовано нагадування про струшування.



### Індикація функції часу

Засвічується, коли активовано функцію часу.

## Перед першим використанням



**Важлива інформація:** Під час першого використання з мультипечі може йти дим і відчуватися запах. Це нормальне явище, яке має зникнути за кілька хвилин.

**Увага!** Ця мультипеч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в кошик олію, жир для смаження або іншу рідину.

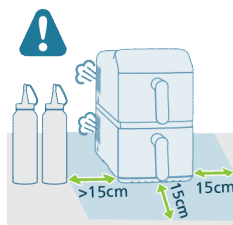
**Увага!** Не торкайтеся гарячих поверхонь. Щоб узяти гарячий кошик, використовуйте рукавички для печі.

**Увага!** Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

Примітка. Пристрій не потребує попереднього нагрівання.

- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Ретельно помийте пристрій перед першим використанням (див. «Чищення»).

## Підготовка перед використанням



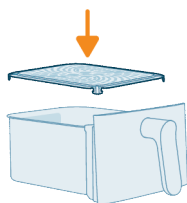
- 1 Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.
- 2 Залиште принаймні 15 см вільного простору довкола пристрою.

- 3 Вставте нижню пластину в кошик.

Примітка. Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від пари та вихідних отворів. Ставте пристрій на відстані принаймні 15 см від стіни й не розміщуйте отвори виходу повітря безпосередньо перед розеткою.

Примітка. Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.

Примітка. Не ставте мультипеч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.



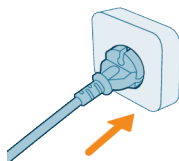
# Використання пристрою

## Пробний запуск

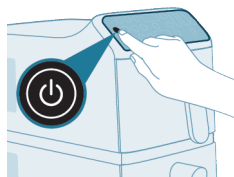
### Пробний запуск допоможе:

- ознайомитися з мультипіччю;
- перевірити справність;
- усунути залишки бруду після виробництва.

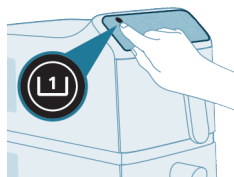
**1** Спорожніть обидва кошики, після чого під'єднайте пристрій до мережі.



**2** Натисніть кнопку **увімк./вимк.**

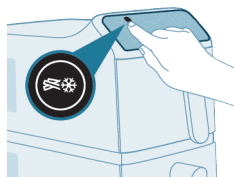


**3** Виберіть один із кошиків.

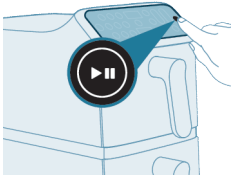


**4** Натисніть кнопку **Закуски із замороженою картоплею.**

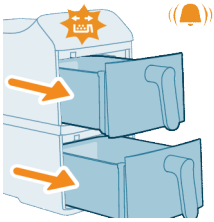
**5** Виберіть інший кошик і знову виберіть **Закуски із замороженою картоплею.**



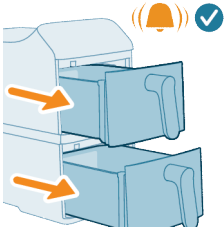
- 6 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб почати.



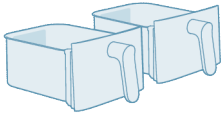
- 7 Нагадування про струшування двічі подасть звуковий сигнал під час приготування. Сигнал можна вимкнути, вийнявши кошики, а потім знову встановивши їх на місце.



- 8 Після завершення приготування пролунає фінальний звуковий сигнал.

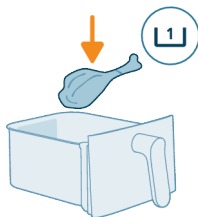


- 9 Вийміть кошики. Дайте кошикам охолонути протягом 10–30 хвилин.



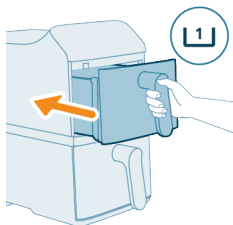
## Приготування з попередньо встановленими програмами

Цей пристрій має різноманітні попередньо встановлені програми, створені для спрощення приготування їжі. Кожну попередньо встановлену програму оптимізовано для певного типу їжі, де автоматично встановлено ідеальну температуру й час приготування для забезпечення смачних результатів із мінімальними зусиллями.

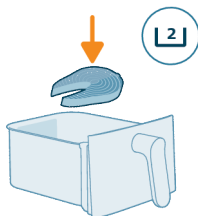


1 Додайте продукти в верхній кошик.

Примітка. Перш ніж використовувати кошик, завжди перевіряйте, чи нижню пластину належним чином встановлено на місці.

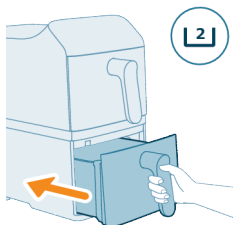


2 Вставте верхній кошик у пристрій.

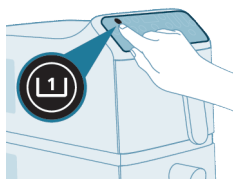


3 Додайте продукти в нижній кошик.

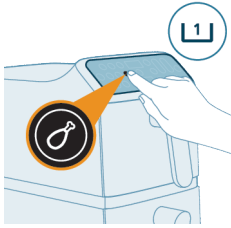
Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів і не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.



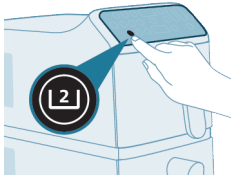
4 Вставте нижній кошик у пристрій.



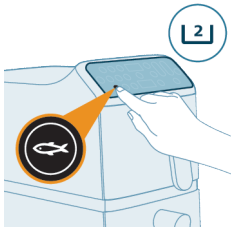
5 Натисніть кнопку **верхнього кошика** на екрані.



6 Виберіть потрібну кнопку попередньо налаштованої програми.



7 Натисніть кнопку **нижнього кошика** на екрані.



8 Виберіть потрібну кнопку попередньо налаштованої програми.



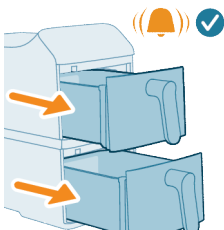
9 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. розділ «Попередньо встановлені програми»). Для цього:

- Обережно вийміть кошик.
- Струсіть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте кошик знову у пристрій, щоб продовжити готувати.

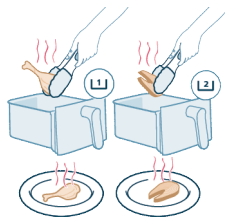
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Приготування автоматично відновиться, щойно кошик буде встановлено назад у пристрій.



10 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть обидва кошики.

**Увага!** Після приготування кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи кошик, завжди ставте його на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із кошика може виходити пара.



**11** Використовуйте кухонні щипці, щоб вийняти приготовану їжу з кошиків.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні кошика.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте кошик на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

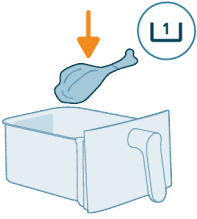
## Попередньо встановлені програми

	Попередні налаштування	Рекомендована кількість	Температура	Час приготування, хв	Нагадування про струшування	
	Заморожена картопля-фри	500 г	200 °C	26 хв	30 хв	x2
	М'ясні відбивні	250 г	200 °C	16 хв	18 хв	x2
	Філе риби	650 г	200 °C	18 хв	20 хв	x1
	Овочі	800 г	180 °C	18 хв	20 хв	x2
	Курячі гомілки	1000 г	180 °C	32 хв	34 хв	x1
	Розігрів	/	160 °C	5 хв	5 хв	/
				<b>2750 Вт</b>	<b>2300 Вт</b>	

Примітка. Стандартний час приготування для кожної попередньо встановленої програми може різнитися залежно від номінальної потужності вашої мультиварки.

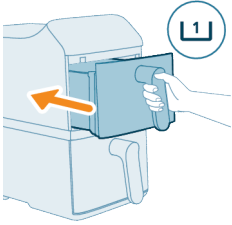
## Приготування з ручними налаштуваннями

Якщо попередньо встановлені програми не відповідають вашим власним потребам приготування, ручні налаштування дадуть вам повний контроль над температурою й часом.

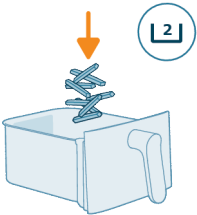


1 Додайте продукти в верхній кошик.

Примітка. Перш ніж використовувати кошик, завжди перевіряйте, чи нижню пластину належним чином встановлено на місці.



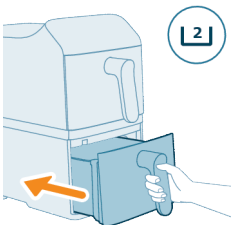
2 Вставте верхній кошик у пристрій.



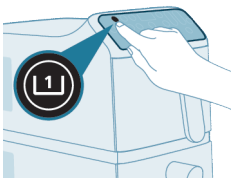
3 Додайте продукти в нижній кошик.

Примітка. Мультипіч підходить для приготування різноманітних продуктів. Для найкращих результатів див. рекомендовану кількість і час приготування в «Таблиці продуктів».

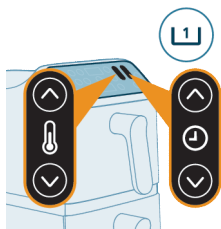
Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів і не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.



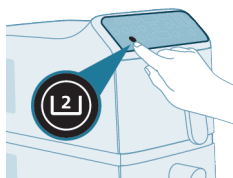
4 Вставте нижній кошик у пристрій.



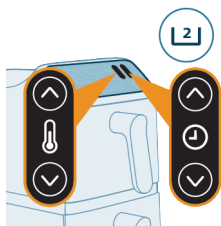
5 Натисніть кнопку **верхнього кошика** на екрані.



- 6 Натискайте стрілки температури й часу, щоб вибрати бажане налаштування.



- 7 Натисніть кнопку **нижнього кошика** на екрані.



- 8 Натискайте стрілки температури й часу, щоб вибрати бажане налаштування.



- 9 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

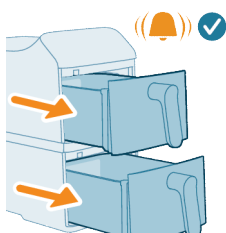
- Обережно вийміть кошик.
- Струсіть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте кошик знову у пристрій, щоб продовжити готувати.

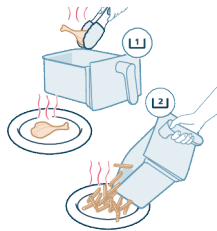
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Приготування автоматично відновиться, щойно кошик буде встановлено назад у пристрій.

- 10 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть обидва кошики.

**Увага!** Після приготування кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи кошик, завжди ставте його на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із кошика може виходити пара.





**11** Використовуйте кухонні щипці, щоб вийняти приготовану їжу з кошиків. Легші продукти (наприклад картоплю-фрі) можна висипати зразу на тарілку.

**Примітка.** Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні кошика.

**Примітка.** Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте кошик на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

## Таблиця продуктів

У таблиці нижче показано рекомендовані базові налаштування для приготування різноманітних типів продуктів.

### Примітка

- Перелічені налаштування є орієнтовними рекомендаціями. Через різне походження, розмір, форму та марку продуктів не гарантовано отримання оптимальних результатів приготування всіх продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірної текстури й готовності.
- Рекомендована вага для одного кошика.
- Результати приготування можуть візнитися залежно від розміру або об'єму продуктів для кожної страви. Для досягнення ідеальних результатів налаштуйте попередньо встановлені програми залежно від окремих продуктів. Книга рецептів HomeID містить повний посібник із налаштування відповідно до розміру й обсягу інгредієнтів.

### Таблиця продуктів для пристроїв із номінальною потужністю 2750 Вт

Інгредієнти	Кількість їжі	Час (хв)	Температура	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Мала порція	800 г	43	200 °C	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 17, 24, 30 і 37 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	1200 г	60	200 °C	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 24, 32, 40 і 50 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.

Інгредієнти	Кількість їжі	Час (хв)	Температура	Примітка
Курячі гомілки (приблизно 125 г/шт.)	4 штуки	30	180 °С	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Лосось	400–1000 г	14–24	200 °С	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Ковбаски	300–500 г	10–15	180 °С	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
М'ясні відбивні	200–1000 г	15–20	200 °С	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Бісквітний торт	300 г	50	140 °С	Використовуйте форму для випікання
Бісквітні кекси	4–9 шт.	14–16	160 °С	Використовуйте форму для випікання кексів
Мафіни (прибл. 40 г)	6 штук	16	160 °С	
Легкий шоколадний фондан	4–9 шт.	10	160 °С	Використовуйте форму для випікання кексів
Овочево асорті (грубо нарізане) Велика порція	1300 г	25	180 °С	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 12 і 18 хвилин самостійно струсіть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
Мініресті	6–11 шматків	15–20	180 °С	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	4 штуки	8	180 °С	

**Таблиця продуктів для пристроїв із номінальною потужністю 2300 Вт**

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	200–700 г	26–37	200 °С	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	2–8 шт.	26–36	180 °C	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Лосось	400–1000 г	16–26	200 °C	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Ковбаски	300–500 г	12–17	180 °C	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
М'ясні відбивні	200–1000 г	17–22	200 °C	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Бісквітний торт	300 г	50	140 °C	Використовуйте форму для випікання
Бісквітні кекси	4–9 шт.	14–16	160 °C	Використовуйте форму для випікання кексів
Легкий шоколадний фондан	4–9 шт.	10	160 °C	Використовуйте форму для випікання кексів
Овочевий мікс	400–800 г	15–20	180 °C	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Мініресті	6–11 шт.	15–20	180 °C	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

## Функція часу

Функція **часу** призначена для того, щоб їжа в обох кошиках готувалася одночасно, навіть якщо час приготування або температура різні. Це особливо корисно під час приготування повноцінного обіду з різними продуктами в кожному кошику.

**1** Налаштуйте час і температуру приготування для обох кошиків.



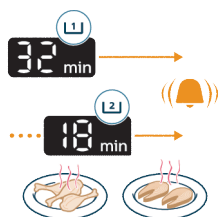
- 2 Натисніть кнопку **часу** на панелі керування.



- 3 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, і почнеться синхронізоване приготування.



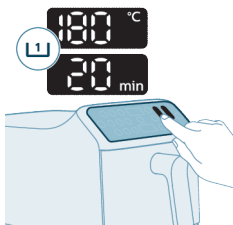
- 4 Мультипіч автоматично регулює час початку приготування одного кошика, щоб обидва кошики завершили приготування одночасно. Це гарантує, що все буде гарячим і готовим до подачі одразу.

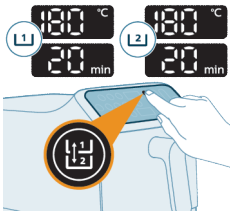


## Функція копіювання

Функція **копіювання** дозволяє одним натисненням скопіювати налаштування приготування з одного кошика в інший. Це ідеально підходить, коли ви готуєте одну й ту ж страву в обох кошиках і хочете отримати однаковий результат.

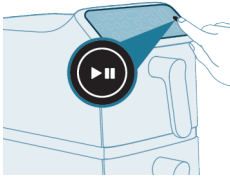
- 1 Налаштуйте час і температуру для одного кошика.





- 2 Натисніть кнопку **копіювання**. Налаштування буде миттєво продубльовано для іншого кошика.

- 3 Щоб почати приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**.



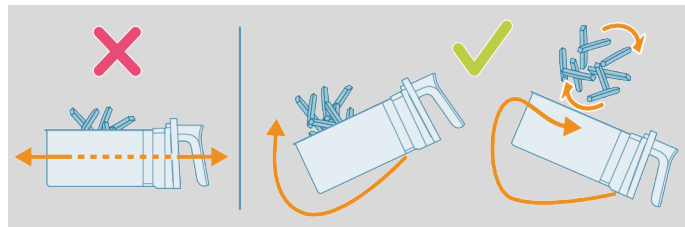
## Струшування продуктів

### Як струшувати продукти

Під час приготування вийміть кошик із мультипечі, щоб струсити, перемішати або перевернути продукти.

- Щоб безпечно струсити продукти, акуратно потрусіть кошик, щоб гаряче повітря могло охопити всю поверхню продуктів.

**Як досягти рівномірної хрусткої скоринки:** Не струшуйте кошик лише в одному напрямку. Натомість перевертайте або перемішуйте продукти, а не просто пересувайте кошик. Це дозволить гарячому повітрю циркулювати навколо кожного шматочка, забезпечуючи рівномірну золотисто-коричневу скоринку.





- Якщо кошик занадто важкий для струшування, поставте його на термостійку поверхню й використовуйте щипці або кухонне приладдя з силіконовими насадками, щоб перемішати або перевернути продукти. Вставте кошик на місце й відновіть процес приготування.

**Примітка.** Мультипіч автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Дисплей залишиться без змін, поки кошик не буде встановлено на місце.

**Примітка.** Приготування відновиться автоматично, щойно кошик буде встановлено на місце.

**Примітка.** Намагайтеся надовго не виймати кошик (понад 30 секунд), оскільки це може спричинити охолодження пристрою.

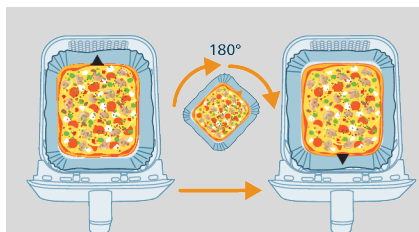
## Що потрібно струшувати

- Невеликі продукти, як-от картопля-фрі або нагетси, які прилипають під час приготування, зазвичай потрібно струшувати для рівномірної хрусткості й однорідного приготування.
- Якщо ці продукти не струшувати, вони можуть нерівномірно приготуватися або в деяких місцях бути сируватими.
- Якщо у процесі приготування перевертати грубіші продукти (як-от стейк), це допоможе досягти однакового підсмажування з усіх боків.

## Коли струшувати продукти

- Струшуйте або перевертайте продукти 1–2 рази у процесі приготування (або й частіше за потреби).
- Деякі попередньо встановлені програми мають вбудовану функцію (див. «Попередньо встановлені програми») нагадування про струшування.

**Спробуйте повернути:** Використання паперу для випічки або аксесуарів для випічки іноді може перешкоджати надходженню повітря до задньої частини кошика. Щоб страва приготувалася ідеально та рівномірно, просто поверніть папір або аксесуар для випічки на 180° усередині часу приготування. Це гарантує, що кожна сторона отримує рівномірний доступ гарячого повітря.



## Нагадування про струшування

- Нагадування про струшування подасть 5 звукових сигналів, а дисплей почне блимати.
- Якщо не вийняти кошик після 5 звукових сигналів, нагадування автоматично вимкнеться.

- Нагадування про струшування також вимкнеться, щойно ви виймете кошик.

## Приготування картоплі фрі по-домашньому

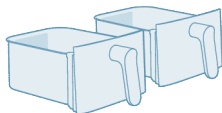
Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультипечі:

- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
  - Для рівномірного підсмажування найкраще готувати картоплю-фрі у мультипечі порціями по 500 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 нахилийте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в кошик.
- 6 Покладіть картопляну соломку в кошик.
  - 7 Смажте нарізану соломкою картоплю і струсіть 2–3 рази під час приготування.

## Чищення



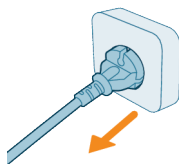
**Попередження: Перед чищенням дайте кошику та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.**

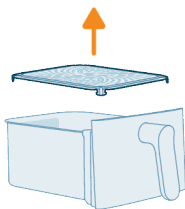
**Попередження: кошик має антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.**

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію й жир із дна кошика після кожного використання.

- 1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.

**Підказка.** Щоб мультипеч швидше охолонула, вийміть кошик.





- 2 Вийміть нижню пластину із кошика.
- 3 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна кошика.
- 4 Помийте кошик у посудомийній машині. Можна також помити його з використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. «Таблицю з чищення»).

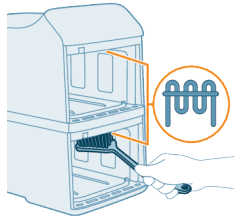
Підказка. Якщо залишки їжі прилипли до кошика або нижньої пластини, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на кошику або нижній пластині є жирні плями, які не вдалося видалити гарячою водою із миючим засобом, скористайтеся рідиною для знежирення.

Підказка. 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.

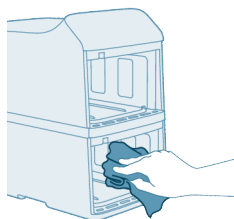
- 5 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню та внутрішню частину пристрою чистою й м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



- 6 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.






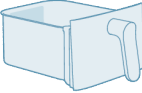
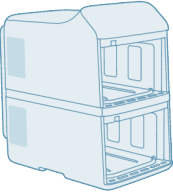


- 7 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.



## Таблиця з чищення

Належне чищення підтримує ефективність і безпеку вашої мультиварки. На таблиці нижче надано вказівки з чищення кожного компонента.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Зберігання

- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
- 2 Перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.

### Примітка

- Під час перенесення мультипечі завжди тримайте її горизонтально, щоб запобігти випадковому випаданню кошиків, що може пошкодити їх.
- Перш ніж переносити та/або відкласти пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі (наприклад, нижню пластину 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.home.id/support](http://www.home.id/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
		<p>Кошик, нижня пластина і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.</p>
		<p>Якщо залишити пристрій увімкненим довгий час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:</p> 
		<p>Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.</p>
<p>Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.</p>	<p>Ви берете невідповідну картоплю.</p>	<p>Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упаковванні якої вказано, що вона підходить для смаження.</p>
	<p>У кошику надто багато продуктів.</p>	<p>Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.</p>
	<p>Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.</p>	<p>Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.</p>
<p>Мультипіч не вмикається.</p>	<p>Пристрій не під'єднано до мережі.</p>	<p>Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.</p>
	<p>До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.</p>	<p>Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.</p>
	<p>Кнопку увімк./вимк. ще не було натиснено.</p>	<p>Вказівним пальцем натисніть кнопку увімк./вимк., торкаючись її повністю.</p>

Проблема	Можлива причина	Вирішення
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У кошику 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 нижню пластину в кошику належним чином. У разі встановлення нижньої пластини під певним кутом можна вдарити її бік об стінку кошика, 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 злийте зайву олію або жир із кошика, а потім продовжте приготування.
	У кошику залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в кошику. Завжди ретельно чистьте кошик і нижню пластину 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» або «E2».	Можливо, мультипіч зберігали в місці, де надто холодно.	Вибрано надто низьку температуру пристрою. Цей пристрій створено для використання за температури навколишнього середовища від 5 °C до 40 °C. Дайте мультипечі постояти за кімнатної температури щонайменше протягом 15 хвилин. Якщо проблему не вдасться вирішити, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні/регіоні.

<b>Проблема</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Вирішення</b>
На екрані мультипечі відображається індикація "E4", "E5", "E12", "E22" або "E23".	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.
На екрані мультипечі відображається індикація «E10».	Внутрішня температура пристрою надто висока.	Перевірте, чи немає навколо отворів виходу повітря перешкод, які можуть впливати на вентиляцію й відведення тепла. Залиште щонайменше 15 см вільного простору навколо вихідних отворів і не ставте жодних предметів між отворами виходу повітря та стіною.

# Мазмұны

<b>Маңызды қауіпсіздік нұсқауы</b>	806
Қауіпті	806
Ескерту	806
Сақ болыңыз	807
<b>Өңдеу</b>	808
<b>Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)</b>	808
<b>Кепілдік және қолдау көрсету</b>	809
<b>Экодизайн ақпараты</b>	809
<b>Жалпы сипаттамасы</b>	810
Өнімге шолу	810
Басқару панеліне шолу	811
<b>Алғаш рет қолданар алдында</b>	813
<b>Пайдалану алдында дайындау</b>	814
<b>Құрылғыны қолдану</b>	814
Сынақтық іске қосу	814
Алдын ала орнатылған бағдарламалар бойынша дайындау	816
Алдын ала орнатылған бағдарламалар	819
Қолмен орнатылған параметрлермен пісіру	819
Тағам кестесі	822
Уақыт функциясы	824
Көшіру функциясы	825
<b>Тағамды шайқау</b>	826
Шайқау әдісі	826
Шайқау қажет тағамдар	827
Шайқау уақыты	827
Шайқау туралы еске салғыш	828
<b>Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау</b>	828
<b>Тазалау</b>	828
Тазалау кестесі	830
<b>Сақтау</b>	830
<b>Ақаулықтарды жою</b>	831

## Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

### Қауіпті



- 1 - Құрылғыны ыстық газ плитасының немесе электр плита мен электр табалардың барлық түрінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз (1-сурет).
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым себетке салыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Себетке май құймаңыз, себебі одан өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құрылғыны қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құрылғының ішін қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан себетте көрсетілген максималды деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Әрқашан жылытқыш таза екеніне және оның ішінде ешқандай тағам тұрып қалмағанына көз жеткізіңіз.

### Ескерту

#### Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құрылғыны жерге жылыстаудан қорғалған ажыратқышпен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Пайдалану барысында құрылғының ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін (2-сурет).
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.



- Балалар құрылғымен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізеуі тиіс.
- Құрал мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға сүйеменіз. Құрылғының екі жағында және артында кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді бұдан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар құрылғыдан себетті алған кезде, 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 қауіпін азайту үшін 6°C-тан жоғары болуы тиіс.
- Осы аэрогрильдің екі пісіру камерасы болғандықтан, оның электр қуаты үлкен. Бір тізбектегі басқа қуатты құрылғыларды (мысалы, шайнектер, электр грильдері және т.б.) бір уақытта пайдалануға болмайды. Кері жағдайда, үйдегі қондырғыдағы автоматты ажыратқыш іске қосылып, осы розеткадағы қуат жоғалып кетуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 5 °C және 40 °C аралығындағы қоршаған орта температураларында пайдалануға арналған.
- Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек түпнұсқа Philips керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне қойылған себет, астыңғы тақта және керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құрылғыны алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.

## Сақ болыңыз

### Сақ болыңыз

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.

- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін оны тек Philips рұқсат берген қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болып қалады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны ұстау немесе тазалау алдында, оны шамамен 30 минут суытып алыңыз.
- Құрылғыда дайындалған ингредиенттер қара немесе қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.
- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180 °C-ден жоғары температурада қуырмаңыз (акриламид түзілуін барынша азайту үшін).
- Пісіру камерасының үстіңгі бөлігін абайлап тазалаңыз: Қыздыру элементі мен металл бөлшектердің шеттері ыстық.
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Синхронды түрде аяқтау функциясымен оңай бұзылатын тағамды пісіру кезінде сақ болыңыз (бактериялар көбеюі мүмкін).
- Піскен тағамды төккен кезде абай болыңыз және керек-жарақтар шығып кетуіне жол бермеңіз. Оған қоса, себеттің торлы жақтарынан май тамшылауы мүмкін болғандықтан мұқият болыңыз.
- Майлы тағам пісіру кезінде аэрогриль түтін шығаруы мүмкін.

## Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электромагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

## 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/support](https://www.home.id/support) веб-сайтымыздан қараңыз.

## Экодизайн ақпараты

### Модель идентификатор(лар)ына арналған экодизайн ақпараты: NA46x

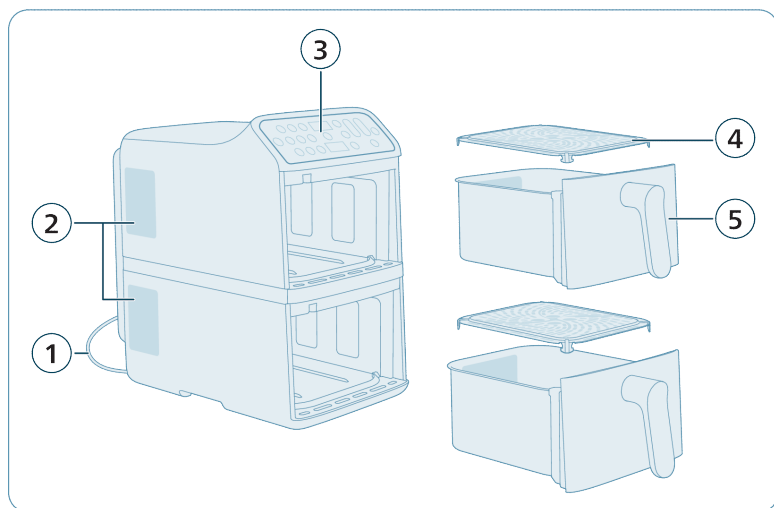
Сипаттама	Таңба	Мәні	Бірлік
Өшірулі режимде қуат тұтыну	$P_{off}$	0,28	Вт
Күту режимінде қуат тұтыну	$P_{sb}$	Қолдану мүмкін емес	Вт
Күту режиміне автоматты ауысуға дейінгі кезең	$T_{sb}$	20	Мин
Қызмет құнын өлшеу стандарты	EN 50564:2011		
Қосымша ақпарат алуға арналған байланыс мәліметтері	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланд		
Құрылғы КОМИССИЯНЫҢ II қосымшасының экодизайн талаптарына сәйкес келеді			
(ЕО) 2023/826 ЕРЕЖЕСІ			

Осы затты сатып алғаныңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді [www.home.id](https://www.home.id) веб-сайтында тіркеңіз.

# Жалпы сипаттамасы

## Өнімге шолу

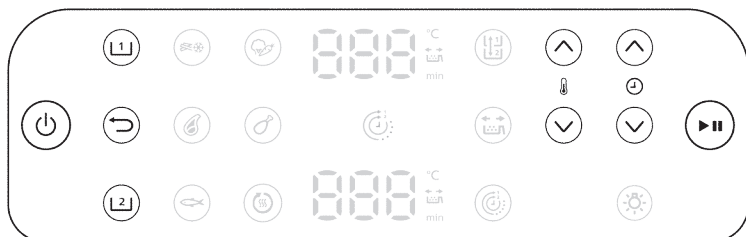


- 1 Ток сымы
- 2 Ауа шығыс жерлері
- 3 Басқару панелі
- 4 Астыңғы тақта (x2)
- 5 себет (x2)

Ескертпе. Бұл құрылғының екі тәуелсіз пісіру себеті бар. Тек бір себетпен пісіруге немесе екеуін де бір уақытта пайдалануға болады. Әр себет дербес жұмыс істейді, соның арқасында әр себетке әртүрлі температураны, пісіру уақытын немесе алдын ала орнатылған бағдарламаларды орнатуға болады.

## Басқару панеліне шолу

### Қуат және негізгі әрекеттер



#### Қосу/өшіру түймесі

Аэрогрильдің қуатын қосу немесе өшіру үшін түртіңіз.



#### Жоғарғы себетті (1) таңдау түймесі

Жоғарғы себетті таңдау үшін түймені түртіп, параметрлерді реттеңіз.



#### Төменгі себетті (2) таңдау түймесі

Төменгі себетті таңдау үшін түймені түртіп, параметрлерді реттеңіз.



#### Қайту түймесі

Алдыңғы мәзірге қайту немесе ағымдағы таңдаудан бас тарту үшін түртіңіз.



#### Бастау/уақытша тоқтату түймесі

Пісіру процесін бастау немесе кідірту үшін түртіңіз.



#### Температураны жоғарылату/төмендету түймелері

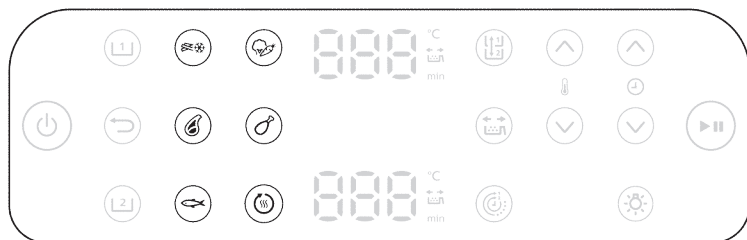
Таңдалған себет үшін пісіру температурасын жоғарылату немесе төмендету үшін түртіңіз.



#### Уақытты көбейту/азайту түймелері

Таңдалған себеттің пісіру уақытын арттыру немесе азайту үшін түртіңіз.

## Алдын ала орнатылған бағдарламалар



### Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар

Бұл режимді мұздатылған фри картоптары, картоп бөліктері немесе картоп драниктері қытырлақ, алтын қоңыр болып пісуі үшін қолданыңыз.



### Стейк

: бұл режимді стейкті қуырып, сыртын қызартып, өзіңіз қалаған деңгейде пісіру үшін қолданыңыз.



### Балық

Бұл режимді балық филесін оның шырынды және үлпілдек құрылымын сақтай отырып, ұқыпты пісіру үшін қолданыңыз.



### Көкөністер

Бұл режимді көкөністерді біркелкі қуыру немесе майды барынша аз құйып қуыру үшін қолданыңыз.



### Тауық аяқтары

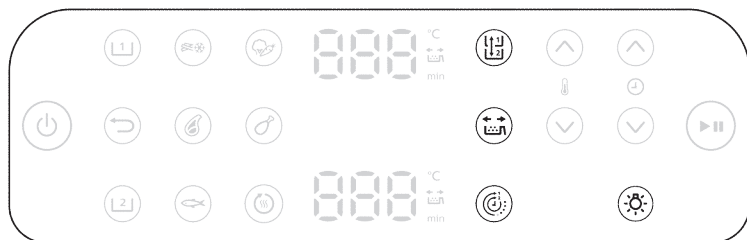
Бұл режимді тауық аяқтарын сыртын қытырлақ етіп, жақсылап қуыру үшін қолданыңыз.



### Жылыту

Бұл режимді тағамның құрылымы мен дәмін сақтай отырып, қалған асты тез жылыту үшін қолданыңыз.

## Қосымша функциялар



### Көшіру функциясы

Бір себетке уақыт пен температураны тағайындап, көшіру функциясы түймесін басу арқылы осы нақты параметрлерді екінші себетке көшіруге болады.



### Уақыт функциясы

Тағамдарыңыз бір уақытта дайын болуы үшін 2 себеттегі пісіру уақыттарын автоматты түрде синхрондаңыз.



### Шайқау туралы еске салғыш

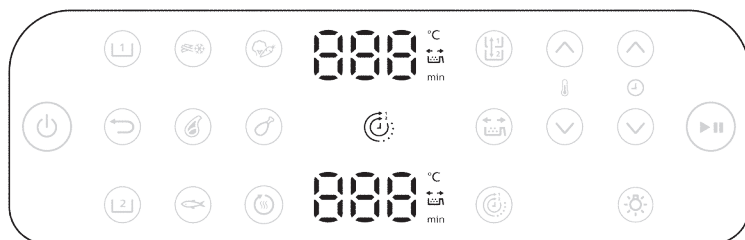
Бұл модельде шайқау туралы еске салғыш функциясы бар. Жақсы нәтиже алу үшін еске салғыш дыбыс шығарғанда тағамды шайқаңыз немесе аударыңыз. Біркелкі нәтижелер алу мақсатында пісіру кезінде тағамды сілкілеуді немесе аударуды еске салатын дабылдарды қосу немесе өшіру үшін сілкілеу туралы еске салғыш түймесін басыңыз. Сіз «шиқ» еткен дыбысты естіп, уақыт индикаторының жанында жыпылықтайтын сілкілеу белгішесін көресіз.



### Шам

Пісіру камерасындағы жарықты қосыңыз немесе өшіріңіз.

## Дисплей



### Уақыт/температура дисплейі



Экранда пісіру уақыты мен температурасы кезектесіп көрсетіледі.



### Шайқау туралы еске салғыштың көрсеткіші

Сілкілеу туралы еске салғыш іске қосылған кезде жанады.

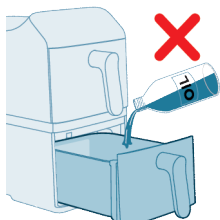


### Уақыт функциясының көрсеткіші

Уақыт функциясы іске қосылған кезде жанады.

## Алғаш рет қолданар алдында

**Маңызды ақпарат:** Алғаш рет пайдаланғанда, аэрогрильден түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және бірнеше минут ішінде жойылуы керек.



**Сақ болыңыз! Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Сепетке өсімдік майын, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**

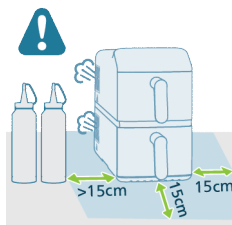
**Сақ болыңыз! Ыстық беттерді ұстамаңыз. Ыстық сепетті ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.**

**Сақ болыңыз! Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.**

Ескертпе. Құрылғыны алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.

- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
- 2 Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.
- 3 Құрылғыны алғаш рет қолданар (көріңіз «Тазалау») алдында мұқият тазалаңыз.

## Пайдалану алдында дайындау



- 1 Құрылғыны тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.
- 2 Құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз.

- 3 Астыңғы тақтаны сепетке салыңыз.

Ескертпе: Пайдалану барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді бу мен ауа саңылауларынан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Құрылғыны қабырғадан кемінде 15 см алыс орналастырыңыз және ауа шығатын саңылауларын тікелей розетканың алдына қоймаңыз.

Ескертпе: Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

Ескертпе: Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.

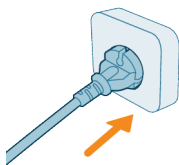
## Құрылғыны қолдану

### Сынақтық іске қосу

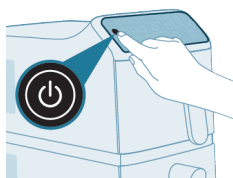
**Сынақтық іске қосу төмендегілер бойынша көмектеседі:**

- Аэрогрильдің жұмысымен танысу
- Дұрыс жұмыс істейтінін тексеру

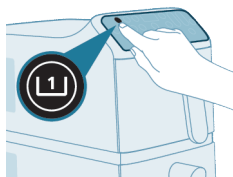
- Өндіріс қалдықтарын алып тастау
- 1 Екі себеттің де бос екеніне көз жеткізіп, құрылғыны желіге қосыңыз.



- 2 **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

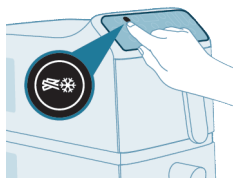


- 3 Себеттердің бірін таңдаңыз.



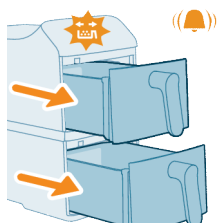
- 4 **Frozen Fries** (Мұздатылған фри картоптары) түймесін түртіңіз.

- 5 Екінші себетті таңдап, оған да **Frozen Fries** (Мұздатылған фри картоптары) режимін таңдаңыз.

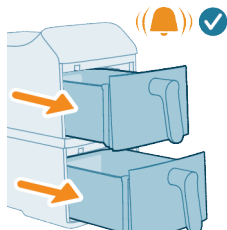


- 6 Бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.





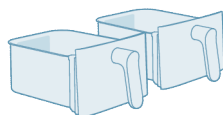
- 7 Пісірудің ортасында шайқау туралы еске салғыш дыбысы шығады. Себеттерді шығарып, оларды мықтап қайта орнату арқылы дыбыстық сигналды өшіруге болады.



- 8 Пісіру аяқталғаннан кейін соңғы дыбыстық сигнал шығады.



- 9 Себеттерді алыңыз. Екі себетті де 10-30 минут суытыңыз.

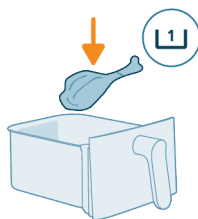


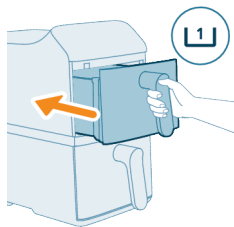
## Алдын ала орнатылған бағдарламалар бойынша дайындау

Бұл құрылғы тағам дайындау процесін жеңілдетуге арналған көптеген алдын ала орнатылған пісіру бағдарламаларымен жабдықталған. Әрбір алдын ала орнатылған бағдарлама тағамның белгілі бір түріне арналып, күш жұмсамай дәмді нәтижелерге қол жеткізу үшін дәл температура мен пісіру уақытын автоматты түрде орнатады.

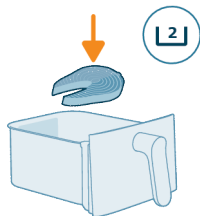
- 1 Жоғарғы себетке ингредиенттерді салыңыз.

Ескертпе. Себетті қолданар алдында әрқашан астыңғы тақта мықтап орнатылғанын тексеріңіз.



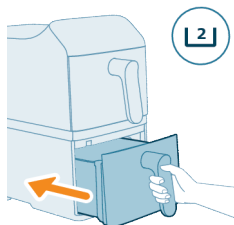


2 Жоғарғы себетті құрылғыға қайта салыңыз.



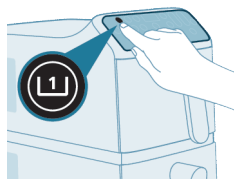
3 Төменгі себетке ингредиенттерді салыңыз.

Ескертпе. Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және себетті «MAX» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



4 Төменгі себетті құрылғыға қайта салыңыз.

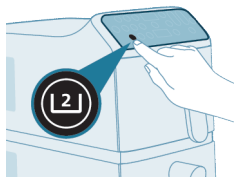
5 Экрандағы **Top basket** (Жоғарғы себет) түймесін түртіңіз.



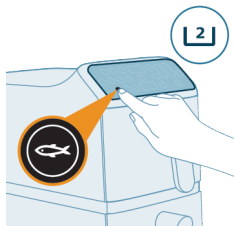
6 Қажетті алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.



7 Экрандағы **Bottom basket** (Төменгі себет) түймесін түрттіңіз.



8 Қажетті алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.



9 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түрттіңіз.



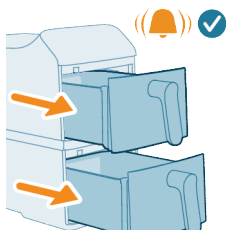
Ескертпе. Кейбір ингредиенттер пісіру уақыты бойынша арасында шайқау немесе аудару қажет («Алдын ала орнатылған бағдарламалар» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

- Себетті абайлап тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін себетті қайтадан салыңыз.

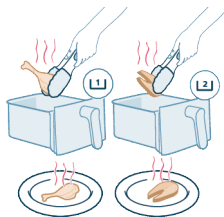
Ескертпе. Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе. Құрылғы себетті алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себет қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

10 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Екі себетті де абайлап тартып шығарыңыз.



**Сақ болыңыз! Пісіру процесінен кейін, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Себетті шығарған кезде әр уақытта себетті ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, себеттен ыстық бу шығуы мүмкін.**



### 11 Себеттерден піскен тағамды алу үшін асүй қысқыштарын пайдаланыңыз.

Ескертпе. Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май себеттің түбіне жиналады.

Ескертпе. Дайындалатын тағам түріне байланысты пісіру бөліктері арасында немесе себет ішіндегісін шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін себетті ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

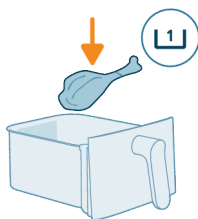
## Алдын ала орнатылған бағдарламалар

	Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Ұсынылатын мөлшер	Температура	Пісіру уақыты	Шайқау туралы еске салғыш	
	Тоңазытылған картофель-фри	500 г	200°C	26 мин	30 мин	x2
	Жанышталған ет	250 г	200°C	16 мин	18 мин	x2
	Балық сүбесі	650 г	200°C	18 мин	20 мин	x1
	Көкөніс	800 г	180°C	18 мин	20 мин	x2
	Құстың саны	1000 г	180°C	32 мин	34 мин	x1
	Жылыту	/	160°C	5 мин	5 мин	/
				<b>2750 Вт</b>	<b>2300 Вт</b>	

Ескертпе. Әрбір алдын ала орнатылған бағдарламаның әдепкі пісіру уақыты аэрогрильдің номиналды қуатына байланысты өзгешеленуі мүмкін.

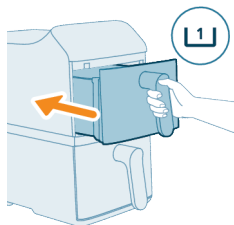
## Қолмен орнатылған параметрлермен пісіру

Егер алдын ала орнатылған бағдарламалар жеке қажеттіліктеріңізге сәйкес келмесе, қолмен орнату температура мен уақытты толық басқаруға мүмкіндік береді.

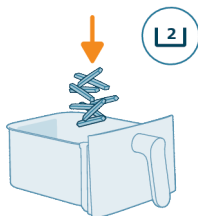


1 Жоғарғы себетке ингредиенттерді салыңыз.

Ескертпе. Себетті қолданар алдында әрқашан астыңғы тақта мықтап орнатылғанын тексеріңіз.



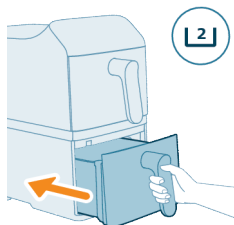
2 Жоғарғы себетті құрылғыға қайта салыңыз.



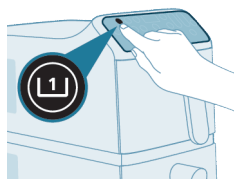
3 Төменгі себетке ингредиенттерді салыңыз.

Ескертпе. Аэрогрильмен әртүрлі ингредиенттерді дайындауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттердің мөлшері мен пісіру уақыты бойынша ұсыныстарды «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.

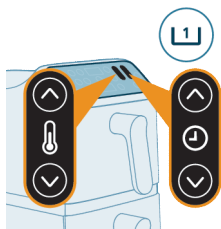
Ескертпе. Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және себетті «MAX» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



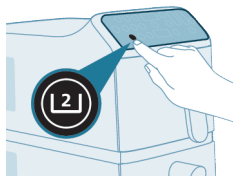
4 Төменгі себетті құрылғыға қайта салыңыз.



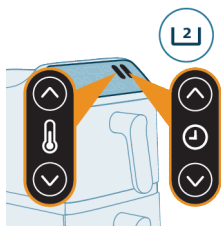
5 Экрандағы **Top basket** (Жоғарғы себет) түймесін түртіңіз.



- 6 Қажетті параметрді таңдау үшін температура мен уақыт көрсеткілерін түртіңіз.



- 7 Экрандағы **Bottom basket** (Төменгі себет) түймесін түртіңіз.



- 8 Қажетті параметрді таңдау үшін температура мен уақыт көрсеткілерін түртіңіз.



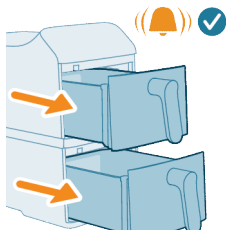
- 9 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе. Кейбір ингредиенттер пісіру уақыты бойынша арасында шайқауды немесе аударуды талап етеді («Тағам кестесін» қараңыз). Ол үшін:

- Себетті абайлап тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін себетті қайтадан салыңыз.

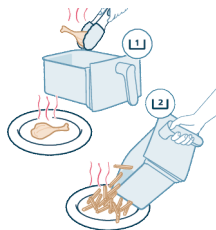
Ескертпе. Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе. Құрылғы себетті алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себет қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.



**10** Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Екі себетті де абайлап тартып шығарыңыз.

**Сақ болыңыз! Пісіру процесінен кейін, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Себетті шығарған кезде әр уақытта себетті ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, себеттен ыстық бу шығуы мүмкін.**



**11** Себеттерден піскен тағамды алу үшін асүй қысқыштарын пайдаланыңыз. Фри картоптары сияқты жеңіл тағамдарды тікелей табаққа салуға болады.

**Ескертпе.** Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май себеттің түбіне жиналады.

**Ескертпе.** Дайындалатын тағам түріне байланысты пісіру бөліктері арасында немесе себет ішіндегісін шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін себетті ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

## Тағам кестесі

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған негізгі параметрлер келтірілген.

### Ескертпе

- Берілген параметрлер жалпы нұсқаулық ретінде ұсынылған. Ингредиенттер сипатына, мөлшері, пішіні мен маркасының айырмашылығына байланысты барлық ингредиенттер үшін оңтайлы нәтижеге кепілдік берілмейді.
- Үлкен мөлшерде тағам (мысалы, фри картоптары, ашяяндар, тауық аяқтары, мұздатылған тағамдар) пісіру кезінде, біркелкі құрылым мен қуырылу деңгейін қамтамасыз ету үшін пісіру барысында ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.
- Ұсынылған салмақ бір себетке арналған.
- Пісіру нәтижелері әрбір тағамдағы ингредиенттің мөлшеріне немесе көлеміне байланысты өзгереді. Мінсіз нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру параметрлерін нақты ингредиенттеріңізге бейімдеңіз. Home ID рецепт кітабы ингредиенттің мөлшері мен көлеміне байланысты реттеуге арналған толық нұсқаулықты ұсынады.

**Номиналды қуаты 2750 Вт құрылғыларға арналған тағам кестесі**

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Уақыт (минут)	Температура	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм / 0,3x0,3 дюйм) Шағын порция	800 г	43	200°C	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 17, 24, 30 және 37-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	1200 г	60	200°C	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 24, 32, 40 және 50-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция/бөлік)	4 бөлік	30	180 °C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Ақсерке	400-1000 г	14-24	200°C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Шұжықтар	300-500 г	10-15	180 °C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жанышталған ет	200-1000 г	15-20	200°C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Бисквит	300 г	50	140°C	Пісіру науасын пайдаланыңыз
Бисквит капкейк	4-9 қалып	14-16	160°C	Пісіруге арналған қалып керек-жарақтарын пайдаланыңыз
Маффиндер (шамамен 40 г/бөлік)	6 бөлік	16	160°C	
Жеңіл дайындалатын лава кекс	4-9 қалып	10	160°C	Пісіруге арналған қалып керек-жарақтарын пайдаланыңыз
Аралас көкөніс (ірілеп туралған) Үлкен порция	1300 г	25	180 °C	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, аралас көкөністердің үлкен порциясы жақсы пісуі үшін пісіру барысында 12-шы және 18-ші минуттарда тағамды өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе араластырыңыз.

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Уақыт (минут)	Температура	Ескертпе
Мини-решти	6-11 бөлік	15-20	180 °C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г/2,1 унция)	4 бөлік	8	180 °C	
<b>Номиналды қуаты 2300 Вт құрылғыларға арналған тағам кестесі</b>				
Азық түрлері	Ең аз – ең көп көлем	Уақыт (минут)	Температура	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм / 0,3x0,3 дюйм)	200-700 г	26-37	200°C	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция)	2-8 бөлік	26-36	180 °C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Ақсерке	400-1000 г	16-26	200°C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Шұжықтар	300-500 г	12-17	180 °C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жанышталған ет	200-1000 г	17-22	200°C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Бисквит	300 г	50	140°C	Пісіру науасын пайдаланыңыз
Бисквит капкейк	4-9 қалып	14-16	160°C	Пісіруге арналған қалып керек-жарақтарын пайдаланыңыз
Жеңіл дайындалатын лава кекс	4-9 қалып	10	160°C	Пісіруге арналған қалып керек-жарақтарын пайдаланыңыз
Аралас көкөністер	400-800 г	15-20	180 °C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мини-решти	6-11 бөлік	15-20	180 °C	Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз

## Уақыт функциясы

**Time** (Уақыт) функциясы пісіру уақыты немесе температурасы әртүрлі болса да, екі себеттегі тағамның бір уақытта пісуін қамтамасыз етуге арналған. Бұл

әсіресе әр себетте әртүрлі ингредиенттері бар толық тағамды пісірген кезде пайдалы.

**1** Екі себет үшін пісіру уақыты мен температурасын орнатыңыз.



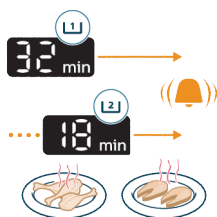
**2** Басқару панеліндегі **Time** (Уақыт) түймесін түртіңіз.



**3 Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түрткенде, синхрондалған пісіру басталады.



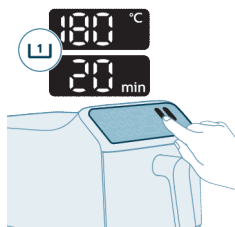
**4** Аэрогриль бір себеттің іске қосылу уақытын автоматты түрде реттейді, осылайша екі себет те пісіру циклін бір уақытта аяқтайды. Бұл барлық тағамның бір мезгілде ыстық күйінде беруге дайын болуын қамтамасыз етеді.



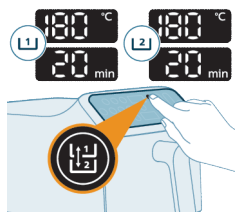
## Көшіру функциясы

**Сору** (Көшіру) функциясы бір рет тұрту арқылы пісіру параметрлерін бір себеттен екіншісіне көшіруге мүмкіндік береді. Бұл екі себетте бірдей тағамдарды пісіргенде және бірдей нәтиже алғыңыз келгенде өте қолайлы.

1 Бір себет үшін пісіру уақыты мен температурасын орнатыңыз.



2 **Сору** (Көшіру) түймесін басыңыз. Параметрлер бірден екінші себетке көшіріледі.



3 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз.



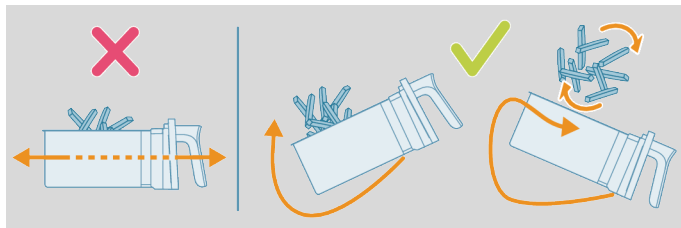
## Тағамды шайқау

### Шайқау әдісі

Пісіру барысында тағамды шайқау, араластыру немесе аудару үшін себетті аэрогрильден алыңыз.

- Тамақты қауіпсіз араластырып, себетті ақырын шайқап, тағамның барлық бетіне ыстық ауаның жетуін қамтамасыз етіңіз.

**Біркелкі қытырлақтыққа қол жеткізу үшін:** Себетті бір бағытта ғана шайқай бермеңіз. Одан гөрі, себетті ғана тербете бермей, тамақты аунатып немесе аударып тұрыңыз. Бұл тамақ біркелкі алтын түстес болып қызаруы үшін әр бөлшектің айналасында ауа айналымы болуын қамтамасыз етеді.



- Егер себет шайқау үшін тым ауыр болса, себетті қызуға төзімді бетке қойыңыз да, ұшы силиконнан жасалған тістеуікпен немесе құралдармен азық-түліктерді аунатыңыз немесе аударыңыз. Себетті қайтадан кіргізіп, пісіруді жалғастырыңыз.

**Ескертпе:** Аэрогриль себетті шығарып алған кезде автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себетті орнына салғанша дисплей қатып тұрады.

**Ескертпе:** Себет орнына қойылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

**Ескертпе:** Себетті ұзақ уақытқа (30 секундтан астам) шығармауға тырысыңыз, себебі мұның салдарынан құрылғы салқындап кетуі мүмкін.

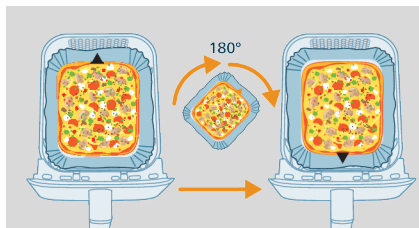
## Шайқау қажет тағамдар

- Пісіру кезінде бір-бірінің үстіне қойылған фри картоптары немесе наггетстер сияқты шағын тағамдар әдетте біркелкі қытырлақ болу және біркелкі қуырылуы үшін шайқауды қажет етеді.
- Мұндай тағамдарды шайқамасаңыз, олар біркелкі піспеуі немесе кейбір жерлері қуырылмай қалуы мүмкін.
- Стейктер сияқты қалың тағамдарды пісіру ортасында аудару барлық жағынан біркелкі қызаруына көмектеседі.

## Шайқау уақыты

- Пісірудің ортасында тағамды 1-2 рет немесе қажет болған жағдайда одан жиі араластырыңыз немесе аударыңыз.
- Кейбір алдын ала орнатылған параметрлерде шайқау туралы еске салғыш функциясы (көріңіз «Алдын ала орнатылған бағдарламалар») бар.

**Кезекпен пісіріңіз:** Кондитерлік қағаз немесе наубай керек-жарақтарын қолданған кезде, олар жолды бітеп, ауа себеттің артқы жағына жетпей қалуы мүмкін. Мінсіз әрі біркелкі етіп пісіру үшін, пісіру уақытының ортасына жеткенде, кондитерлік қағазды немесе керек-жарақты 180° бұрыңыз. Бұл тағамның әрбір жағы бірдей қызумен пісуін қамтамасыз етеді.



## Шайқау туралы еске салғыш

- Шайқау туралы еске салғыш 5 дыбыстық сигнал шығарады және дисплейде жанады.
- Егер 5 дыбыстық сигналдан кейін себетті шығармасаңыз, еске салғыш автоматты түрде өшеді.
- Себетті шығарғанда, шайқау туралы еске салғыш та тоқтайды.

## Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау

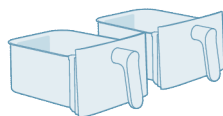
Аэрогрильде керемет үйде жасалған картоп тілімдерін әзірлеу үшін:

- Фри картобын жасауға қолайлы картоп түрін таңдаңыз, мысалы, жақында қазып алынған, (аздап) ұнды картоп.
  - Біркелкі нәтиже алу үшін картопты 500 г/18 унциядан бөліп ауамен 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 себетке құйылып кетпеуі үшін себеттегі барлық таяқшаны төгу үшін тостағанды көлбеу ұстамаңыз.
- 6 Таяқшаларды себетке салыңыз.
  - 7 Картоп таяқшаларын қуырыңыз және пісіру уақытында себетті 2-3 рет шайқаңыз.

## Тазалау



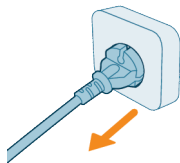
**Ескерту! Тазалау алдында себетті және құрылғының ішін әбден суытып алыңыз.**

**Ескерту: себеттің жабыспайтын қабаты бар. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.**

Құрылғыны қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін себеттің түбіндегі майды кетіріп тастаңыз.

- 1 Құрылғыны өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.

Кеңес. Аэрогриль жылдамырақ сууы үшін себетті шығарып алыңыз.



- 2 Астыңғы тақтаны себеттен алып тастаңыз.  
 3 Себеттің түбінде еріген майды төгіп тастаңыз.  
 4 Себетті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар оны ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес губкамен тазалай аласыз («тазалау кестесі» бөлімін қараңыз).

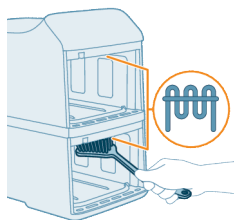
Кеңес. Егер тағам қалдықтары себетке немесе астыңғы тақтаға жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер себетте немесе астыңғы тақтада майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.

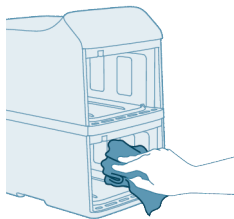
Кеңес: қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.

- 5 Сырылып қалмас үшін құрылғының сырты мен ішін қыртыссыз, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.



- 6 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.






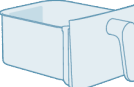
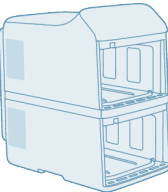




7 Құрылғының ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

## Тазалау кестесі

Дұрыс тазалау аэрогрильдің дұрыс жұмысы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Төмендегі кестеде әр компонентті тазалау бойынша нұсқаулар берілген.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## Сақтау


- 1 Құрылғыны розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
- 2 Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.

### Ескертпе

- Аэрогрильді алып жүргенде, себеттер байқаусызда құлап кетпеуі үшін оны әрқашан көлденеңінен ұстаңыз. Құлаған жағдайда олар зақымдалуы мүмкін.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің астыңғы тақтаны т.б. сияқты алынбалы бөліктері бекітілгенін тексеріңіз.

## Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, [www.home.id/support](http://www.home.id/support) торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғының сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағам дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін құрылғы қосылған кезде себет, астыңғы тақта 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.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	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.
	Қосу/өшіру түймесі әлі белсендірілмеген.	Қосу/өшіру түймесін бас бармағыңызбен басып, саусағыңыз тұтас түймеге тиіп тұруын қадағалаңыз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің себетінде аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Астыңғы тақтаны себетке тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер астыңғы тақтаны бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі себеттің қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктері түсіп қалуы 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 себеттен абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.
	Себетте алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін себетте қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан себет пен астыңғы тақтаны 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.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогриль экранында «E1» немесе «E2» жазуы пайда болады.	Аэрогриль аса суық жерде сақталған болуы мүмкін.	Құрылғы температурасы тым төмен. Бұл өнім 5 °C және 40 °C аралығындағы қоршаған орта температураларында пайдалануға арналған. Аэрогрильді бөлме температурасында кемінде 15 минутқа қойыңыз. Мәселе шешілмесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі/өңіріңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E4», «E5», «E12», «E22» немесе «E23» 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.
Аэрогриль экранында «E10» жазуы пайда болады.	Құрылғының ішкі температурасы тым жоғары.	Ауа шығатын саңылауларының айналасында желдетілуіне және жылудың таралуына кедергі келтіретін қандай да бір кедергілер бар-жоғын тексеріңіз. Ауа шығатын саңылауларының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз және саңылаулар мен қабырғаның арасына заттар қоймаңыз.

## תוכן העניינים

835	הוראת בטיחות חשובה
835	סכנה
835	אזהרה
836	זהירות
837	<b>מחזור</b>
837	<b>שדות אלקטרומגנטיים (EMF)</b>
837	אחריות ותמיכה
837	פרטי תכנון סביבתי
838	<b>תיאור כללי</b>
838	סקירת המוצר
839	סקירת לוח הבקרה
841	<b>לפני השימוש הראשון</b>
842	<b>הכנות לפני השימוש</b>
842	<b>שימוש במכשיר</b>
842	הפעלת בדיקה
844	בישול עם תוכניות קבועות
847	תוכניות קבועות
847	בישול עם הגדרות ידניות
849	טבלת מזון
851	פונקציית זמן
852	פונקציית העתקה
853	<b>ניעור מזון</b>
853	כיצד לנער
854	מה לנער
854	מתי לנער
854	תזכורת ניעור
854	<b>הכנת צ'יפס תוצרת בית</b>
855	<b>ניקוי</b>
856	טבלת ניקוי
856	<b>אחסון</b>
857	<b>פתרון בעיות</b>

## 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 חשמלי וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם (איור 1).
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסלסילה, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסל 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 נוזל בכמות העולה על המפלט המרבי המצוין על הסלסילה.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום נקי ושלא נתקע בו מזון.

### אזהרה

#### 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 (איור 2).
- 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 לפחות 15 ס"מ משני הצדדים ומגב המכשיר. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים ופלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסל 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.



- מכיוון של-Airfryer יש שני תאי בישול, הוא מצויד בכוח חשמלי גדול. אין להפעיל מכשירים חשמליים כבדים באותו מעגל חשמלי באותו זמן (לדוגמה קומקום, כיריים חשמליים וכדומה). אחרת, ייתכן שהמפסקים בביתכם יגיבו ויהיה כשל בחשמל שבתקע זה.
- המכשיר תוכנן לשימוש בטמפרטורות סביבה שבין 5°C ל-40°C.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה. יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסל, הפלטה התחתונה והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחריו, תמיד היזהר בעת השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.

## זהירות

### זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבח צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלונות, 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 שמכניס במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום. הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם וקצוות החלקים המתכתיים.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש לנקוט זהירות בעת בישול מזון המתכלה בקלות באמצעות פונקציית הסיום המסונכרן (יתכן שיש צורך בסוללה).
- יש לנקוט זהירות בעת מזיגת המזון המבושל ולמנוע נפילת אביזרים החוצה. בנוסף, יש להיזהר משמן שעלול לנזול מצדדי הרשת של הסל.
- בעת בישול מזון שומני, ה-Airfryer עשוי לפלוט עשן.

## מחזור



- סמל זה מצוין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

## שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

## אחריות ותמיכה

חברת Versuni Netherlands B.V., הרשומה בכתובת 88 Claude Debussylaan, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. מידע נוסף, לגבי חלקי חילוף, או לגבי הפעלת האחריות, ניתן למצוא באתר שלנו, בכתובת [home.id/support](https://www.home.id/support).

## פרטי תכנון סביבתי

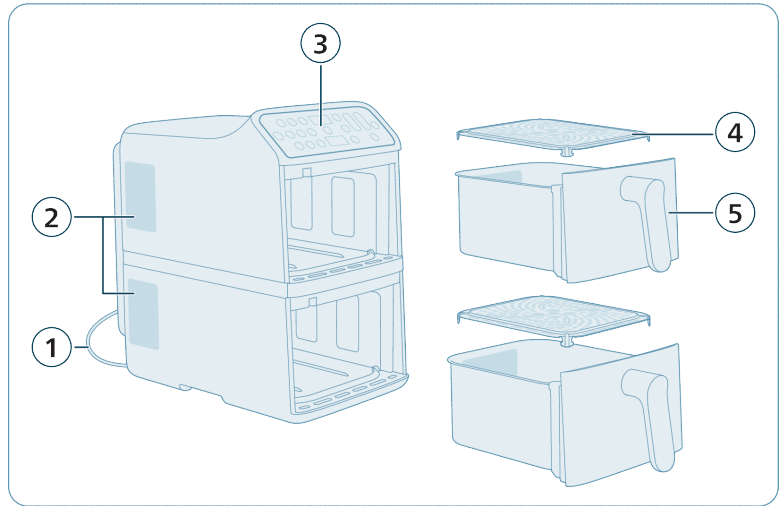
### פרטי תכנון סביבתי עבור מזהה דגם: NA46x

תיאור	סמל	תמורה לכספך	יחידה
צריכת חשמל במצב כבוי	$P_{off}$	0.28	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 החשמלי עומד בדרישות התכנון הסביבתי של נספח II של COMMISSION			
תקנה (EU) 2023/826			

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת [www.home.id](https://www.home.id)

# תיאור כללי

## סקירת המוצר

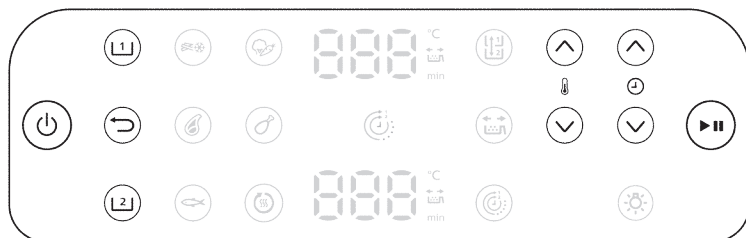


- 1 כבל מתח
- 2 פתחי יציאת אוויר
- 3 לוח בקרה
- 4 פלטה תחתונה (x2)
- 5 סל (x2)

הערה: מכשיר זה כולל שני סלי בישול נפרדים. ניתן לבל עם סל או אחד או להשתמש בשניהם בו-זמנית. כל סל פועל באופן עצמאי, מה שמאפר לכם להגדיר טמפרטורות, זמני בישול או תוכניות קבועות שונות עבור כל סל.

## סקירת לוח הבקרה

### הפעלה ופעולות בסיסיות



#### לחצן הפעלה/כיבוי

הקישו כדי להפעיל או לכבות את ה-Air fryer.



#### לחצן בחירת הסל העליון (1)

הקישו כדי לבחור את הסל העליון לכוונן הגדרות.



#### לחצן בחירת הסל התחתון (2)

הקישו כדי לבחור את הסל התחתון לכוונן הגדרות.



#### לחצן חזרה

הקישו כדי לחזור לתפריט הקודם או לבטל את הבחירה הנוכחית.



#### לחצן הפעלה/השהיה

הקישו כדי להתחיל או לעצור את תהליך הבישול.



#### לחצני הגברת/הנמכת טמפרטורה

הקישו כדי להגביר/להנמיך את טמפרטורת הבישול עבור הסל הנבחר.

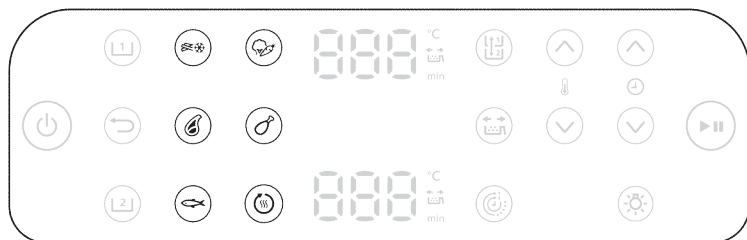


#### לחצני הוספת/הפחתת זמן

הקישו כדי להגדיל/להקטין את זמן הבישול עבור הסל הנבחר.



## תוכניות קבועות



### חטיפי תפוח אדמה קפואים

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל צ'יפס קפוא, פוטטוס קפואים או לביבות קפואות עד להזהבה קריספית.



### סטייק

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לצלות סטייק לרמת העשייה המועדפת עליכם עם מעטה חיצוני צרוב.



### דגים

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל בעדינות פילה דג או פירות ים תוך שמירה על הלחות והפריכות שלהם.



### ירקות

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לצלות או לטגן ירקות באופן אחיד עם מעט שמן ככל האפשר.



### כרעי עוף

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל כרעי עוף ביסודיות עם עור קריספי.

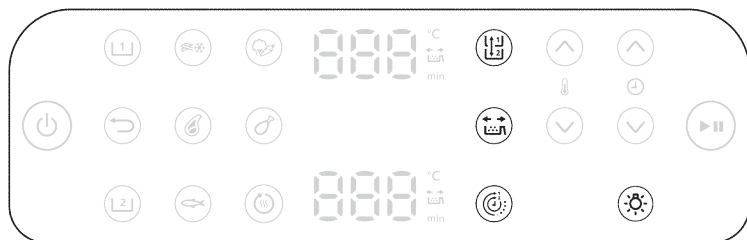


### חימום חוזר

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לחמם שאריות במהירות ולשמור על הטקסטורה והטעם שלהם.



## פונקציות נוספות



### פונקציית העתקה

ניתן להגדיר את הזמן ואת הטמפרטורה לסל אחד ואז להעתיק את אותן ההגדרות לסל השני על ידי לחיצה על לחצן פונקציית ההעתקה.



**פונקציית זמן**

סינכרון אוטומטי של זמן הבישול ב-2 סלים כך שהארוחות שלכם יהיו מוכנות באותו הזמן.



**תזכורת ניעור**

דגם זה כולל תזכורת ניעור. לקבלת תוצאות אופטימליות, יש לנער או להפוך את האוכל מיד כאשר נשמע צליל התזכורת.



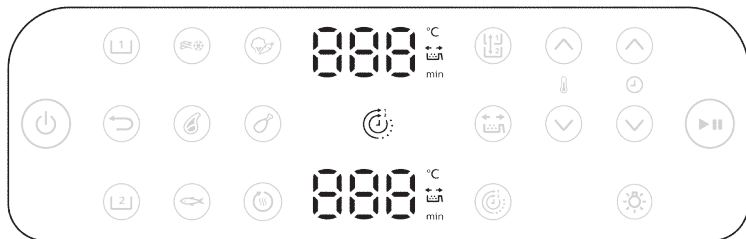
לחצו על לחצן תזכורת הניעור כדי לאפשר או להשבית התראות תזכורת לנער או להפוך את המזון במהלך הבישול לשיפור אחידות הבישול. יישמע צפצוף ויוצג סמל ניעור מהבהב ליד תצוגת הזמן.

**בהיר**

הדלקת הנורית בתא הבישול או כיבוייה.



**תצוגה**



**תצוגת זמן/טמפרטורה**

המסך מחליף בין הצגת זמן הבישול והטמפרטורה.



**מחווון תזכורת ניעור**

נדלק כאשר תזכורת הניעור מופעלת.



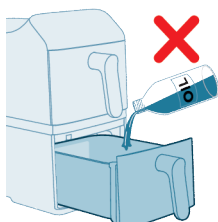
**מחווון פונקציית זמן**

נדלק כאשר פונקציית הזמן מופעלת.



**לפני השימוש הראשון**

חשוב: במהלך השימוש הראשון, ה-Airfryer עשוי לשחרר מעט עשן וריח. זה מצב נורמלי והם צפויים להתפוגג תוך מספר דקות.



**זהירות:** זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אין למלא את הסל בשמן, בשומן לטיגון או בשום נוזל אחר.

**זהירות:** אל תיגע במשטחים חמים. גע בסל החם עם כפפות בטיחות לתנור.

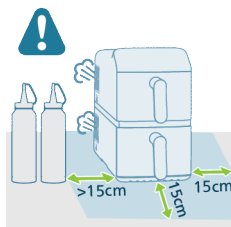
**זהירות:** מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.

הערה: אין צורך לחמם מראש את המכשיר.

- 1 הסר את כל חומרי האריזה.
- 2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
- 3 יש לנקות את המכשיר באופן יסודי לפני השימוש (ראו את 'ניקוי') הראשון.

## הכנות לפני השימוש

- 1 הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.
- 2 יש להשאיר מרווח של לפחות 15 ס"מ מסביב למכשיר.

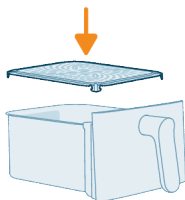


- 3 יש להכניס את הפלטה התחתונה אל הסל.

הערה: בזמן השימוש נפלטים אדים חמים מיציאת האוויר. הרחיקו את הידיים ואת הפנים למרחק בטוח מהקיטור ומפתחי יציאת האוויר. יש להציב את המכשיר במרחק של לפחות 15 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתחי יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל.

הערה: אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.

הערה: אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.



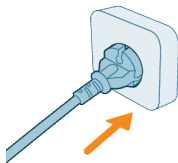
## שימוש במכשיר

### הפעלת בדיקה

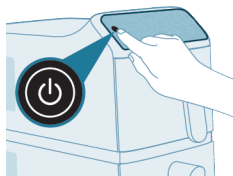
**הפעלת בדיקה מסייעת לכם:**

- להכיר את ה-Airfryer
- לאמת פעולה תקינה
- להסיר שאריות ייצור

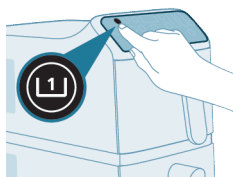
1 לוודא ששני הסלים ריקים, ולאחר מכן לחבר את המכשיר לחשמל.



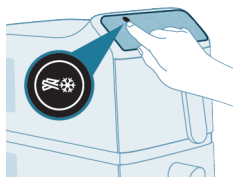
2 יש להקיש על לחצן הפעלה/כיבוי.



3 יש לפתוח את אחד מהסלים.

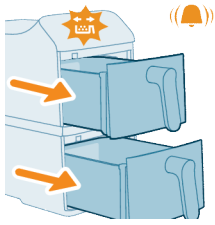


4 יש להקיש על לחצן צ'יפס קפוא.  
5 יש לבחור את הסל הנוסף ולבחור גם צ'יפס קפואים.

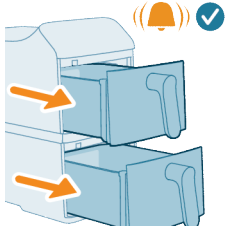


6 יש להקיש על לחצן הפעלה/השהייה כדי להתחיל.

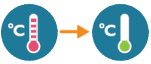




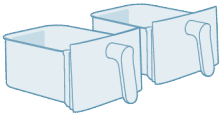
7 תזכורת לניעור מצפצפת באמצע הבישול. השתיקו את הצפצוף על ידי משיכת הסלים והכנסתם מחדש באופן מאובטח.



8 נשמע צפצוף סופי כשהבישול מסתיים.



9 יש להסיר את הסלים. יש להניח לשני הסלים להתקרר במשך 10-30 דקות.

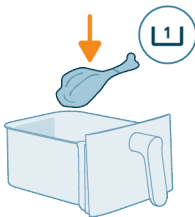


## בישול עם תוכניות קבועות

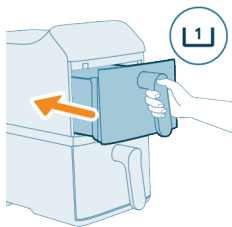
מכשיר זה מגיע עם מגוון תוכניות בישול קבועות המתוכננות לפשט הכנת ארוחות. כל תוכנית קבועה ממוטבת לסוג אוכל ספציפי, ומגדירה באופן אוטומטי את הטמפרטורה וזמן הבישול האידאליים לתוצאות טעימות עם מאמץ מינימלי.

1 יש להוסיף את המרכיבים אל הסל העליון.

הערה: תמיד יש לוודא שהפלטה התחתונה מאובטחת במקומה לפני שימוש בסל.

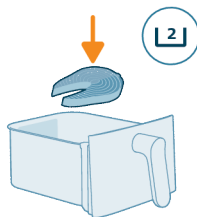


2 יש להחזיר את הסל העליון למכשיר.

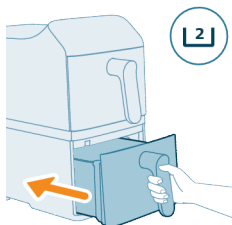


3 יש להוסיף את המרכיבים אל הסל התחתון.

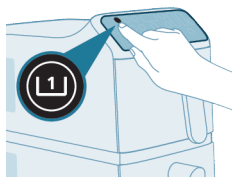
הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסל מעבר לקו ה'מקסימום', מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.



4 יש להחזיר את הסל התחתון למכשיר.



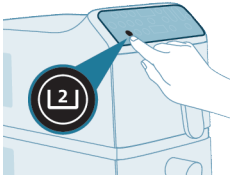
5 יש להקיש על לחצן הסל העליון על המסך.



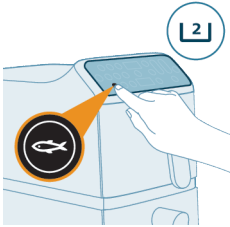
6 בחר את לחצן התוכנית הקבועה המועדפת.



7 יש להקיש על לחצן **הסל התחתון** על המסך.



8 בחר את לחצן התוכנית הקבועה המועדפת.



9 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיון ב'תוכניות קבועות'). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסל.
- יש לנער את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להכניס בחזרה את הסל כדי להמשיך לבשל.

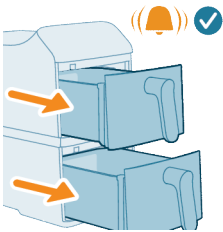


הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן **ההפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. הבישו ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל למכשיר.

10 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך את שני הסלים החוצה בזהירות.

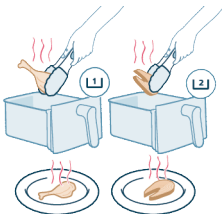
**זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסל, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסל על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הסרת הסל. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסל.**



11 השתמשו במלקחיים למטבח כדי להסיר את המזון המבושל מהסלים.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסל.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, הניחו את הסל על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.



## תוכניות קבועות

תזכורת ניעור	זמן הבישול	טמפרטורה	כמות מומלצת	הגדרות קבועות מראש	
x2	30 דקות	26 דקות	200°C	500 גרם	צ'יפס קפואים 
x2	18 דקות	16 דקות	200°C	250 גרם	צלעות בשר 
x1	20 דקות	18 דקות	200°C	650 גר'	פילה דג 
x2	20 דקות	18 דקות	180°C	800 גרם	ירקות 
x1	34 דקות	32 דקות	180°C	1000 גרם	שוקי עוף 
/	5 דקות	5 דקות	160°C	/	חימום חוזר 
	<b>2300W</b>	<b>2750W</b>			

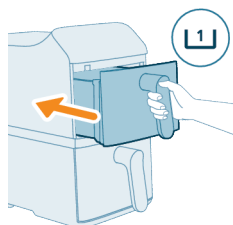
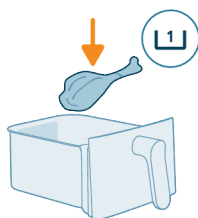
הערה: ברירת המחדל של זמן הבישול עבור כל תוכנית קבועה עשויה להשתנות בהתאם לדירוג המתח של ה-Airfryer שלכם.

## בישול עם הגדרות ידניות

כשתוכניות קבועות מראש לא עומדות בצרכי הבישול המותאם שלכם, ההגדרות הידניות מעניקות לכם שליטה מלאה על הטמפרטורה והזמן.

**1** יש להוסיף את המרכיבים אל הסל העליון.

הערה: תמיד יש לוודא שהפלטה התחתונה מאובטחת במקומה לפני שימוש בסל.

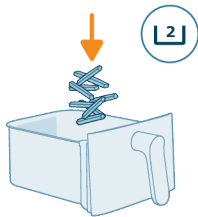


**2** יש להחזיר את הסל העליון למכשיר.

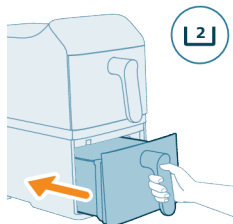
3 יש להוסיף את המרכיבים אל הסל התחתון.

הערה: ה-Airfryer מתאים להכנת מגוון רחב של רכיבים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, עיינו ב'טבלת המזון' לקבלת כמויות וזמני בישול מומלצים.

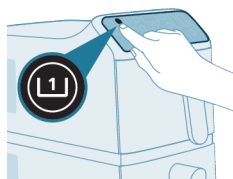
הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסל מעבר לקו ה'מקסימום', מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.



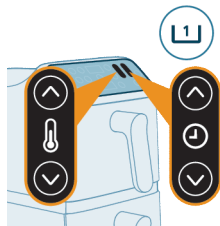
4 יש להחזיר את הסל התחתון למכשיר.



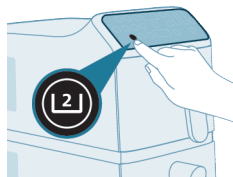
5 יש להקיש על לחצן הסל העליון על המסך.



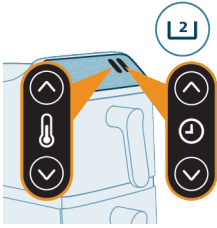
6 יש להקיש חצ הטמפרטורה והזמן כדי לבחור את ההגדרה המועדפת.



7 יש להקיש על לחצן הסל התחתון על המסך.



8 יש להקיש חצ הטמפרטורה והזמן כדי לבחור את ההגדרה המועדפת.



9 יש להקיש על לחצן הפעלה/השהייה כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עייין ב'טבלת המזון'). כדי לעשות זאת:

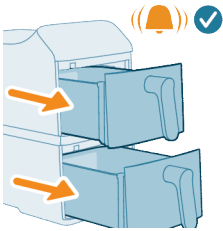
- יש למשוך בעדינות את הסל.
- יש לנער את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להכניס בחזרה את הסל כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן הפעלה/השהייה. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. הבישו ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל למכשיר.

10 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך את שני הסלים החוצה בזהירות.

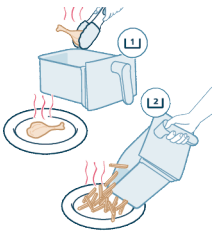
**זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסל, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסל על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הסרת הסל. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסל.**



11 השתמשו במלקחיים למטבח כדי להסיר את המזון המבושל מהסלים. פריטים קלים יותר, כגון צ'יפס, ניתן לשפוך ישירות לצלחת.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסל.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, הניחו את הסל על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.



## טבלת מזון

הטבלה להלן מספקת הגדרות בסיס מומלצות להכנת מגוון סוגי מזון.

### הערה

- ההגדרות המפורטות הינן קווים מנחים. עקב וריאציות במקור, גודל, צורת ומונת הרכיבים, לא ניתן להבטיח תוצאות אופטימליות עבור כל הרכיבים.
- בעת בישול כמויות גדולות יותר (לדוגמה, צ'יפס, חסילונים, כרעיים, חטיפים קפואים), נערו, הפכו או ערבבו את הרכיבים 2-3 פעמים במהלך תהליך הבישול על מנת להבטיח מרקם ומידת עשייה אחידים.
- המשקל המוצע הינו עבור סל יחיד.

תוצאות הבישול עשויות להשתנות בהתאם לגודל ונפח הרכיבים עבור כל מנה. על מנת להשיג תוצאות מושלמות, יש להתאים אתמצבי הבישול המוגדרים מראש לרכיבים הספציפיים שברשותכם. ספר המתכונים של Home ID מספק מדרוך מקיף להתאמה אישית על סמך גודל ונפח הרכיבים.

### טבלת מזון עבור מכשירים עם דירוג מתח של 2750W

מרכיבים	כמות המזון	זמן (דקות)	טמפרטורה	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ) / 0.3x0.3 אינץ') מנה קטנה	800 גרם	43	200°C	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-17, 24, 30 ו-37.
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	1200 גרם	60	200°C	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-24, 32, 40 ו-50.
יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.				
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות לחתיכה)	4 יחידות	30	180°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
סלמון	1,000-400 גרם	14-24	200°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
נקניקיות	300-500 גרם	10-15	180°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
צלעות בשר	1,000-200 גרם	15-20	200°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
עוגת ספוג	300 גרם	50	140°C	יש להשתמש באביזר מגש האפייה
קאפקייק ספוג	4-9 כוסות	14-16	160°C	יש להשתמש באביזר כוס האפייה
מאפינס (בערך 40 גרם ליחידה)	6 יחידות	16	160°C	
עוגת לבה קלה	4-9 כוסות	10	160°C	יש להשתמש באביזר כוס האפייה
ירקות מעורבים (קוצצים גס) מנה גדולה	1,300 גרם	25	180°C	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או לערבב את המזון בדקות ה-12 וה-18 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים.
מיני לביבות	11-6 יחידות	15-20	180°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם/2.1 אונקיות)	4 יחידות	8	180°C	

### טבלת מזון עבור מכשירים עם דירוג מתח של 2300W

מרכיבים	כמות מינימום-מקסימום	זמן (דקות)	טמפרטורה	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ / 0.3x0.3 אינץ')	200-700 גרם	26-37	200°C	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות)	2-8 יחידות	26-36	180°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
סלמון	1,000-400 גרם	16-26	200°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
נקניקיות	300-500 גרם	12-17	180°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
צלעות בשר	1,000-200 גרם	17-22	200°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
עוגת ספוג	300 גרם	50	140°C	יש להשתמש באביזר מגש האפייה
קאפקייק ספוג	4-9 כוסות	14-16	160°C	יש להשתמש באביזר כוס האפייה
עוגת לבה קלה	4-9 כוסות	10	160°C	יש להשתמש באביזר כוס האפייה
ירקות מעורבבים	800-400 גרם	15-20	180°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
מיני לביבות	11-6 יחידות	15-20	180°C	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך

## פונקציית זמן

פונקציית הזמן מתוכננת על מנת לוודא שהמזון בשני הסלים מסיים להתבשל באותו הזמן, גם אם זמני הבישול או טמפרטורות הבישול שונות. דבר זה מועיל במיוחד בעת הכנת ארוחה מלאה עם רכיבים שונים בכל סל.  
**1** הגדירו את זמן וטמפרטורת הבישול עבור שני הסלים.



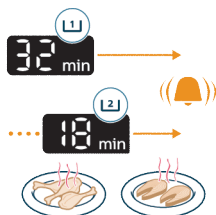
2 הקישו על לחצן הזמן בלוח הבקרה.



3 הקישו על לחצן ההפעלה/השהייה והבישול המסונכרן יחל.

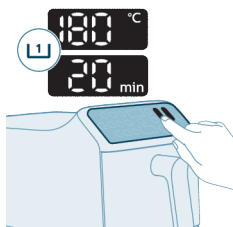


4 ה-Airfryer מכוון באופן אוטומטי את זמן ההתחלה של סל אחד כך ששני הסלים ישלימו את מחזורי הבישול בו-זמנית. דבר זה מבטיח שהכל יהיה חם ומוכן להגשה באותו הזמן.

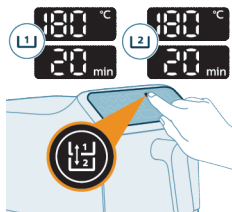


## פונקציית העתקה

פונקציית העתקה מאפשרת לשכפל את הגדרות הבישול מסל אחד לסל אחר בלחיצה אחת. זה אידיאלי כשמבשלים את אותו המזון בשני הסלים ורוצים לקבל תוצאות עקביות. הגדירו את טמפרטורת הבישול עבור סל אחד.



2 לחצו על לחצן ההעתקה. ההגדרות ישוכפלו לסל האחר באופן מיידי.



3 לחצו על הפעלה/השהייה כדי להתחיל לבשל.

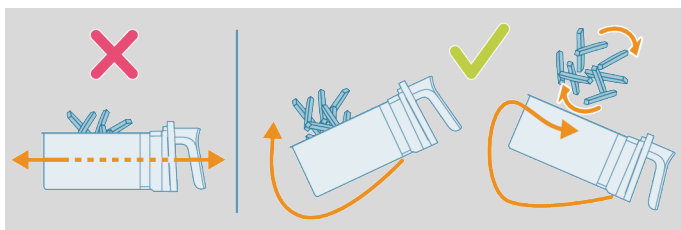


## ניעור מזון

### כיצד לנער

בזמן הבישול, יש להסיר את הסל מה-Airfryer כדי לנער, לערבב או להפוך את המזון.  
 - כדי לנער את המזון באופן מאובטח, נערו בעדינות את הסל וודאו שיש לאוויר החם הזדמנות להגיע לכל משטחי המזון.

**להשתת פריכות אחידה:** יש להימנע מניעור הסר בכיוון אחד בלבד. במקום רק להחליט את הסל מצד לצד, כדאי לערבב או להפוך את המזון. פעולה זו מאפשרת לאוויר החם לעבור בביב כל החתיכות לקבל תוצאות זהובות ואחידות.



- אם הסל כבד מדי לניעור, הניחו את הסל על משטח עמיד לחום, והשתמשו במלקחיים או כלים עם קצוות סיליקון כדי לערבב או להפוך את הרכיבים. יש להכניס בחזרה את הסל והמשיכו את הבישול.



הערה: ה-Airfryer יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. התצוגה תישאר קפואה עד להחזרת הסל.

הערה: הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל.

הערה: הימנעו מהסרת הסל לזמן ארוך (מעל 30 שניות), מכיוון שהמכשיר עלול להתקרר.

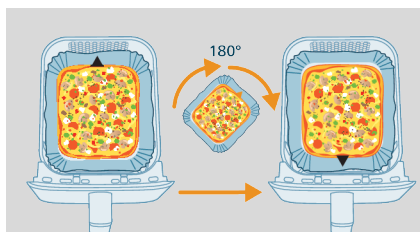
## מה לנער

- פריטים קטנים כגון צ'יפס או נגיסים שמוסדרים בערימה במהלך הבישול בדרך כלל דורשים נייעור כדי להבטיח פריכות אחידה ובישול עקבי.
- אם לא תנערו את מאכלים אלו, הם עלולים להתבשל באופן לא אחיד או לא להתבשל מספיק באזורים מסוימים.
- עבור פריטים עבים יותר כגון סטייק, הפיכתם באמצע הבישול מסייעת להשיג השחמה אחידה מכל הצדדים.

## מתי לנער

- נערו או הפכו את המזון 1-2 פעמים באמצע הבישול, או יותר, לפי רצונכם.
- חלק מהתוכניות הקבועות כוללות תכנות (ראו את 'תוכניות קבועות') תזכורת נייעור מובנית.

**סובבו:** לפעמים, שימוש בנייר אפייה או באביזרי אפייה יכול לחסום את הגעת האוויר לחלק האחורי של הסל. לבישול מושלם ואחיד, פשוט סובבו את נייר האפייה או את אביזר האפייה ב-180° באמצע הבישול. פעולה זו מבטיחה שהחום מגיע לכל הצדדים.



## תזכורת נייעור

- תזכורת הנייעור תשמיע 5 צפצופים ותהבהב על הצג.
- אם לא תסירו את הסל לאחר 5 צפצופים, התזכורת תיכבה באופן אוטומטי.
- תזכורת הנייעור תיעצר גם ברגע שתוציאו את הסל.

## הכנת צ'יפס תוצרת בית

כדי להכין את צ'יפס תוצרת בית נהדר ב-Airfryer:

- יש לבחור סוג תפוח אדמה שמתאים להכנת צ'יפס, למשל טרי או (מעט) קמחי.
  - מומלץ לטגן את הצ'יפס במנות של עד 500 גרם / 18 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 מחרוץ כדי ששמן עודף יישאר בקערה.

**הערה**

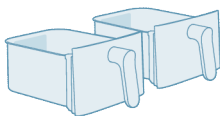
- אל תטו את הקערה לשפיכת כול המקלות לסל בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסל.
- 6 הכנס את המקלות לסל.
- 7 טגן את מקלות תפוחי האדמה וערבב אותם 2-3 פעמים בזמן בישול.

## ניקוי

**אזהרה: לפני התחלת הניקוי, חכו שהסל ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.**

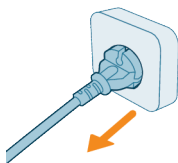
**אזהרה: בסל יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.**

יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסירו את השמן ואת השומן מתחתית הסל לאחר כל שימוש.



- 1 לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, הסר את התקע משקע החשמל שבקיר והנח למכשיר להתקרר.

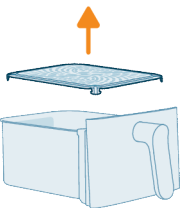
עצה: הסירו את הסל כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.



- 2 הסירו את הפלטה התחתונה מהסל.

- 3 היפטרו מהשמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסל.

- 4 נקה את הסל במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותו באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג לא שוחק (עיינו ב"טבלת הניקוי").



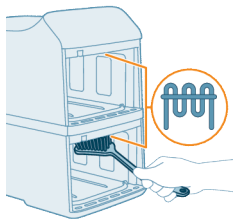
עצה: אם שאריות מזון תקועות בסל או בפלטה התחתונה, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 15-10 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסל או בפלטה התחתונה שלא הצלחתם להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, השתמש ובמסיר שומן נוזלי.

טיפ: 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.

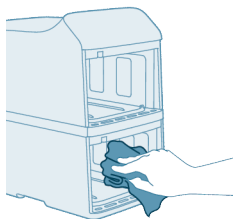
- 5 כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ ומבפנים באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.



6 יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.






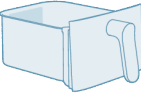
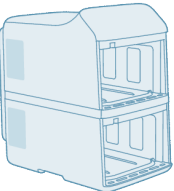


7 יש לנקות את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.



## טבלת ניקוי

ניקוי הולם שומר על ביצועי ה-Airfryer ובטיחותו. בטבלה להלן מתווה הוראות ניקוי עבור כל רכיב.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

## אחסון

- 1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.
- 2 הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

## הערה

- בנשיאת ה-Airfryer, חשוב תמיד להחזיק אותו באופן אופקי כדי שהסלים לא ייפלו בטעות, מה שעלול להזיק להם.
- תמיד הקפידו לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer, לדוגמה, הפלטה התחתונה וכו', מותקנים במקום כהלכה לפני שנושאים ו/או מאחסנים אותם.

## פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר [www.home.id/support](http://www.home.id/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.
		הסל, הפלטה התחתונה 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 הפיזיזים.	לחצן ההפעלה/כיבוי עדיין לא הופעל.
אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.	עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך סל 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 הפלטה התחתונה לסל כהלכה. אם תכניס את הפלטה התחתונה בזווית, הצד שלו עלול להיתקע בקיר הסל 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 מהסל והמשך בבישול.
הסל עדיין מכיל שאריות שומניות מהשימוש הקודם.	עשן לבן נגרם עקב שאריות שומניות המתחממות בסל. תמיד נקה את הסל ואת הפלטה התחתונה 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" או "E2".	ייתכן שה-Airfryer שלך מאוחסן במקום קר מדי.	טמפרטורת המכשיר נמוכה מדי. המוצר תוכנן לפעול בטמפרטורת סביבה בין 5°C ל-40°C. יש להשאיר את ה-Airfryer בטמפרטורת החדר 15 דקות לפחות לפני השימוש. אם הבעיה נמשכת, התקשרו לקו החם של שירות Philips או פנו למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.

## בעיה

## סיבה אפשרית

## פתרון

המסך של ה-Airfryer מציג "E4", "E5", ייתכן שיש תקלה במכשיר.  
"E12", "E22" או "E23".

יש לנסות לנתק ולחבר מחדש את המכשיר. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו החם של שירות פיליפס או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתך.

המסך של ה-Airfryer מציג "E10".

הטמפרטורה הפנימית של המכשיר גבוהה מדי.

בדקו האם ישנן חסימות סביב יציאות האוויר שמשפיעות על האוורור ופיזור החום. השאירו מרווח של לפחות 15 ס"מ מסביב ליציאות האוויר ואל תניחו חפצים בין יצירות האוויר לבין הקיר.

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.

2026 © Versuni Holding B.V.

642001025372 (05/2026)



100%   
www.home.id