PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X





English 4
Čeština 27
Dansk 51
Deutsch 74
Eesti 101
Español 124
Français 150
Hrvatski 176
Italiano 200
Latviešu 225
Lietuviškai 250
Magyar 275
Nederlands 301
Norsk 326
Polski 349
Português 374
Română 400
Shqip 425
Slovenščina 450
Slovensky 473
Srpski 497
Suomi 521
Svenska 545
Türkçe 567
Ελληνικά 591
Български 619
Македонски 647
Русский 675
Українська 704
Қазақша 731
עברית 758

Contents

Important 4
Recycling 6
Warranty and support 7
Introduction 7
General description 7
Before first use 9
Preparations before first use 9
Using the appliance 9
Cleaning 23
Storage 24
Troubleshooting 24

Important

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

Danger



- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.



- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan 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.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Always make sure that you have the control over your Airfryer, also when using the remote function or delayed start.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke. Pay special attention when using the remote control function or delayed start.
- Make sure that only one person at a time is using the remote control function.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the delayed start function (bacteria may breed).

Electromagnetic fields (EMF)

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

Automatic shut-off

- This appliance is equipped with an automatic shut-off function. If you do not press a button within 20 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power On/off button.

Recycling



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

Warranty and support

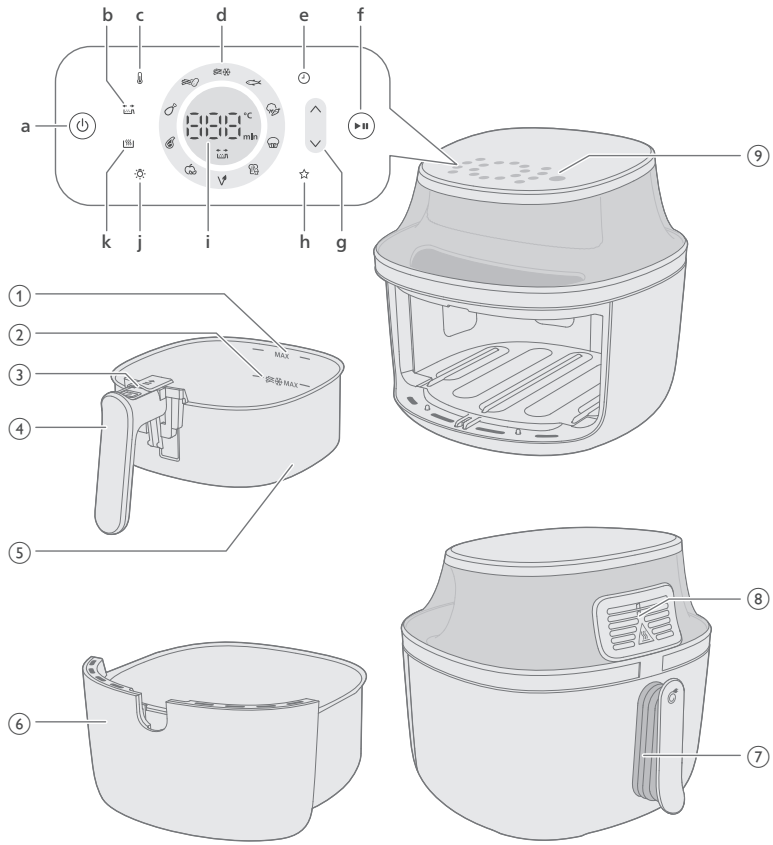
Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.philips.com/support**.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

General description



1 MAX indication for ingredients
2 MAX indication for frozen potato based snacks
3 Eject button
4 Basket handle
5 Basket
6 Pan

7 Power cord
8 Air outlets
9 Control panel
   a On/off button
   b Shaking reminder indication

      Your airfryer has a shaking reminder that reminds you to shake, stir or turn your food during cooking to ensure even cooking, particularly for foods with many pieces, like fries, or when cooking items like chicken drumsticks that need to be turned over.

      The shaking reminder will automatically turn on. You can turn off the shaking reminder in the settings by press the button.
   c Temperature button

      You can set the cooking temperature between 40° and 200° Celsius in the manual cooking mode.

      When the temperature is set between 40 - 100°C, you can set a cooking time of up to 24 hours

      When the temperature is set over 100°C, you can set a cooking time of up to three hours.
   d Preset buttons

      See "Cooking with a preset" for details on preset functions.
   e Time button

      You can set the cooking time between 1 minute and 24 hours.
   f Start/pause button
   g Increase and decrease for temperature and time control button
   h Favorite setting

      Your Airfryer comes with a save favorite setting mode. You select your favorite cooking temperature and time, then press and hold the save favorite button. You will hear a beep after the setting is saved. If you want to change your favorite setting, do the previous steps again.
   i Status display

      It shows the remaining time and temperature for cooking.
   j Light button

      You can press the light button to turn it on. When you turn the light on, it will stay on until appliance is turned off automatically. You can also turn off the light by pressing the button.
   k Keep warm button

      Your Airfryer has a keep warm mode that you can activate by pressing the keep warm button at any time before or during cooking. More details can be found in the "keep warm" chapter.

Before first use

1 Remove all packing material including the protective paperboard in/under the drawer.
2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
3 Remove the protection foil from the display.
4 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").

Preparations before first use

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

Note

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

Using the appliance

Food table

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

Note

- Make sure not to exceed the MAX level indication in the basket when cooking fries for even cooking results.
- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

NA32X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	500g	180℃	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	500g	180℃	34-36	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	500g	200℃	15-17	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	3 patties	200℃	12-14	Turn halfway
Meat loaf	1000g	150℃	43-45	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	2 chops	200℃	11-14	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	6 pieces	180℃	24-28	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	3 pieces	180℃	19-21	Turn halfway
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	1 fish	200℃	11-15	
Eggs with toast	2 eggs, 1 toast	160℃	11	egg first 6 min, add toast 5 min
Falafel (50g each, diameter 4cm)	9 pieces	180℃	20-22	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	100g	75℃	90	Shake, turn, or stir halfway

Mixed vegetables (roughly chopped)	800g	180℃	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	5 cups	160℃	15-18	

NA33X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	800g	180℃	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	800g	180℃	34-36	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	700g	200℃	13-15	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	5 patties	200℃	13-15	Turn halfway
Meat loaf	1200g	150℃	51-53	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	3 chops	200℃	13-16	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	8 pieces	180℃	28-30	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	4 pieces	180℃	20-22	Turn halfway
Whole chicken (1200g/42oz)	1 piece	180℃	55-65	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	2 fish	200℃	14-16	
Eggs with toast	3 eggs, 2 toasts	160℃	11	egg first 6 min, add toast 5 min

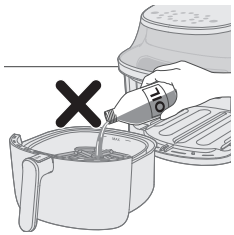
Falafel (50g each, diameter 4cm)	12 pieces	180℃	19-21	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	150g	75℃	90	Shake, turn, or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped)	1000g	180℃	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	7 cups	160℃	15-18	

NA34X (model number)

Ingredients	Max. amount	Temperature	Cooking time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	1000g	180℃	26-28	Shake, turn, or stir 3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	1000g	180℃	32-34	Shake, turn, or stir 3 times in between
Frozen spring rolls	800g	200℃	13-15	Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	6 patties	200℃	15-17	Turn halfway
Meat loaf	1400g	150℃	51-53	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	4 chops	200℃	15-18	Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	10 pieces	180℃	24-28	Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 pieces	180℃	17-19	Turn halfway
Whole chicken (1200g/42oz)	1 piece	180℃	50-65	

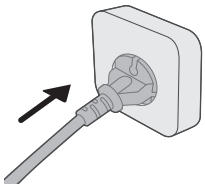
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	2 fish	200℃	14-16	
Eggs with toast	4 eggs, 3 toasts	160℃	12	egg first 6 min, add toast 5 min
Falafel (50g each, diameter 4cm)	15 pieces	180℃	21-23	Shake, turn, or stir halfway
Dehydrated fruit (apple chips, cut into 2mm slides)	180g	75℃	90	Shake, turn, or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped)	1400g	180℃	12-14	Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Muffins (around 50g/1.8oz per paper cup)	9 cups	160℃	15-18	

Airfrying

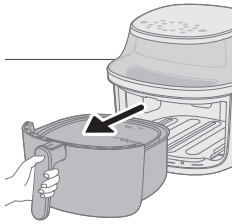


Caution

- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.**
- **This appliance is for household use only.**
- **This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.**
- **Preheating of the appliance is not necessary.**



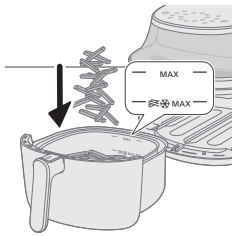
1 Put the plug in the wall outlet.



2 Remove the pan from the appliance by pulling the handle.
3 By pulling the handle, pull the pan out horizontally to remove it from the appliance.

Caution

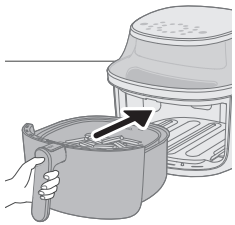
- **Do not pull the pan out at an inclined angle to avoid scratching the pot.**



4 Put the ingredients in the pan.

Note

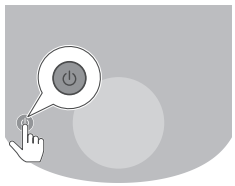
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- Do not exceed the MAX indication with a fries icon for frozen potato based snacks and homemade fries.
- If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the suggested cooking time required for the different ingredients before you start to cook them simultaneously.



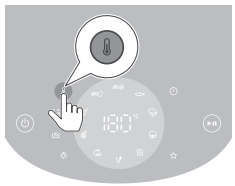
5 Put the pan horizontally back into the Airfryer.

Caution

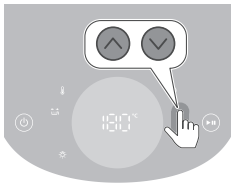
- **Never use the pan without the basket in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**
- **Do not put the pan in at an inclined angle to avoid scratching the pot.**



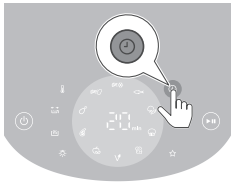
6 Press the power on/off button to switch on the appliance.



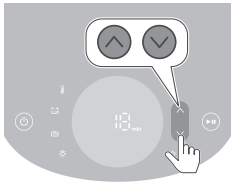
7 Press the temperature button.



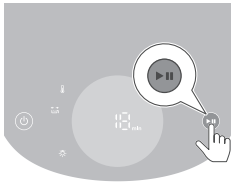
8 Press the increase or decrease button to set the temperature.



9 Press the time button.



10 Press the increase of decrease button to set the time.



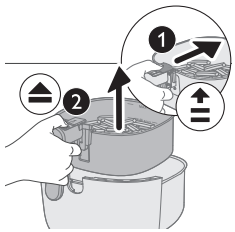
11 Press the start/pause button to start the cooking process.

Note

- During cooking the temperature and time are shown alternately.
- The last cooking minute counts down in seconds.
- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.

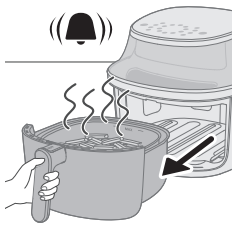
Tip

- While cooking, press the up or down button at any time to change the cooking time or temperature.
- To pause the cooking process, press the start/pause button. To resume the cooking process, press the same button again to continue the cooking process.
- The device is automatically in pause mode when you pull out the pan. The cooking process continues when the pan is put in the appliance again.



Note

- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, release the basket from the pan first. Slide the switch on the handle towards the basket to reveal the eject button, then press it to release the basket from the pan. Shake the basket over the sink. Then put the pan with basket back into the appliance.
- If you do not set the required cooking time within 20 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.



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

Note

- You can manually stop the cooking process by pressing the start/pause button.

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

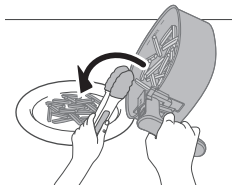
Caution

- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**

Note

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

14 Empty the contents into a bowl or onto a plate.



Caution

- **After the cooking process, the pan, the interior housing, the window and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

Note

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking. Place the pan on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the pan into the appliance.
- When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.
- Repeat steps 3 to 12 if you want to prepare another batch.

Using the keep warm mode

1 Press the power on/off button to switch on the appliance.
2 Press the keep warm button.
3 Press the start/pause button to activate the keep warm mode.

Note

- To change the keep warm time, press the time down button (1 - 30 minutes).
- The temperature cannot be changed in keep warm mode.

4 To pause the keep warm mode, press the start/pause button. To resume the keep warm mode, press the start/pause button again.
5 To exit the keep warm mode, press the On/Off button.

Tip

- If French fries lose crispness during keep warm mode, either reduce the keep warm time or crisp them up for 2-3 minutes at 180°C.
- During keep warm mode, the appliance's fan and heater turn on intermittently.
- The keep warm mode is for keeping your food warm after cooking and not for reheating.

Using the keep warm mode for presets



You can activate or deactivate the keep warm mode before or after preset cooking starts.



1 Press the keep warm button after selecting a preset to activate the keep warm mode.
The keep warm mode automatically will be activated after cooking.



2 Press the keep warm button again to deactivate the keep warm mode if needed.

Cooking with a preset

1 Follow steps 1 to 5 in chapter “Airfrying”.
2 Press the desired preset button.
The selected preset is blinking.
3 Start the cooking process by pressing the start/pause button.

Note

- When cooking with fresh fries or frozen potato-based snacks preset, the appliance will automatically remind you to shake the food for even cooking with shake reminder. To disable this reminder, press the frozen potato-based snacks preset and the homemade fries preset simultaneously after turning on the appliance. To re-enable the shaking reminder, repeat this action.
- If you set the time for fresh fries and potato snacks to less than 5 minutes when customizing the preset, the shaking reminder will be disabled.
- The appliance will remind you to shake several times when using one of those two presets. To stop the beeping sound during cooking, pull out the basket to shake the fries. This will silence the sound for this cooking process, but won't turn off the shaking reminder function.

Personalize the preset settings

To save your customized time and temperature for a preset on the Airfryer, you can

1 Press the preferred preset button briefly.
2 Adjust the time and/or temperature.
3 Press the time or temperature button to confirm your settings.
4 Press the time or temperature button again to go back to the main menu.
5 Long press the same preset button until the device beeps.
- The adjusted preset setting is saved.

Restore to the default preset settings

To reset your customized preset settings, you can

1 Select and press the customized preset setting.
2 Long press its preset button until the appliance beeps.
- The selected preset setting is reset to default.

NA32X (model number)

Presets	Preset time (min)	Pre-set temperature	Weight (Max.)	Remark
 Thin frozen fries	28	180℃	500g	- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 3 times in between
 French fries	35	180℃	500g	- Use mealy potatoes - 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 3 times in between
 Chicken drumsticks	28	180℃	6 pieces	- Up to 6 chicken drumsticks - Shake, turn or stir in between
 Meat chops	14	200℃	2 chops	- Up to 2 meat chops without bone - Turn in between
 Dehydrat-ed fruit	90	75℃	100g	- Cut into 2mm slices - Soak 15 minutes in water, and dry them before cook - Turn in between
 Vegan	20	180℃	9 pieces	- Up to 9 pieces falafel - Shake, turn or stir in between
 Eggs with toast	11	160℃	2 eggs, 1 toast	- Add egg first 6 min, add toast 5 min
 Muffins	18	160℃	5 cups	- Up to 5 cups of muffin
 Mixed vegetables	12	180℃	800g	- Roughly chopped - Use the baking accessory - Stir 2 times in between

Whole fish	14	200℃	300g	-	1 fish, 300g each
Keep warm	30	80℃	N/A	-	Temperature cannot be adjusted

NA33X (model number)

Presets	Preset time (min)	Pre-set temperature	Weight (Max.)	Remark
Thin frozen fries	28	180℃	800g	- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 3 times in between
French fries	36	180℃	800g	- Use mealy potatoes - 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 3 times in between
Chicken drumsticks	30	180℃	8 pieces	- Up to 8 chicken drumsticks - Shake, turn or stir in between
Meat chops	16	200℃	3 chops	- Up to 3 meat chops without bone - Turn in between
Dehydrated fruit	90	75℃	150g	- Cut into 2mm slices - Soak 15 minutes in water, and dry them before cook - Turn in between
Vegan	21	180℃	12 pieces	- Up to 12 pieces falafel - Shake, turn or stir in between
Eggs with toast	11	160℃	3 eggs, 2 toasts	- Add egg first 6 min, add toast 5 min

 Muffins	18	160℃	7 cups	- Up to 7 cups of muffin
 Mixed vegetables	12	180℃	1000g	- Roughly chopped - Use the baking accessory - Stir 2 times in between
 Whole fish	16	200℃	600g	- 2 fish, 300g each
 Keep warm	30	80℃	N/A	- Temperature cannot be adjusted

NA34X (model number)

Presets	Preset time (min)	Pre-set temperature	Weight (Max.)	Remark
 Thin frozen fries	28	180℃	1000g	- Frozen Potato based snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - Shake, turn or stir 3 times in between
 French fries	34	180℃	1000g	- Use mealy potatoes - 10 x 10 mm/0.4 x 04 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 3 times in between
 Chicken drumsticks	28	180℃	10 pieces	- Up to 10 chicken drumsticks - Shake, turn or stir in between
 Meat chops	18	200℃	4 chops	- Up to 4 meat chops without bone - Turn in between
 Dehydrat-ed fruit	90	75℃	180g	- Cut into 2mm slices - Soak 15 minutes in water, and dry them before cook - Turn in between

 Vegan	23	180℃	15 pieces	-	Up to 15 pieces falafel - Shake, turn or stir in between
 Eggs with toast	12	160℃	4 eggs, 3 toasts	-	Add egg first 7 min, add toast 5 min
 Muffins	18	160℃	9 cups	-	Up to 9 cups of muffin
 Mixed vegetables	12	180℃	1400g	-	Roughly chopped - Use the baking accessory - Stir 2 times in between
 Whole fish	16	200℃	600g	-	2 fish, 300g each
 Keep warm	30	80℃	N/A	-	Temperature cannot be adjusted

Cooking with another preset

1. During the cooking process, press preset button to go back to the main menu.
2. Press another preferred preset button.
3. Press the start/pause button again to start the new cooking process.

Save your favorite setting

1. Press the On/Off button to switch on the appliance.
2. Press the Favorite button.
3. Press the temperature button.
4. Select the temperature.
5. Press the time button.
6. Select the time.
7. After selecting time, press the time button to the main menu.
8. Press and hold the button for 2 second to save the settings to your favourite. You will hear a beep after the setting is saved.
9. Press the Start button to start the cooking process.

Cooking with a favorite setting

1. Press the On/Off button to switch on the appliance.
2. Press the favorite button.
3. Press the Start button to start the cooking process.

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 pan at once to prevent excess oil from going into the pan.

6 Put the sticks into the pan.
7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

Cleaning

Warning

- **Unplug from outlet before cleaning**
- **Let the pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan 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 pan after every use.

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

Tip

- Remove the pan to let the Airfryer cool down faster.

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

Tip

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

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

4 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

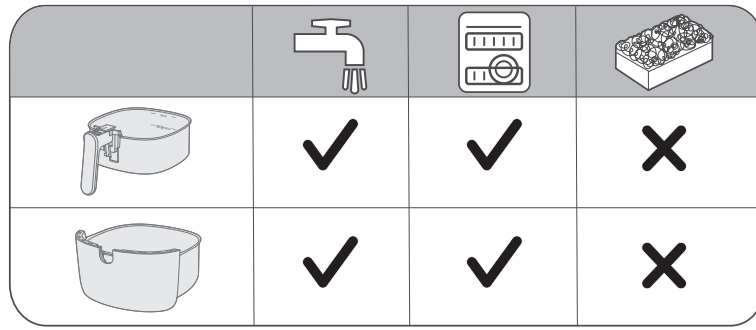
Note

- Ensure the control panel is dry after cleaning by using a cloth to wipe away any moisture.

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

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

7 Clean the window of the appliance with a soft cloth.



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, hold it horizontally and support the pan at the front to prevent any accidental tilting and potential damage to the parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit **www.philips.com/support** for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan 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.

Problem	Possible cause	Solution
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon: 
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the pan is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.

Problem	Possible cause	Solution
	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 pan.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E9".	The appliance is plugged into a malfunctioning power strip or in unstable grid conditions.	Unplug the appliance from the power strip and plug it into the wall socket. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E12".	The appliance runs into an error.	Unplug the appliance and plug in again. If the problem persists, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Obsah

Důležité informace 27
Recyklace 29
Záruka a podpora 30
Úvod 30
Všeobecný popis 30
Před prvním použitím 32
Příprava před prvním použitím 32
Použití přístroje 32
Čištění 47
Skladování 48
Řešení problémů 48

Důležité informace

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

Nebezpečí



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

Varování

- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj zapojujte pouze do řádně uzemněných zásuvek, které jsou chráněné uzemněným elektrickým jističem.
- Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.



- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj neumisťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravině.
- Nikdy neplňte nádobu olejem.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 ºC a 40 ºC.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení neumisťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba a příslušenství umístěny uvnitř varné komory se během používání přístroje a po něm zahřívají, vždy s nimi manipulujte opatrně.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.
- Vidíte-li ze zařízení vycházet tmavý kouř, ihned jej odpojte. Vyčkejte, dokud kouř nepřestane vystupovat, a teprve poté vyjměte nádobu ze zařízení.
- Nezapojujte přístroj a nemanipulujte s ovládacím panelem, pokud máte mokré ruce.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Při ponechání přístroje bez dozoru a před jeho sestavováním, rozebíráním, uskladněním nebo čištěním ho vždy odpojte od napájení.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.

- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Dbejte na to, aby suroviny připravené v tomto přístroji byly zlatožluté, a nikoli tmavé nebo hnědé.
- Vyjměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidu).
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso, okraj kovových částí.
- Vždy se ujistěte, že máte kontrolu nad fritézou Airfryer, a to i při použití funkce dálkového ovládání nebo při odloženém spuštění.
- Při vaření tučných potravin může z fritézy Airfryer vycházet kouř. Zvláštní pozornost věnujte použití funkce dálkového ovládání nebo odloženého spuštění.
- Ujistěte se, že funkci dálkového ovládání používá v danou chvíli vždy pouze jedna osoba.
- Při vaření rychle se kazících potravin buďte opatrní, pokud jde o funkci odloženého spuštění (může dojít k množení bakterií).

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Automatické vypnutí

- Tento přístroj je vybaven funkcí automatického vypnutí. Pokud tlačítko nestisknete během 20 minut, dojde k automatickému vypnutí přístroje. Chcete-li přístroj manuálně vypnout, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.

Recyklace



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

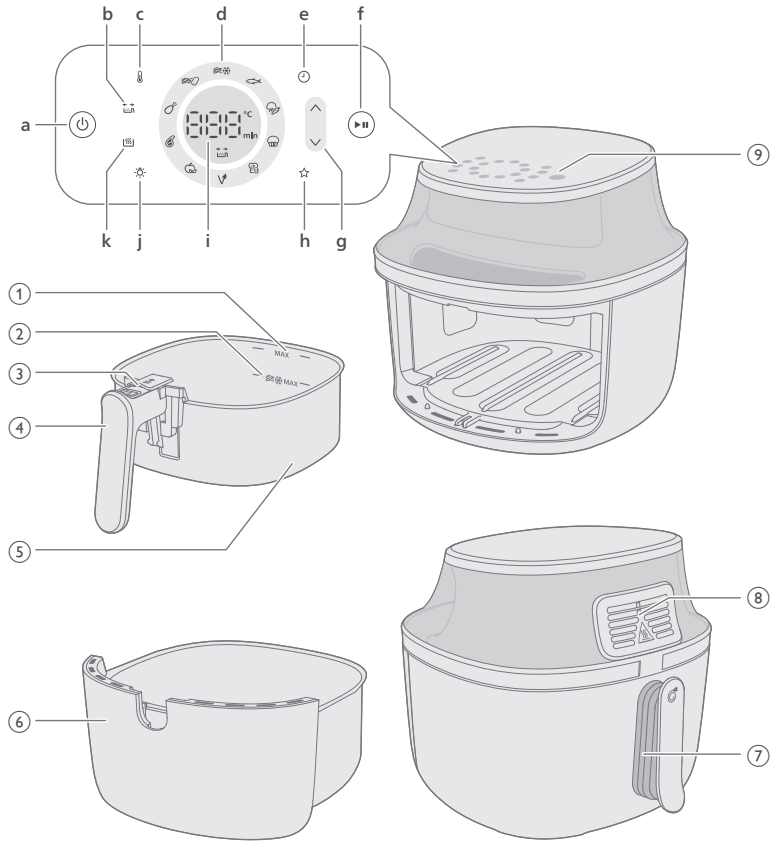
Záruka a podpora

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

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li plně využívat naši podporu, zaregistrujte svůj výrobek na stránce **www.philips.com/welcome**.

Všeobecný popis



1 Označení MAX pro ingredience
2 Označení MAX pro pochoutky obsahující smažené brambory
3 Uvolňovací tlačítko
4 Rukojeť košíku
5 Koš

6 Posunout
7 Napájecí kabel
8 Výstupy vzduchu
9 Ovládací panel
   a Vypínač
   b Indikátor upozornění na protřepání

      Fritéza Airfryer je vybavena upozorněním, které vám připomene, abyste jídlo během přípravy protřepali, zamíchali nebo obrátili a zajistili tak jeho rovnoměrné propečení. To se hodí zejména u pokrmů složených z mnoha kousků, jako jsou hranolky, nebo při přípravě jídel jako kuřecí paličky, které je třeba otočit.

      Upozornění na protřepání se zapne automaticky. Upozornění na protřepání můžete vypnout v nastavení stisknutím tlačítka.
   c Tlačítko teploty

      Teplotu přípravy můžete v režimu manuální přípravy nastavit mezi 40 ° a 200 ° Celsia.

      Když je teplota nastavena v rozmezí 40–100 °C, můžete nastavit dobu přípravy až 24 hodin

      Když je teplota nastavena nad 100 °C, můžete nastavit dobu přípravy až tři hodiny.
   d Tlačítka přednastavení

      Podrobnosti o přednastavených funkcích viz „Vaření pomocí předvolby“.
   e Tlačítko času

      Můžete vybrat dobu přípravy od 1 minuty až do 24 hodin.
   f Tlačítko pro spuštění/pozastavení
   g Ovládací tlačítko pro zvyšování a snižování teploty a času
   h Oblíbené nastavení

      Fritéza Airfryer je vybavena režimem uložení oblíbeného nastavení. Zvolíte oblíbenou teplotu a dobu přípravy a pak stisknete a podržíte tlačítko uložení oblíbeného nastavení. Po uložení nastavení se ozve pípnutí. Pokud chcete své oblíbené nastavení změnit, zopakujte předchozí kroky.
   i Zobrazení stavu

      Ukazuje zbývající čas a teplotu přípravy.
   j Tlačítko osvětlení

      Můžete jej zapnout stisknutím tlačítka osvětlení. Když zapnete osvětlení, zůstane svítit, dokud se přístroj automaticky nevypne. Osvětlení můžete také vypnout stisknutím tlačítka.
   k Tlačítko udržování teploty

      Fritéza Airfryer je vybavena režimem udržování teploty, který můžete kdykoli před přípravou nebo během ní aktivovat stisknutím tlačítka udržování teploty. Podrobnější informace najdete v kapitole „Udržování teploty“.

Před prvním použitím

1 Odstraňte všechen obalový materiál včetně ochranné lepenky v přihrádce a pod ní.
2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
3 Sejměte ochrannou fólii z displeje.
4 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění").

Příprava před prvním použitím

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

Note

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

Použití přístroje

Tabulka pokrmů

S pomocí níže uvedené tabulky můžete vybrat základní nastavení pro typy pokrmů, které chcete připravit.

Poznámka

- Nezapomeňte, že aby se hranolky propekly rovnoměrně, nesmíte při přípravě překročit úroveň označení MAX v košíku.
- Nezapomeňte, že tato nastavení jsou orientační. Suroviny jsou různého původu, velikosti, tvaru i značky, proto nejlepší nastavení pro vaše suroviny nemůžeme zaručit.

Při přípravě většího množství jídla (např. hranolky, krevety, kuřecí paličky, mražené pokrmy) ingredience v nádobě dvakrát až třikrát protřeste, otočte nebo promíchejte, aby se propekly stejnoměrně.

NA32X (číslo modelu)

Ingredience	Maximální množství	Teplota	Doba vaření	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	500 g	180 °C	26-28	Mezi tím třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	500 g	180 °C	34-36	Mezi tím třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	500 g	200 °C	15-17	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	3 karbanátky	200 °C	12-14	V polovině otočte
Sekaná pečeně	1000 g	150 °C	43-45	Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 190 g / 7 oz)	2 kotlety	200 °C	11-14	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	6 kusy	180 °C	24-28	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	3 kusy	180 °C	19-21	V polovině otočte
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 oz)	1 ryba	200 °C	11-15	
Vejce s toastem	2 vejce, 1 toust	160 °C	11	Vejce nejprve 6 min, přidat toast na 5 min
Falafel (po 50 g, průměr 4 cm)	9 kusy	180 °C	20-22	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Sušené ovoce (jablečné lupínky nakrájené na 2mm plátky)	100 g	75 °C	90	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte

Směs zeleniny (hrubě krájená)	800 g	180 °C	12-14	Dobu přípravy nastavte podle vlastní chuti – mezi tím ingredience dvakrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g/1,8 oz na jeden papírový košíček)	5 košíčků	160 °C	15-18	

NA33X (číslo modelu)

Ingredience	Maximální množství	Teplota	Doba vaření	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	800 g	180 °C	26-28	Mezi tím třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	800 g	180 °C	34-36	Mezi tím třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	700 g	200 °C	13-15	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	5 karbanátků	200 °C	13-15	V polovině otočte
Sekaná pečeně	1200 g	150 °C	51-53	Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 190 g / 7 oz)	3 kotlety	200 °C	13-16	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	8 kusy	180 °C	28-30	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	4 kusy	180 °C	20-22	V polovině otočte
Celé kuře (1 200 g/42 oz)	1 kus	180 °C	55-65	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 oz)	2 ryby	200 °C	14-16	

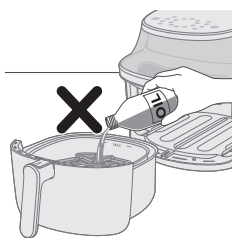
Vejce s toastem	3 vejce, 2 tousty	160 °C	11	Vejce nejprve 6 min, přidat toast na 5 min
Falafel (po 50 g, průměr 4 cm)	12 kusy	180 °C	19-21	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Sušené ovoce (jablečné lupínky nakrájené na 2mm plátky)	150 g	75 °C	90	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Směs zeleniny (hrubě krájená)	1000 g	180 °C	12-14	Dobu přípravy nastavte podle vlastní chuti – mezi tím ingredience dvakrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g/1,8 oz na jeden papírový košíček)	7 košíčků	160 °C	15-18	

NA34X (číslo modelu)

Ingredience	Maximální množství	Teplota	Doba vaření	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	1000 g	180 °C	26-28	Mezi tím třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	1000 g	180 °C	32-34	Mezi tím třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	800 g	200 °C	13-15	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	6 karbanátků	200 °C	15-17	V polovině otočte
Sekaná pečeně	1400 g	150 °C	51-53	Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 190 g / 7 oz)	4 kotlety	200 °C	15-18	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte

Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	10 kusy	180 °C	24-28	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	5 kusy	180 °C	17-19	V polovině otočte
Celé kuře (1 200 g/42 oz)	1 kus	180 °C	50-65	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 oz)	2 ryby	200 °C	14-16	
Vejce s toastem	4 vejce, 3 tousty	160 °C	12	Vejce nejprve 6 min, přidat toast na 5 min
Falafel (po 50 g, průměr 4 cm)	15 kusy	180 °C	21-23	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Sušené ovoce (jablečné lupínky nakrájené na 2mm plátky)	180 g	75 °C	90	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Směs zeleniny (hrubě krájená)	1400 g	180 °C	12-14	Dobu přípravy nastavte podle vlastní chuti – mezi tím ingredience dvakrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g/1,8 oz na jeden papírový košíček)	9 košíčků	160 °C	15-18	

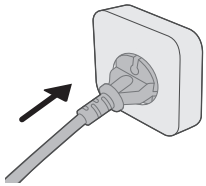
Fritování ve fritéze Airfryer

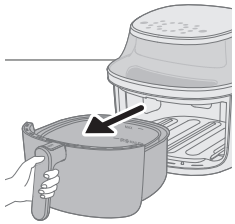


Upozornění

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

1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



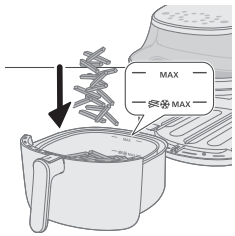


2 Zatažením za rukojeť vyjměte nádobu z přístroje.

3 Zatažením za rukojeť vodorovně vytáhněte nádobu a vyjměte ji z přístroje.

Upozornění

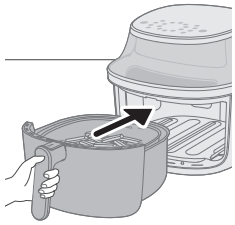
- **Nevytahujte nádobu ven pod nakloněným úhlem, abyste ji nepoškrábali.**



4 Do nádoby vložte suroviny.

Poznámka

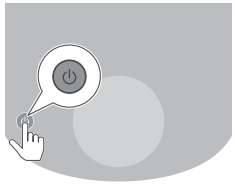
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů".
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů", ani nádobu nepřeplňujte nad ukazatel „MAX", protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
- Množství mražených bramborových pokrmů ani domácích hranolek ve fritéze by nemělo překračovat úroveň označení MAX s ikonou hranolek.
- Pokud chcete připravovat různé přísady současně, ujistěte se ještě před začátkem vaření, že znáte pro tyto různé přísady doporučenou dobu přípravy.



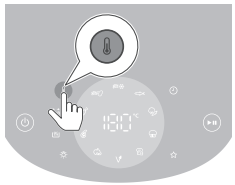
5 Vložte nádobu zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

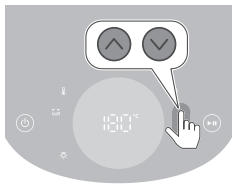
- **Nádobu nepoužívejte bez košíku.**
- **Na nádobu během použití a nějakou dobu po něm nesahejte, může být velmi horká.**
- **Nevkládejte nádobu pod nakloněným úhlem, abyste ji nepoškrábali.**



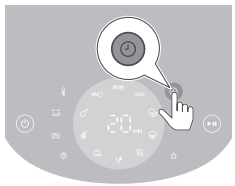
6 Stisknutím vypínače zapněte přístroj.



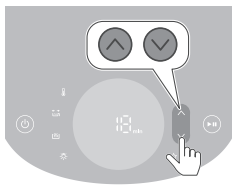
7 Stiskněte tlačítko teploty.



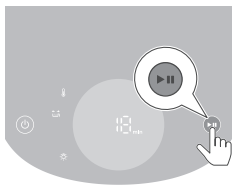
8 Stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení nastavte teplotu.



9 Stiskněte tlačítko času.



10 Stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení nastavte čas.



11 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.

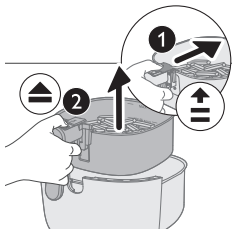
Poznámka

- Během přípravy pokrmu se střídavě zobrazuje teplota a čas.
- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Základní nastavení pro přípravu různých typů pokrmů najdete v tabulce pokrmů.

Tip

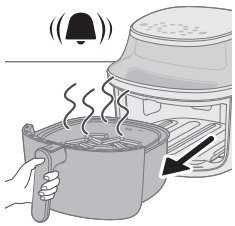
- Stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů kdykoli během přípravy změňte dobu přípravy nebo teplotu.
- Chcete-li proces vaření pozastavit, znovu stiskněte tlačítko pro spuštění/pozastavení. Chcete-li pokračovat v procesu vaření, stiskněte znovu stejné tlačítko a pokračujte ve vaření.

- Zařízení se automaticky přepne do režimu pozastavení, když vytáhnete nádobu. Proces vaření pokračuje po opětovném vložení nádoby do přístroje.



Poznámka

- Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů"). Pokud chcete ingredience protřepat, uvolněte nejprve košík z nádoby. Posuňte spínač na držadle směrem ke košíku, aby se objevilo tlačítko pro vysunutí, a poté jeho stisknutím uvolněte košík z nádoby. Protřepejte košík nad dřezem. Poté nádobu spolu s košíkem vložte zpět do přístroje.
- Pokud nenastavíte požadovanou dobu přípravy do 20 minut, přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.



12 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.

Poznámka

- Proces přípravy můžete ručně zastavit stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

13 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

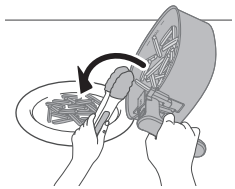
Upozornění

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

Poznámka

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

14 Nádobu vyprázdněte do mísy nebo na talíř.



Upozornění

- **Po přípravě jsou nádoba, plášť vnitřku přístroje, okénko a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**

Poznámka

- K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhnete.
- Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk ze surovin se ukládají na dně nádoby.
- Podle toho, jaké přísady připravujete, budete možná chtít po přípravě každé dávky surovin před protřesením veškerý přebytečný olej nebo vypečený tuk z nádoby opatrně vylít. Položte nádobu na žáruvzdorný povrch. Při vylévání přebytečného oleje nebo vypečeného tuku používejte rukavice určené k bezpečné manipulaci v troubě. Vraťte nádobu do přístroje.
- Jakmile je dávka surovin hotova, fritézu Airfryer lze ihned použít k přípravě další dávky.
- Chcete-li připravit další dávku, opakujte kroky 3 až 12.

Použití režimu udržování teploty

1 Stisknutím vypínače zapněte přístroj.
2 Stiskněte tlačítko uchování teploty.
3 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení aktivujete režim udržování teploty.

Poznámka

- Pokud chcete změnit dobu udržování teploty, stiskněte tlačítko pro snížení času (1–30 minut).
- V režimu udržování teploty nelze měnit teplotu.

4 Režim udržování teploty pozastavíte stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení. Režim udržování teploty obnovíte opětovným stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.
5 Režim udržování teploty ukončíte stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.

Tip

- Pokud hranolky přestanou být během režimu udržování teploty křupavé, zkraťte dobu udržování teploty nebo je 2–3 minuty opékejte dokřupava na 180 °C.
- Během režimu udržování teploty se ventilátor a ohřívač přístroje přerušovaně zapínají.
- Režim udržování teploty slouží k tomu, aby jídlo po přípravě zůstalo teplé, nikoli k ohřívání.

Použití režimu udržování teploty v předvolbách



Režim udržování teploty můžete aktivovat či deaktivovat před zahájením přednastavené přípravy nebo během ní.



1 Stisknutím tlačítka udržování teploty po výběru předvolby aktivujete režim udržování teploty.

Režim udržování teploty se po přípravě automaticky aktivuje.



2 Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, opětovně stiskněte tlačítko pro udržování teploty.

Vaření pomocí předvolby

1 Postupujte podle kroků 1 až 5 v kapitole „Fritování ve fritéze Airfryer".
2 Stiskněte tlačítko požadované předvolby.
Vybraná předvolba bliká.
3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

Poznámka

- Pokud připravujete čerstvé hranolky nebo mražené pochutiny z brambor pomocí předvolby, přístroj vás automaticky upozorní, kdy je potřeba pokrm protřepat, aby se rovnoměrně propekl. Pokud chcete toto upozornění vypnout, stiskněte po zapnutí přístroje současně předvolbu pro mražené pochutiny z brambor a předvolbu pro domácí hranolky. Pokud chcete upozornění na protřepání znovu zapnout, tento postup zopakujte.
- Pokud při přizpůsobování předvolby nastavíte dobu přípravy hranolek a pochutin z brambor na méně než 5 minut, upozornění na protřepání zůstane vypnuté.
- Pokud používáte jednu z těchto dvou předvoleb, přístroj vám protřepání připomene několikrát. Zvuk pípání během přípravy se přestane ozývat, když vytáhnete košík a hranolky protřepete. Zvuk pro tento proces přípravy se tak ztlumí, ale funkce upozornění na protřepání se nevypne.

Přizpůsobení nastavení předvoleb

Pokud chcete u fritézy Airfryer uložit přizpůsobený čas a teplotu jako předvolbu

1 Krátce stiskněte tlačítko preferované předvolby.
2 Upravte čas a/nebo teplotu.
3 Stiskněte tlačítko času nebo teploty a potvrďte tak nastavení.
4 Opakovaným stisknutím tlačítka času nebo teploty se vraťte do hlavní nabídky.
5 Dlouze stiskněte totéž tlačítko předvolby, dokud přístroj nezapípá.
- Upravené nastavení předvolby se uloží.

Obnovení výchozích nastavení předvolby

Pokud chcete upravená nastavení předvolby resetovat

1 Vyberte a stiskněte přizpůsobené nastavení předvolby.
2 Dlouze stiskněte dané tlačítko předvolby, dokud přístroj nezapípá.
- Zvolené nastavení předvolby se resetuje na výchozí nastavení.

NA32X (číslo modelu)

Předvolby	Předvolený čas (min)	Přednastavená teplota	Hmotnost (max.)	Poznámka
 Tenké mražené hranolky	28	180 °C	500 g	- Mražené bramborové pokrmy jako hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky apod. - V průběhu třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Hranolky	35	180 °C	500 g	- Použijte moučnaté brambory - Kousky o velikosti 10 x 10 mm - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžíci oleje. - V průběhu třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Kuřecí stehna	28	180 °C	6 kusy	- Až 6 kuřecích stehen - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Kotlety	14	200 °C	2 kotlety	- Až 2 kotlety bez kosti - V průběhu obraťte
 Sušené ovoce	90	75 °C	100 g	- Nakrájejte na plátky silné 2 mm - Před přípravou je namočte na 15 minut do vody a osušte - V průběhu obraťte

Veganské	20	180 °C	9 kusy	-	Až 9 ks falafelu - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Vejce s toastem	11	160 °C	2 vejce, 1 toust	-	Nejprve přidejte vejce na 6 min, poté přidejte toast na 5 min
Muffiny	18	160 °C	5 košíčků	-	Až 5 košíčků muffinů
Zeleninová směs	12	180 °C	800 g	-	Nakrájené na hrubo - Použijte pečicí příslušenství - V průběhu dvakrát zamíchejte
Celá ryba	14	200 °C	300 g	-	1 ryba, po 300 g
Uchov. teplé	30	80 °C	N/A	-	Teplotu nelze upravit

NA33X (číslo modelu)

Předvolby	Předvolený čas (min)	Přednastavená teplota	Hmotnost (max.)	Poznámka
Tenké mražené hranolky	28	180 °C	800 g	- Mražené bramborové pokrmy jako hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky apod. - V průběhu třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Hranolky	36	180 °C	800 g	- Použijte moučnaté brambory - Kousky o velikosti 10 x 10 mm - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžíci oleje. - V průběhu třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte

 Kuřecí stehna	30	180 °C	8 kusy	- Až 8 kuřecích stehen - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Kotlety	16	200 °C	3 kotlety	- Až 3 kotlety bez kosti - V průběhu obraťte
 Sušené ovoce	90	75 °C	150 g	- Nakrájejte na plátky silné 2 mm - Před přípravou je namočte na 15 minut do vody a osušte - V průběhu obraťte
 Veganské	21	180 °C	12 kusy	- Až 12 ks falafelu - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Vejce s toastem	11	160 °C	3 vejce, 2 tousty	- Nejprve přidejte vejce na 6 min, poté přidejte toast na 5 min
 Muffiny	18	160 °C	7 košíčků	- Až 7 košíčků muffinů
 Zeleninová směs	12	180 °C	1000 g	- Nakrájené na hrubo - Použijte pečicí příslušenství - V průběhu dvakrát zamíchejte
 Celá ryba	16	200 °C	600 g	- 2 ryby, po 300 g
 Uchov. teplé	30	80 °C	N/A	- Teplotu nelze upravit

NA34X (číslo modelu)

Předvolby	Předvolený čas (min)	Přednastavená teplota	Hmotnost (max.)	Poznámka

 Tenké mražené hranolky	28	180 °C	1000 g	-	Mražené bramborové pokrmy jako hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky apod. - V průběhu třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Hranolky	34	180 °C	1000 g	-	Použijte moučnaté brambory - Kousky o velikosti 10 x 10 mm - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžíci oleje. - V průběhu třikrát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Kuřecí stehna	28	180 °C	10 kusy	-	Až 10 kuřecích stehen - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Kotlety	18	200 °C	4 kotlety	-	Až 4 kotlety bez kosti - V průběhu obraťte
 Sušené ovoce	90	75 °C	180 g	-	Nakrájejte na plátky silné 2 mm - Před přípravou je namočte na 15 minut do vody a osušte - V průběhu obraťte
 Veganské	23	180 °C	15 kusy	-	Až 15 ks falafelu - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Vejce s toastem	12	160 °C	4 vejce, 3 tousty	-	Nejprve přidejte vejce na 7 min, poté přidejte toast na 5 min
 Muffiny	18	160 °C	9 košíčků	-	Až 9 košíčků muffinů
 Zeleninová směs	12	180 °C	1400 g	-	Nakrájené na hrubo - Použijte pečicí příslušenství - V průběhu dvakrát zamíchejte

 Celá ryba	16	200 °C	600 g	-	2 ryby, po 300 g
 Uchov. teplé	30	80 °C	N/A	-	Teplotu nelze upravit

Vaření pomocí jiné předvolby

1 Během procesu přípravy stiskněte tlačítko předvolby a vraťte se do hlavní nabídky.
2 Stiskněte další tlačítko preferované předvolby.
3 Opětovným stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte nový proces přípravy.

Uložení oblíbeného nastavení

1 Stisknutím vypínače zapněte přístroj.
2 Stiskněte tlačítko Oblíbené.
3 Stiskněte tlačítko teploty.
4 Zvolte teplotu.
5 Stiskněte tlačítko času.
6 Zvolte čas.
7 Po zvolení času stiskněte tlačítko času v hlavní nabídce.
8 Stisknutím a podržením tlačítka po dobu 2 sekund uložte nastavení oblíbené položky.

Po uložení nastavení se ozve pípnutí.

9 Stisknutím tlačítka Start spusťte přípravu.

Příprava pokrmu s oblíbeným nastavením

1 Stisknutím vypínače zapněte přístroj.
2 Stiskněte tlačítko Oblíbené.
3 Stisknutím tlačítka Start spusťte přípravu.

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 palců).
2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.
3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.

4 Nalijte do mísy jednu lžíci oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.
5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo děrovaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.

Poznámka

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

6 Vložte hranolky do nádoby.
7 Osmažte bramborové hranolky a během vaření je 2–3krát promíchejte.

Čištění

Varování

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

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

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

Tip

- Nádobu vyjměte, aby mohla fritéza Airfryer rychleji vychladnout.

2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.
3 Nádobu a košík umyjte v myčce na nádobí. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).

Tip

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

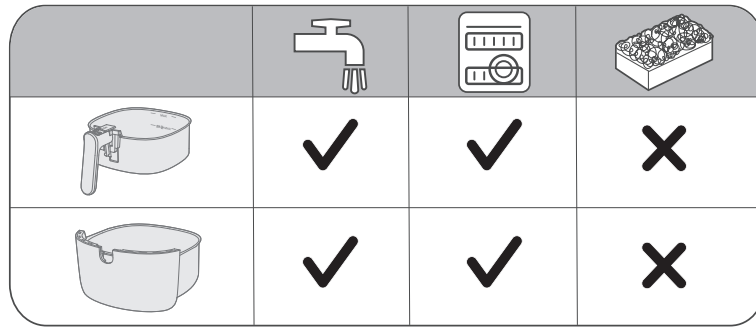
4 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

Poznámka

- Po čištění zajistěte, aby byl ovládací panel suchý – veškerou vlhkost otřete hadříkem.

5 Topné tělísko vyčistěte čisticím kartáčem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.
6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

7 Okénko přístroje očistěte měkkým hadříkem.



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 držte fritézu Airfryer vodorovně a nádobu vpředu podpírejte, aby se zabránilo jakémukoli náhodnému naklonění a možnému poškození součástí.
- Vždy se ujistěte, že jsou odnímatelné části fritézy Airfryer před přenášením nebo ukládáním zajištěné.

Řešení problémů

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

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

Problém	Možná příčina	Řešení
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 nádobě je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete vkládat košík do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li košík nakloněný, jeho bok může zavadit o stěnu nádoby a způsobit odloupnutí malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály lze bezpečně používat ve styku s potravinami.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete tučné přísady.	Opatrně z pánve vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk a poté pokračujte ve vaření.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v nádobě. Nádobu a košík po každém použití důkladně vyčistěte.
	Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.	Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do nádoby potraviny osušte.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E1“.	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Pokud byl přístroj uložen při nízké okolní teplotě, nechte jej po dobu alespoň 15 minut ohřát na pokojovou teplotu, než jej znovu zapojíte do zásuvky. Pokud bude problém přetrvávat, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E9“.	Přístroj je zapojen do vadného prodlužovacího kabelu nebo jsou nestabilní podmínky elektrické sítě.	Odpojte přístroj od prodlužovacího kabelu a zapojte jej do zásuvky ve zdi. Pokud bude problém přetrvávat, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E12“.	Přístroj zaznamenal chybu.	Vypojte přístroj ze zásuvky a znovu ji zapojte. Pokud bude problém přetrvávat, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.

Indhold

Vigtigt 51
Genbrug 53
Reklamationsret og support 54
Indledning 54
Generel beskrivelse 54
Før apparatet tages i brug 56
Forberedelser før første anvendelse 56
Sådan bruges apparatet 56
Rengøring 70
Opbevaring 71
Fejlfinding 71

Vigtigt

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

Fare



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

Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en jordafledningsafbryder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner beholderen fra apparatet.
- Brug aldrig lyse ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den kartoffelsort, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for dannelse af acrylamid i de tilberedte madprodukter.
- Fyld aldrig olie i beholderen.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 ºC og 40 ºC.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Beholderen 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.
- Fjern øjeblikkeligt apparatet fra stikkontakten, hvis du konstaterer mørk røg fra apparatet. Vent på, at røgudledningen stopper, før du fjerner fedtopsamlingsbeholderen fra apparatet.
- Undgå at sætte apparatet i stikkontakten eller betjene betjeningspanelet med våde hænder.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.

- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.
- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele.
- Sørg altid for, at du har styr på din Airfryer, også når du bruger fjernbetjeningsfunktionen eller forsinket start.
- Ved tilberedning af fedtholdige fødevarer kan din Airfryer afgive røg. Vær særligt opmærksom, når du bruger fjernbetjeningsfunktionen eller forsinket start.
- Sørg for, at kun én person ad gangen bruger fjernbetjeningsfunktionen.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærvelige fødevarer med funktionen forsinket start (der kan muligvis gro bakterier).

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Auto-sluk

- Dette apparat er udstyret med automatisk slukkefunktion. Hvis du ikke trykker på en knap inden for 20 minutter, slukker apparatet automatisk. Apparatet slukkes manuelt ved at trykke på tænd-/sluk-knappen.

Genbrug



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

Reklamationsret og support

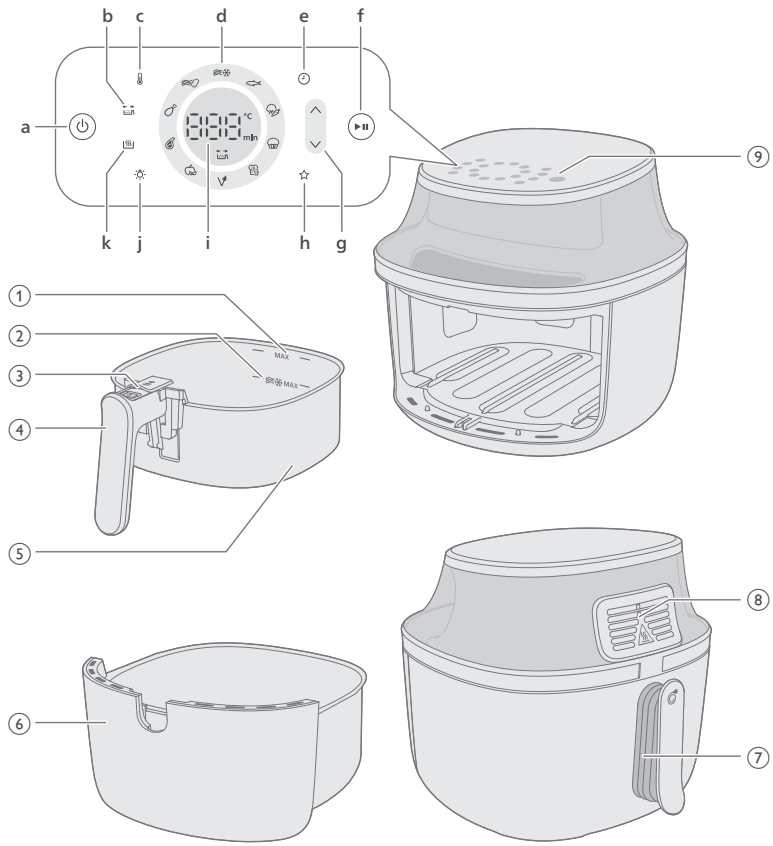
Versuni tilbyder to års garanti efter købet af dette produkt. Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Du kan finde flere oplysninger eller gøre brug af garantien ved at besøge vores websted **www.philips.com/support**.

Indledning

Tillykke 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.philips.com/welcome**.

Generel beskrivelse



1 MAX-markering til ingredienser
2 MAX-markering til frosne kartoffelbaserede snacks
3 Udløserknap
4 Håndtag på kurv
5 Kurv

6 Beholder
7 Netledning
8 Luftudtag
9 Kontrolpanel
   a Tænd-/sluk-knap
   b Rystepåmindelse

      Din airfryer har en rystepåmindelse, der minder dig om at ryste, røre eller vende din mad under tilberedningen for at sikre jævn tilberedning, især ved tilberedning af mange stykker, som pomfritter, eller når du laver kyllingelår, der skal vendes.

      Rystepåmindelsen tændes automatisk. Du kan slå rystepåmindelsen fra i indstillingerne ved at trykke på knappen.
   c Temperaturknap

      Du kan indstille tilberedningstemperaturen til mellem 40 og 200 °C i den manuelle tilberedningstilstand.

      Når temperaturen er indstillet til mellem 40 og 100 °C, kan du indstille en tilberedningstid på op til 24 timer

      Når temperaturen er indstillet til over 100 °C, kan du indstille en tilberedningstid på op til tre timer.
   d Forudindstillingsknapper

      Se "Tilberedning med en forudindstilling" for at få flere oplysninger om forudindstillede funktioner.
   e Tidsknap

      Du kan indstille tiden til mellem 1 minut og 24 timer.
   f Start/pause-knap
   g Betjeningsknap til at skrue op og ned for temperatur og tid
   h Foretrukken indstilling

      Din Airfryer leveres med mulighed for at gemme din foretrukne indstilling. Du vælger din foretrukne tilberedningstemperatur og -tid. Tryk derefter på knappen til lagring af foretrukken indstilling, og hold den nede. Der lyder et bip, når indstillingen er gemt. Hvis du vil ændre din foretrukne indstilling, skal du udføre de forrige trin igen.
   i Statusdisplay

      Det viser den resterende tid og temperatur for tilberedningen.
   j Lysknap

      Du kan trykke på lysknappen for at tænde den. Når du tænder lyset, forbliver det tændt, indtil apparatet slukkes automatisk. Du kan også slukke lyset ved at trykke på knappen.
   k Hold varm-knap

      Din Airfryer har en hold varm-funktion, som du kan aktivere ved at trykke på hold varm-knappen på et hvilket som helst tidspunkt før eller under tilberedningen. Du finder flere detaljer i kapitlet "Hold varm".

Før apparatet tages i brug

1 Fjern al emballage inklusive beskyttelsespapiret i/under skuffen.
2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
3 Fjern beskyttelsesfilmen fra displayet.
4 Rengør apparatet grundigt, inden du bruger det første gang (se kapitlet "Rengøring").

Forberedelser før første anvendelse

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

Bemærk

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

Sådan bruges apparatet

Madtabel

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger til den mad, som du vil tilberede.

Bemærk

- Sørg for ikke, at du ikke overskrider MAX-niveaumærket i kurven, når du tilbereder pomfritter, så du opnår et ensartet resultat.
- Husk, at disse indstillinger er forslag. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere en optimal indstilling for dine ingredienser.

Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pomfritter, rejer, kyllingelår, frosne snacks), skal du ryste, vende eller røre i ingredienserne i beholderen 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

NA32X (modelnummer)

Ingredienser	Maks. mængde	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7 mm)	500 g	180 °C	26 - 28	Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Hjemmelavede pomfritter (10 x 10 mm)	500 g	180 °C	34 - 36	Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Frosne forårsruller	500 g	200 °C	15 - 17	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150 g)	3 hakkebøffer	200 °C	12 - 14	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Farsbrød	1000 g	150 °C	43 - 45	Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 190 g)	2 koteletter	200 °C	11 - 14	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g)	6 stk.	180 °C	24 - 28	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g)	3 stk.	180 °C	19 - 21	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hele fisk (ca. 300-400 g)	1 fisk	200 °C	11 - 15	
Æg med ristet brød	2 æg, 1 skive ristet brød	160 °C	11	æg først 6 min, tilsæt ristet brød 5 min.
Falafel (50 g hver, diameter 4 cm)	9 stk.	180 °C	20 - 22	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tørret frugt (æblechips, skåret i 2 mm skiver)	100 g	75 °C	90	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Blandede grøntsager (grofthakkede)	800 g	180 °C	12 - 14	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag - omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Muffins (ca. 50 g pr. papirform)	5 cups	160 °C	15 - 18	

NA33X (modelnummer)

Ingredienser	Maks. mængde	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7 mm)	800 g	180 °C	26 - 28	Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Hjemmelavede pomfritter (10 x 10 mm)	800 g	180 °C	34 - 36	Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Frosne forårsruller	700 g	200 °C	13 - 15	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150 g)	5 hakkebøffer	200 °C	13 - 15	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Farsbrød	1200 g	150 °C	51 - 53	Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 190 g)	3 koteletter	200 °C	13 - 16	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g)	8 stk.	180 °C	28 - 30	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g)	4 stk.	180 °C	20 - 22	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hel kylling (1200 g)	1 stk.	180 °C	55 - 65	
Hele fisk (ca. 300-400 g)	2 fisk	200 °C	14 - 16	
Æg med ristet brød	3 æg, 2 skiver ristet brød	160 °C	11	æg først 6 min, tilsæt ristet brød 5 min.
Falafel (50 g hver, diameter 4 cm)	12 stk.	180 °C	19 - 21	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Tørret frugt (æblechips, skåret i 2 mm skiver)	150 g	75 °C	90	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Blandede grøntsager (grofthakkede)	1000 g	180 °C	12 - 14	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag - omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Muffins (ca. 50 g pr. papirform)	7 cups	160 °C	15 - 18	

NA34X (modelnummer)

Ingredienser	Maks. mængde	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7 mm)	1000 g	180 °C	26 - 28	Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Hjemmelavede pomfritter (10 x 10 mm)	1000 g	180 °C	32 - 34	Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Frosne forårsruller	800 g	200 °C	13 - 15	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150 g)	6 hakkebøffer	200 °C	15 - 17	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Farsbrød	1400 g	150 °C	51 - 53	Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 190 g)	4 koteletter	200 °C	15 - 18	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g)	10 stk.	180 °C	24 - 28	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g)	5 stk.	180 °C	17 - 19	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hel kylling (1200 g)	1 stk.	180 °C	50 - 65	
Hele fisk (ca. 300-400 g)	2 fisk	200 °C	14 - 16	
Æg med ristet brød	4 æg, 3 skiver ristet brød	160 °C	12	æg først 6 min, tilsæt ristet brød 5 min.

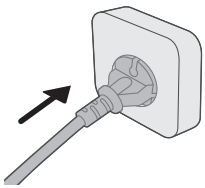
Falafel (50 g hver, diameter 4 cm)	15 stk.	180 °C	21 - 23	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tørret frugt (æblechips, skåret i 2 mm skiver)	180 g	75 °C	90	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Blandede grøntsager (grofthakkede)	1400 g	180 °C	12 - 14	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag - omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Muffins (ca. 50 g pr. papirform)	9 cups	160 °C	15 - 18	

Airfrying

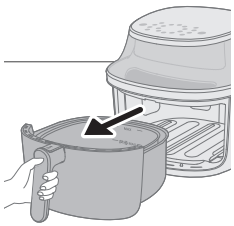


Forsigtig

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



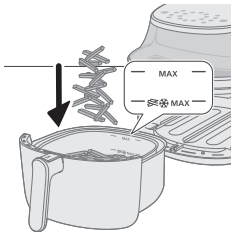
1 Sæt stikket i stikkontakten.



2 Fjern beholderen fra apparatet ved at trække i håndtaget.
3 Ved at trække i håndtaget trækkes beholderen ud vandret for at fjerne den fra apparatet.

Forsigtig

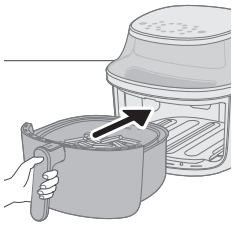
- **Træk ikke beholderen ud i en skrå vinkel for at undgå at ridse beholderen.**



4 Læg ingredienserne i beholderen.

Bemærk

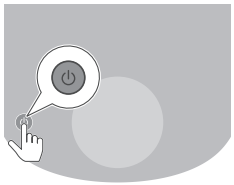
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke beholderen over MAX-markeringen, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.
- Overskrid ikke MAX-mærket med et pomfritter-ikon til frosne kartoffelbaserede snacks og hjemmelavede pomfritter.
- Hvis du vil tilberede forskellige ingredienser på samme tid, skal du kontrollere de foreslåede tilberedningstider for hver ingrediens, inden du begynder at tilberede dem samtidigt.



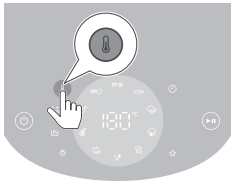
5 Sæt beholderen vandret tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

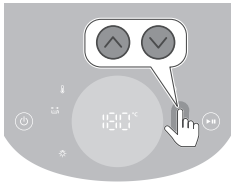
- **Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven.**
- **Undgå at berøre beholderen under og i et stykke tid efter brug, da den kan blive meget varm.**
- **Sæt ikke beholderen tilbage i en skrå vinkel for at undgå at ridse beholderen.**



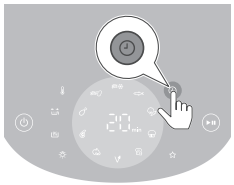
6 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



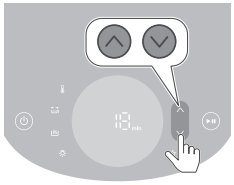
7 Tryk på temperaturknappen.



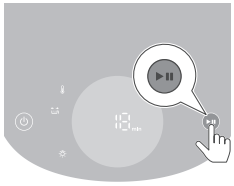
8 Tryk på op- eller ned-knappen for at indstille temperaturen.



9 Tryk på tidsknappen.



10 Tryk på op- eller ned-knappen for at indstille tiden.



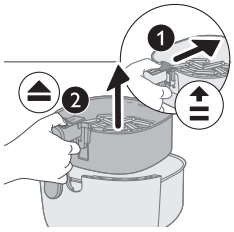
11 Tryk på start/standby-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

Bemærk

- Under tilberedningen vises temperatur og tid skiftevis.
- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Se madtabellen med grundlæggende tilberedningsindstillinger til forskellige typer mad.

Tip

- Under tilberedning kan du til enhver tid trykke på op- eller ned-knappen for at ændre tilberedningstiden eller -temperaturen.
- Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på start/pause-knappen. Du kan genoptage tilberedningen ved at trykke på den samme knap igen, hvilket fortsætter tilberedningen.
- Enheden går automatisk i pausetilstand, når du trækker beholderen ud. Tilberedningen fortsætter, når beholderen sættes i apparatet igen.



Bemærk

- Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). Hvis du vil ryste ingredienserne, skal du først frigøre kurven fra beholderen. Skub kontakten på håndtaget mod kurven for at få vist udløserknappen, og tryk derefter på den for at frigøre kurven fra beholderen. Ryst kurven over vasken. Sæt beholderen med kurven tilbage i apparatet.
- Hvis du ikke indstiller den ønskede tilberedningstid inden for 20 minutter, slukkes apparatet automatisk af sikkerhedshensyn.



12 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.

Bemærk

- Du kan manuelt starte tilberedningen ved at trykke på start/pause-knappen.

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

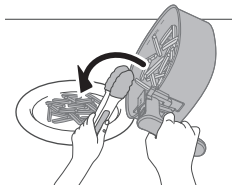
Forsigtig

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

Bemærk

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

14 Hæld indholdet i en skål eller op på en tallerken.



Forsigtig

- **Efter tilberedningen er beholderen, de indvendige dele, ruden og ingredienserne varme. Afhængigt af typen af ingredienser i din Airfryer kan der slippe damp ud af beholderen.**

Bemærk

- Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud.
- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af beholderen.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt fra beholderen ud efter hver portion, eller før beholderen rystes. Anbring beholderen på et varmebestandigt underlag. Brug grydelapper, når du hælder overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.
- Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er din Airfryer med det samme klar til at tilberede en ny portion.
- Gentag trin 3 til 12, hvis du vil tilberede endnu en portion.

Brug af hold varm-funktionen

1 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.
2 Tryk på hold varm-knappen.
3 Tryk på start/pause-knappen for at starte hold varm-funktionen.

Bemærk

- Hvis du vil ændre hold varm-tiden, skal du trykke på tid ned-knappen (1-30 minutter).
- Temperaturen kan ikke ændres i hold varm-tilstand.

4 Du kan sætte hold varm-tilstanden på pause ved at trykke på start/pause-knappen. Du kan genoptage hold varm-tilstanden ved at trykke på start/pause-knappen igen.
5 Du kan afslutte hold varm-tilstanden ved at trykke på tænd-/sluk-knappen.

Tip

- Hvis pomfritter mister deres sprødhed under hold varm-funktionen, skal du enten reducere hold varm-tiden eller gøre dem sprøde dem i 2-3 minutter ved 180 °C.
- Under hold varm-funktionen tændes apparatets blæser og varmelegeme med mellemrum.
- Hold varm-funktionen er beregnet til at holde maden varm efter tilberedning og ikke til opvarmning.

Brug af hold varm-funktionen med forudindstillinger



Du kan aktivere eller deaktivere hold varm-funktionen før eller efter forudindstillet tilberedning starter.



1 Tryk på hold varm-knappen, når du har valgt en forudindstilling for at aktivere hold varm-funktionen.

Hold varm-funktionen aktiveres automatisk efter tilberedning.



2 Tryk på hold varm-knappen igen for at deaktivere hold-varm-funktionen.

Tilberedning med en forudindstilling

1 Følg trin 1 til 5 i kapitlet "Airfrying".
2 Tryk på den ønskede forudindstillingsknap.

Den valgte forudindstilling blinker.

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

Bemærk

- Når du tilbereder friske pomfritter eller frosne kartoffelbaserede snacks med en forudindstilling, vil apparatet automatisk minde dig om at ryste maden for opnå en ensartet tilberedning. For at deaktivere denne påmindelse skal du trykke på forudindstillingen for frosne kartoffelbaserede snacks og forudindstillingen for hjemmelavede pomfritter samtidigt, når du har tændt for apparatet. Gentag denne handling for at aktivere rystepåmindelsen igen.
- Hvis du indstiller tiden for friske pomfritter og kartoffelsnacks til mindre end 5 minutter, når du tilpasser forudindstillingen, deaktiveres rystepåmindelsen.
- Apparatet minder dig om at ryste flere gange, når du tilbereder med en af de to forudindstillinger. Hvis du vil stoppe biplyden under tilberedningen, skal du trække kurven ud for at ryste pomfritterne. Dette vil dæmpe lyden for denne tilberedningsproces, men vil ikke slukke rystepåmindelsesfunktionen.

Tilpas de forudindstillede indstillinger

Hvis du vil gemme din tilpassede tid og temperatur som en forudindstilling på din Airfryer, kan du

1 Trykke kortvarigt på den foretrukne forudindstillingsknap.
2 Justere tiden og/eller temperaturen.
3 Trykke på tids- eller temperaturknappen for at bekræfte indstillingerne.
4 Trykke på tids- eller temperaturknappen igen for at gå tilbage til hovedmenuen.
5 Tryk på den samme forudindstillingsknap, indtil enheden bipper.
- Den justerede forudindstilling gemmes.

Gendan til standard-forudindstillingerne

Du kan nulstille dine tilpassede forudindstillinger ved at

1 Vælge og trykke på den tilpassede forudindstilling.
2 Tryk på forindstillingsknappen, indtil apparatet bipper.
- Den valgte forudindstilling nulstilles til standard.

NA32X (modelnummer)

Forudindstillinger	Forudindstillet tid (min)	Forudindstillet temperatur	Vægt (maks.)	Bemærkning

 Tynde, frosne pomfritter	28	180 °C	500 g	-	Frosne kartoffelbaserede snacks som frosne pomfritter, kartoffelbåde, criss-cross-pomfritter osv. - Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
 Pomfritter	35	180 °C	500 g	-	Brug melede kartofler - 10 x 10 mm tykt skårne - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så ¼ til 1 spsk. olie. - Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
 Kyllingelår	28	180 °C	6 stk.	-	Op til 6 kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
 Koteletter	14	200 °C	2 koteletter	-	Op til 2 koteletter uden ben - Vend med jævne mellemrum
 Tørret frugt	90	75 °C	100 g	-	Skåret i skiver på 2 mm - Læg i blød i vand i 15 minutter, og tør dem før tilberedning - Vend med jævne mellemrum
 Vegansk	20	180 °C	9 stk.	-	Op til 9 falafler - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
 Æg med ristet brød	11	160 °C	2 æg, 1 skive ristet brød	-	Tilsæt æg først 6 min, tilsæt ristet brød 5 min.
 Muffins	18	160 °C	5 cups	-	Op til 5 muffinforme
 Blandede grøntsager	12	180 °C	800 g	-	Grofthakket - Brug bagetilbehøret - Rør 2 gange med jævne mellemrum

Hel fisk	14	200 °C	300 g	-	1 fisk, 300 g hver
Hold varm	30	80 °C	N/A	-	Temperaturen kan ikke justeres

NA33X (modelnummer)

Forudindstillinger	Forudindstillet tid (min)	Forudindstillet temperatur	Vægt (maks.)	Bemærkning
Tynde, frosne pomfritter	28	180 °C	800 g	- Frosne kartoffelbaserede snacks som frosne pomfritter, kartoffelbåde, criss-cross-pomfritter osv. - Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Pomfritter	36	180 °C	800 g	- Brug melede kartofler - 10 x 10 mm tykt skårne - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så ¼ til 1 spsk. olie. - Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår	30	180 °C	8 stk.	- Op til 8 kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Koteletter	16	200 °C	3 koteletter	- Op til 3 koteletter uden ben - Vend med jævne mellemrum
Tørret frugt	90	75 °C	150 g	- Skåret i skiver på 2 mm - Læg i blød i vand i 15 minutter, og tør dem før tilberedning - Vend med jævne mellemrum
Vegansk	21	180 °C	12 stk.	- Op til 12 falafler - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum

 Æg med ristet brød	11	160 °C	3 æg, 2 skiver ristet brød	-	Tilsæt æg først 6 min, tilsæt ristet brød 5 min.
 Muffins	18	160 °C	7 cups	-	Op til 7 muffinforme
 Blandede grøntsager	12	180 °C	1000 g	- Grofthakket - Brug bagetilbehøret - Rør 2 gange med jævne mellemrum	
 Hel fisk	16	200 °C	600 g	-	2 fisk, 300 g hver
 Hold varm	30	80 °C	N/A	-	Temperaturen kan ikke justeres

NA34X (modelnummer)

Forudindstillinger	Forudindstillet tid (min)	Forudindstillet temperatur	Vægt (maks.)	Bemærkning
 Tynde, frosne pomfritter	28	180 °C	1000 g	- Frosne kartoffelbaserede snacks som frosne pomfritter, kartoffelbåde, criss-cross-pomfritter osv. - Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
 Pomfritter	34	180 °C	1000 g	- Brug melede kartofler - 10 x 10 mm tykt skårne - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så ¼ til 1 spsk. olie. - Omryst, vend eller rør 3 gange med jævne mellemrum
 Kyllingelår	28	180 °C	10 stk.	- Op til 10 kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum	
 Koteletter	18	200 °C	4 koteletter	- Op til 4 koteletter uden ben - Vend med jævne mellemrum	

Tørret frugt	90	75 °C	180 g	-	Skåret i skiver på 2 mm - Læg i blød i vand i 15 minutter, og tør dem før tilberedning - Vend med jævne mellemrum
Vegansk	23	180 °C	15 stk.	-	Op til 15 falafler - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Æg med ristet brød	12	160 °C	4 æg, 3 skiver ristet brød	-	Tilsæt æg først 7 min, tilsæt ristet brød 5 min.
Muffins	18	160 °C	9 cups	-	Op til 9 muffinforme
Blandede grøntsager	12	180 °C	1400 g	-	Grofthakket - Brug bagetilbehøret - Rør 2 gange med jævne mellemrum
Hel fisk	16	200 °C	600 g	-	2 fisk, 300 g hver
Hold varm	30	80 °C	N/A	-	Temperaturen kan ikke justeres

Tilberedning med en anden forudindstilling

1 Under tilberedningen skal du trykke på forudindstillingsknappen for at gå tilbage til hovedmenuen.
2 Tryk på en anden knap til en foretrukken indstilling.
3 Tryk på start/pause-knappen igen for at starte den nye tilberedning.

Gem din foretrukne indstilling

1 Tænd apparatet ved at trykke på tænd-/sluk-knappen .
2 Tryk på knappen for fortrukken indstilling.
3 Tryk på temperaturknappen.
4 Vælg temperaturen.
5 Tryk på tidsknappen.
6 Vælg tiden.
7 Når du har valgt tid, skal du trykke på tidsknappen i hovedmenuen.
8 Tryk på knappen, og hold den nede i 2 sekunder for at gemme indstillingerne som din foretrukken.

Der lyder et bip, når indstillingen er gemt.

9 Tryk på Start-knappen for at starte tilberedningen.

Madlavning med en foretrukken indstilling

1 Tænd apparatet ved at trykke på tænd-/sluk-knappen .
2 Tryk på knappen for foretrukken indstilling.
3 Tryk på Start-knappen for at starte tilberedningen.

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 beholderen på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i beholderen.

6 Kom stavene i beholderen.
7 Steg kartoffelstavene, og rør i dem 2-3 gange under tilberedningen.

Rengøring

Advarsel

- **Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring**
- **Lad beholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden du rengør dem.**
- **Beholderen har en slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skuremidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.**

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

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

Tip

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

2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.

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

Tip

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

4 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

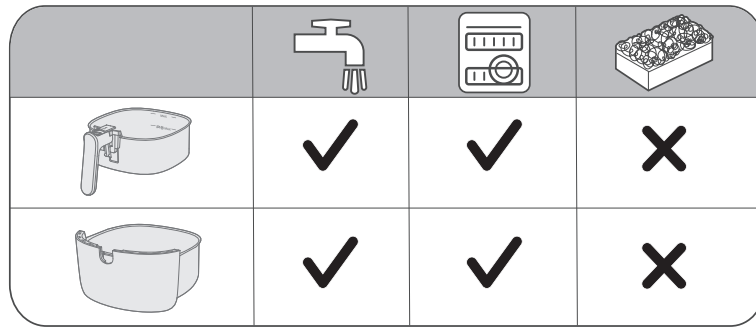
Bemærk

- Sørg for, at kontrolpanelet er tørt efter rengøring ved at bruge en klud til at fjerne eventuel fugt.

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

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

7 Rengør apparatets rude med en blød klud.



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 holde den vandret og støtte beholderen foran for at forhindre, at du vipper apparatet og beskadiger delene.
- Sørg altid for, at Airfryerens aftagelige dele er fastgjort, inden du transporterer og/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.philips.com/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle håndtag og knapper, som du skal røre ved under brug, forbliver kølige nok til at røre ved.
		Beholderen 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 pomfritter bliver ikke som forventet.	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	Du opnår det bedste resultat ved at bruge friske, melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartoflerne, må du ikke opbevare dem i et koldt miljø som i et køleskab. Vælg kartofler, der er egnet til stegning.
	Der er for mange ingredienser i beholderen.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter.
	Visse ingredienstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter.
Airfryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.	Airfryer har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.
Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-beholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktø-jer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod beholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis dette forekommer, skal du være opmærksom på, at dette ikke er skadeligt, da alle anvendte materialer er fødevaresikre.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra beholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Beholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i beholderen. Rengør altid beholderen og kurven grundigt efter hver brug.
	Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren.	Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast.
	Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du lægger den i beholderen.
Skærmen på Airfryer viser "E1".	Din Airfryer opbevares muligvis på et sted, hvor der er for koldt.	Hvis din enhed blev opbevaret ved en lav omgivende temperatur, skal du lade den varme op til stuetemperatur i mindst 15 minutter, før du slutter den til igen. Hvis problemet fortsætter, bedes ud kontakte Philips' servicehotline eller dit lokale Philips Kundecenter.
Skærmen på Airfryer viser "E9".	Apparatet er tilsluttet en defekt stikdåse eller under ustabile forsyningsforhold.	Tag stikket ud af stikdåsen, og sæt det i stikkontakten. Hvis problemet fortsætter, bedes ud kontakte Philips' servicehotline eller dit lokale Philips Kundecenter.
Skærmen på Airfryer viser "E12".	Der er opstået en fejl i apparatet.	Tag stikket ud af stikkontakten, og sæt det i igen. Hvis problemet fortsætter, bedes ud kontakte Philips' servicehotline eller dit lokale Philips Kundecenter.

Inhalt

Wichtig! 74
Recycling 77
Garantie und Support 78
Einführung 78
Allgemeine Beschreibung 79
Vor dem ersten Gebrauch 80
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch 81
Das Gerät benutzen 81
Reinigen 96
Aufbewahrung 97
Fehlerbehebung 98

Wichtig!

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

Achtung!



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

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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne und die Zubehörteile werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung abgeklungen ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein von Philips autorisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind.
- Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei einer Temperatur von mindestens 180 °C (um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Kochkammer: Heißes Heizelement, heiße Kante der Metallteile.
- Stellen Sie sicher, dass Sie jederzeit die Kontrolle über den Airfryer haben, auch wenn Sie das Gerät per Fernsteuerungsfunktion oder Startverzögerung verwenden.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben. Bei der Verwendung der Fernsteuerungsfunktion oder der Startverzögerung ist besondere Vorsicht geboten.
- Stellen Sie sicher, dass jeweils nur eine Person das Gerät per Fernsteuerungsfunktion bedient.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der Startverzögerungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).

Elektromagnetische Felder

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

Automatische Abschaltung

- Dieses Gerät ist mit einer automatischen Abschaltungsfunktion ausgestattet. Wenn innerhalb von 20 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Recycling



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

1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.

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

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

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

Rücknahme von Altgeräten

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

Diese Händler müssen:

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

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

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

Möglichkeiten des Systems nutzen.

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

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

Garantie und Support

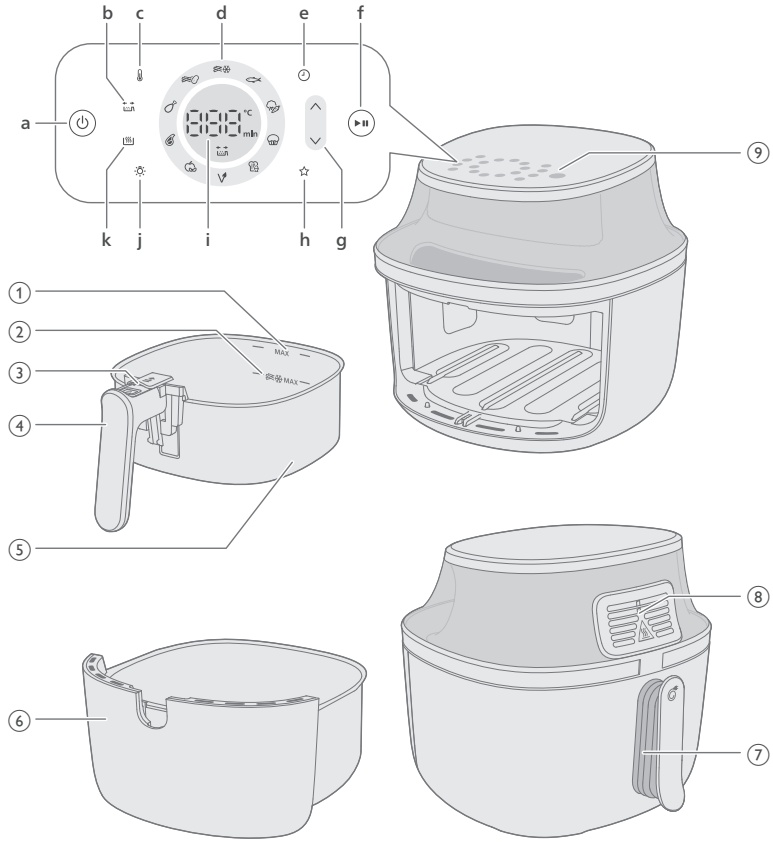
Versuni bietet für das Produkt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum. Die Garantie kommt nicht zu tragen, wenn ein Defekt auf eine falsche Benutzung oder auf eine mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie beeinträchtigt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Besuchen Sie bitte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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

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

Allgemeine Beschreibung



1 MAX-Markierung für Zutaten
2 MAX-Anzeige für gefrorene Snacks auf Kartoffelbasis
3 Auswurftaste
4 Korbgriff
5 Korb
6 Pfanne
7 Netzkabel
8 Luftauslässe
9 Bedienfeld
   a Ein-/Ausschalter
   b Anzeige für Schüttelerinnerung

   Ihr Airfryer verfügt über eine Schüttelerinnerung, die Sie daran erinnert, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln, umzurühren oder zu wenden, um ein gleichmäßiges Garen sicherzustellen. Dies gilt insbesondere für mehrteilige Lebensmittel wie Pommes frites oder für das Kochen von Hähnchenschenkeln, die gewendet werden müssen.

   Die Schüttelerinnerung wird automatisch eingeschaltet. Sie können die Schüttelerinnerung in den Einstellungen ausschalten, indem Sie die Taste drücken.
   c Temperaturtaste

Sie können die Gartemperatur im manuellen Garmodus zwischen 40 ° und 200 °C einstellen.

Wenn die Temperatur zwischen 40 ° und 100 °C eingestellt ist, können Sie eine Garzeit von bis zu 24 Stunden einstellen

Wenn die Temperatur auf über 100 °C eingestellt ist, können Sie eine Garzeit von bis zu drei Stunden einstellen.

d Voreinstellungstasten

Weitere Informationen zu voreingestellten Funktionen finden Sie unter „Kochen mit einer Voreinstellung".

e Zeittaste

Sie können die Garzeit zwischen 1 Minute und 24 Stunden einstellen.

f Start-/Pausetaste

g Steuertaste zum Erhöhen und Verringern der Temperatur und Zeit

h Favoriteneinstellung

Ihr Airfryer verfügt über einen Modus zum Speichern Ihrer Favoriteneinstellung Wählen Sie Ihre bevorzugte Gartemperatur und -Zeit aus, und halten Sie dann die Favoritentaste gedrückt. Sie hören einen Signalton, wenn die Einstellung gespeichert wurde. Wenn Sie Ihre Favoriteneinstellung ändern möchten, führen Sie die vorherigen Schritte erneut aus.

i Statusanzeige

Sie zeigt die verbleibende Zeit und Temperatur für das Garen an.

j Lichttaste

Sie können auf die Lichttaste drücken, um es einzuschalten. Wenn Sie das Licht einschalten, bleibt es eingeschaltet, bis das Gerät automatisch ausgeschaltet wird. Sie können auch das Licht durch mehrmaliges Drücken der Taste ausschalten.

k KEEP WARM-Taste

Ihr Airfryer verfügt über einen Warmhaltemodus, den Sie jederzeit vor oder während des Garvorgangs durch Drücken der Warmhaltetaste aktivieren können. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Warmhalten".

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, einschließlich der schützenden Pappe im/unter dem Korb.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.
4. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „Reinigung").

Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

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

Hinweis

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

Das Gerät benutzen

Grillzeiten-Tabelle

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel auszuwählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass die MAX-Markierung im Korb nicht überschritten wird, wenn Sie Pommes frites zubereiten, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.
- Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.

Bei der Zubereitung größerer Mengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenschenkel, tiefgekühlte Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

NA32X (Modellnummer)

Zutaten	Max. Menge	Temperatur	Garzeit	Hinweis

Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	500 g	180 °C	26–28	Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	500 g	180 °C	34–36	Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	500 g	200 °C	15–17	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hamburger (ca. 150 g)	1–3 Stücke	200 °C	12–14	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	1000 g	150 °C	43–45	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g)	3 Stücke	200 °C	11–14	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	6 Stücke	180 °C	24–28	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	3 Stücke	180 °C	19–21	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g)	1 Fisch	200 °C	11–15	
Eier mit Toast	2 Eier, 1 Toast	160 °C	11	Ei zuerst für 6 Minuten, Toast für 5 Minuten
Falafel (je 50 g, Durchmesser 4cm)	9 Stücke	180 °C	20–22	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Dehydriertes Obst (Apfelchips, auf 2 mm geschnitten)	100 g	75 °C	90	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	800 g	180 °C	12–14	Stellen Sie die Garzeit nach Ihrem eigenen Geschmack ein – schütteln, wenden oder rühren Sie 2 Mal zwischendurch
Muffins (ca. 50 g pro Förmchen)	1–5 Förmchen	160 °C	15–18	

NA33X (Modellnummer)

Zutaten	Max. Menge	Temperatur	Garzeit	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	800 g	180 °C	26–28	Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	800 g	180 °C	34–36	Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	700 g	200 °C	13–15	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hamburger (ca. 150 g)	1–5 Stücke	200 °C	13–15	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	1200 g	150 °C	51–53	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g)	1–3 Stücke	200 °C	13–16	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	8 Stücke	180 °C	28–30	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	4 Stücke	180 °C	20–22	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzes Hähnchen (1200 g)	1 Stück	180 °C	55–65	
Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g)	2 Fische	200 °C	14 – 16	
Eier mit Toast	3 Eier, 2 Toasts	160 °C	11	Ei zuerst für 6 Minuten, Toast für 5 Minuten
Falafel (je 50 g, Durchmesser 4cm)	12 Stücke	180 °C	19–21	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Dehydriertes Obst (Apfelchips, auf 2 mm geschnitten)	150 g	75 °C	90	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit

Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	1000 g	180 °C	12–14	Stellen Sie die Garzeit nach Ihrem eigenen Geschmack ein – schütteln, wenden oder rühren Sie 2 Mal zwischendurch
Muffins (ca. 50 g pro Förmchen)	1–7 Förmchen	160 °C	15–18	

NA34X (Modellnummer)

Zutaten	Max. Menge	Temperatur	Garzeit	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	1000 g	180 °C	26–28	Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	1000 g	180 °C	32–34	Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	800 g	200 °C	13–15	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hamburger (ca. 150 g)	1–6 Stücke	200 °C	15–17	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	1400 g	150 °C	51–53	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g)	1–4 Stücke	200 °C	15–18	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	10 Stücke	180 °C	24–28	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	5 Stücke	180 °C	17–19	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzes Hähnchen (1200 g)	1 Stück	180 °C	50 bis 65	
Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g)	2 Fische	200 °C	14 – 16	
Eier mit Toast	4 Eier, 3 Toasts	160 °C	12	Ei zuerst für 6 Minuten, Toast für 5 Minuten
Falafel (je 50 g, Durchmesser 4cm)	15 Stücke	180 °C	21–23	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit

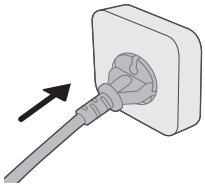
Dehydriertes Obst (Apfelchips, auf 2 mm geschnitten)	180 g	75 °C	90	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	1400 g	180 °C	12–14	Stellen Sie die Garzeit nach Ihrem eigenen Geschmack ein – schütteln, wenden oder rühren Sie 2 Mal zwischendurch
Muffins (ca. 50 g pro Förmchen)	1–9 Förmchen	160 °C	15–18	

Garen mit dem Airfryer

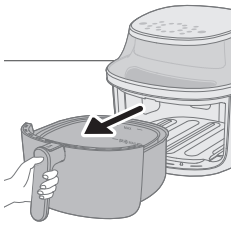


Vorsicht

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



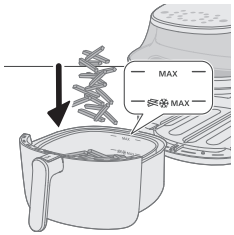
1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



2 Ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät.
3 Ziehen Sie die Pfanne durch Ziehen am Griff horizontal heraus, um sie vom Gerät zu entfernen.

Vorsicht

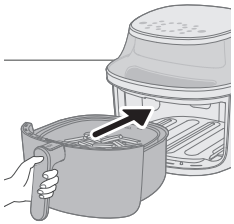
- **Ziehen Sie die Pfanne nicht schräg heraus, um Kratzer am Topf zu vermeiden.**



4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne.

Hinweis

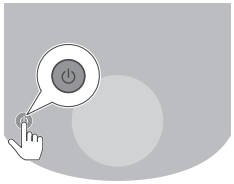
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie die Pfanne nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
- Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung mit einem Pommes frites-Symbol für gefrorene Snacks auf Kartoffelbasis und hausgemachte Pommes frites.
- Wenn Sie unterschiedliche Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten, prüfen Sie die empfohlene Garzeit für die jeweiligen Lebensmittel, bevor Sie den Garvorgang starten.



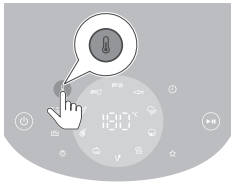
5 Schieben Sie die Pfanne horizontal zurück in den Airfryer.

Vorsicht

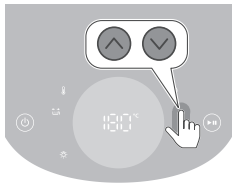
- **Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.**
- **Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden kann.**
- **Stellen Sie die Pfanne nicht schräg ein, um Kratzer auf dem Topf zu vermeiden.**



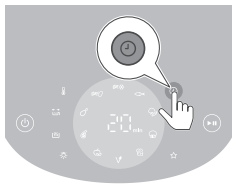
6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



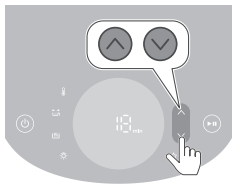
7 Drücken Sie die Temperaturtaste.



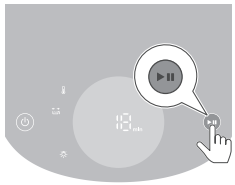
8 Drücken Sie die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.



9 Drücken Sie die Zeittaste.



10 Drücken Sie die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.



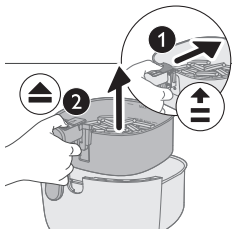
11 Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis

- Während des Garvorgangs werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt.
- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln.

Tipp

- Drücken Sie während des Garvorgangs jederzeit die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“, um die Garzeit oder Temperatur zu ändern.
- Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die Start-/Pausetaste. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie dieselbe Taste erneut.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Pausenmodus, wenn Sie die Pfanne herausziehen. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Pfanne wieder in das Gerät eingesetzt wird.



Hinweis

- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Um die Zutaten zu schütteln, lösen Sie den Korb zuerst aus der Pfanne. Schieben Sie den Schalter am Griff in Richtung Korb, um die Auswurftaste sichtbar zu machen. Drücken Sie diese anschließend, um den Korb aus der Pfanne zu lösen. Schütteln Sie den Korb über einem Spülbecken. Geben Sie dann die Pfanne mit dem Korb zurück in das Gerät.
- Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von 20 Minuten einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.



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

Hinweis

- Sie können den Garvorgang manuell starten, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.

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

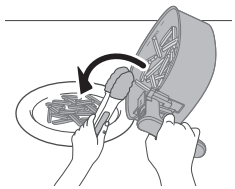
Vorsicht

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

Hinweis

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

14 Leeren Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller.



Vorsicht

- **Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Innengehäuse, Fenster und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.**

Hinweis

- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Tragen Sie Ofenhandschuhe zum Abgießen von überschüssigem Öl oder ausgeschmolzenem Fett. Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.
- Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.
- Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 12, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

Verwenden des Warmhaltemodus

1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.
2 Drücken Sie die Warmhaltetaste.
3 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Warmhaltemodus zu aktivieren.

Hinweis

- Drücken Sie die Taste zum Verringern der Zeit (1–30 Minuten), um die Warmhaltezeit zu ändern.
- Die Temperatur kann im Warmhaltemodus nicht geändert werden.

4 Um den Warmhaltemodus zu unterbrechen, drücken Sie die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie erneut die Start-/Pause-Taste, um den Warmhaltemodus fortzusetzen.
5 Um den Warmhaltemodus zu beenden, drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Tipp

- Wenn Pommes frites im Warmhaltemodus knusprig werden, reduzieren Sie entweder die Warmhaltezeit, oder garen Sie sie 2–3 Minuten lang bei 180 °C.
- Im Warmhaltemodus werden Lüfter und Heizung des Geräts zeitweise eingeschaltet.
- Der Warmhaltemodus dient dazu, Ihre Speisen nach dem Garen warm zu halten und nicht zum Aufwärmen.

Verwenden des Warmhaltemodus für Voreinstellungen



Sie können den Warmhaltemodus vor oder nach dem Start des voreingestellten Garvorgangs aktivieren oder deaktivieren.



1 Drücken Sie die Warmhaltetaste, nachdem Sie eine Voreinstellung ausgewählt haben, um den Warmhaltemodus zu aktivieren.
Der Warmhaltemodus wird nach dem Garen automatisch aktiviert.



2 Drücken Sie die Warmhaltetaste erneut, um bei Bedarf die Warmhaltefunktion zu deaktivieren.

Garen mit einer Voreinstellung

1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 5 im Kapitel „Garen mit dem Airfryer".
2 Drücken Sie auf die gewünschte Voreinstellungstaste.
Die ausgewählte Voreinstellung blinkt.
3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.

Hinweis

- Wenn Sie frische Pommes frites oder gefrorene Snacks auf Kartoffelbasis zubereiten, erinnert Sie das Gerät mit der Schüttelerinnerung daran, die Speisen zu schütteln, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Um diese Erinnerung zu deaktivieren, drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts gleichzeitig die Voreinstellungen für gefrorene Snacks aus Kartoffeln und für hausgemachte Pommes frites. Wiederholen Sie diesen Vorgang, um die Schüttelerinnerung wieder zu aktivieren.
- Wenn Sie die Zeit für frische Pommes frites und Kartoffel-Snacks beim Anpassen der Voreinstellung auf weniger als 5 Minuten einstellen, wird die Schüttelerinnerung deaktiviert.
- Das Gerät erinnert Sie mehrmals daran, den Inhalt zu schütteln, wenn Sie eine dieser beiden Voreinstellungen nutzen. Um den Piepton während des Garvorgangs zu beenden, ziehen Sie den Korb heraus, um die Pommes frites zu schütteln. Dadurch wird der Ton für diesen Garvorgang stummgeschaltet, aber die Schüttelerinnerungsfunktion wird nicht ausgeschaltet.

Voreinstellungen personalisieren

Damit Sie Ihre benutzerdefinierte Zeit und Temperatur für eine Voreinstellung im Airfryer speichern können,

1 drücken Sie kurz auf die gewünschte Voreinstellungstaste.
2 Stellen Sie die Zeit und/oder Temperatur ein.
3 Drücken Sie die Zeit- oder Temperaturtaste, um die Auswahl zu bestätigen.
4 Drücken Sie erneut die Zeit- oder Temperaturtaste, um zum Hauptmenü zurückzukehren.
5 Halten Sie dieselbe Voreinstellungstaste gedrückt, bis das Gerät einen Signalton ausgibt.
- Die angepasste Voreinstellung wird gespeichert.

Die Standard-Voreinstellungen wiederherstellen

Um Ihre benutzerdefinierten Voreinstellungen zurückzusetzen, können Sie

1 die benutzerdefinierte Voreinstellung auswählen und drücken.
2 Halten Sie die Voreinstellungstaste gedrückt, bis das Gerät einen Signalton ausgibt.

- Die ausgewählte Voreinstellung wird auf die Standardeinstellung zurückgesetzt.

NA32X (Modellnummer)

Voreinstellungen	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur	Gewicht (max.)	Anmerkung
 Dünne gefrorene Pommes frites	28	180 °C	500 g	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. - Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
 Pommes frites	35	180 °C	500 g	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 Zoll in dicken Scheiben - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
 Hähnchen-schenkel	28	180 °C	6 Stücke	- Bis zu 6 Hähnchenschenkel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren

 Fleischkoteletts	14	200 °C	2 Stücke	-	Bis zu 2 Fleischkoteletts ohne Knochen - Zwischendurch wenden
 Dehydriertes Obst	90	75 °C	100 g	-	In 2 mm/0,08 Zoll dicke Scheiben schneiden - 15 Minuten in Wasser einweichen und vor dem Kochen trocknen - Zwischendurch wenden
 Vegan	20	180 °C	9 Stücke	-	Bis zu 9 Falafel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
 Eier mit Toast	11	160 °C	2 Eier, 1 Toast	-	Ei zuerst für 6 Minuten, Toast für 5 Minuten hinzugeben
 Muffins	18	160 °C	1–5 Förmchen	-	Bis zu 5 Muffin-Förmchen
 Gemischtes Gemüse	12	180 °C	800 g	-	Grob gehackt - Backzubehör verwenden - 2 bis 3 Mal zwischendurch umrühren
 Ganzer Fisch	14	200 °C	300 g	-	1 Fisch, je 300 g
 Warmhalten	30	80 °C	N/V	-	Temperatur kann nicht eingestellt werden

NA33X (Modellnummer)

Voreinstellungen	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur	Gewicht (max.)	Anmerkung
 Dünne gefrorene Pommes frites	28	180 °C	800 g	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. - Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren

 Pommes frites	36	180 °C	800 g	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 Zoll in dicken Scheiben - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
 Hähnchen-schenkel	30	180 °C	8 Stücke	- Bis zu 8 Hähnchenschenkel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
 Fleischko-teletts	16	200 °C	3 Stücke	- Bis zu 3 Fleischkoteletts ohne Knochen - Zwischendurch wenden
 Dehydrier-tes Obst	90	75 °C	150 g	- In 2 mm/0,08 Zoll dicke Scheiben schneiden - 15 Minuten in Wasser einweichen und vor dem Kochen trocknen - Zwischendurch wenden
 Vegan	21	180 °C	12 Stücke	- Bis zu 12 Falafel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
 Eier mit Toast	11	160 °C	3 Eier, 2 Toasts	- Ei zuerst für 6 Minuten, Toast für 5 Minuten hinzugeben
 Muffins	18	160 °C	1–7 Förmchen	- Bis zu 7 Muffin-Förmchen
 Gemisch-tes Gemüse	12	180 °C	1000 g	- Grob gehackt - Backzubehör verwenden - 2 bis 3 Mal zwischendurch umrühren

 Ganzer Fisch	16	200 °C	600 g	-	2 Fisch, je 300 g
 Warmhalten	30	80 °C	N/V	-	Temperatur kann nicht eingestellt werden

NA34X (Modellnummer)

Voreinstellungen	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur	Gewicht (max.)	Anmerkung
 Dünne gefrorene Pommes frites	28	180 °C	1000 g	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. - Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
 Pommes frites	34	180 °C	1000 g	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 Zoll in dicken Scheiben - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Dazwischen 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
 Hähnchenschenkel	28	180 °C	10 Stücke	- Bis zu 10 Hähnchenschenkel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
 Fleischkoteletts	18	200 °C	4 Stücke	- Bis zu 4 Fleischkoteletts ohne Knochen - Zwischendurch wenden
 Dehydriertes Obst	90	75 °C	180 g	- In 2 mm/0,08 Zoll dicke Scheiben schneiden - 15 Minuten in Wasser einweichen und vor dem Kochen trocknen - Zwischendurch wenden

 Vegan	23	180 °C	15 Stücke	-	Bis zu 15 Falafel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
 Eier mit Toast	12	160 °C	4 Eier, 3 Toasts	-	Ei zuerst für 7 Minuten, Toast für 5 Minuten hinzugeben
 Muffins	18	160 °C	1–9 Förmchen	-	Bis zu 9 Muffin-Förmchen
 Gemischtes Gemüse	12	180 °C	1400 g	-	Grob gehackt - Backzubehör verwenden - 2 bis 3 Mal zwischendurch umrühren
 Ganzer Fisch	16	200 °C	600 g	-	2 Fisch, je 300 g
 Warmhalten	30	80 °C	N/V	-	Temperatur kann nicht eingestellt werden

Garen mit einer anderen Voreinstellung

1. Drücken Sie während des Garvorgangs die Voreinstellungstaste, um zum Hauptmenü zurückzukehren.
2. Drücken Sie eine andere gewünschte Voreinstellungstaste.
3. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste erneut, um den neuen Garvorgang zu starten.

Speichern Sie Ihre Favoriteneinstellung

1. Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Favoritentaste.
3. Drücken Sie die Temperaturtaste.
4. Wählen Sie die Temperatur aus.
5. Drücken Sie die Zeittaste.
6. Wählen Sie die Zeit aus.
7. Drücken Sie nach Auswahl von Zeit die Taste Zeit, um zum Hauptmenü zu gelangen.
8. Halten Sie die Taste 2 Sekunde lang gedrückt, um die Einstellungen auf Ihrem Favoriten zu speichern.

   Sie hören einen Signalton, wenn die Einstellung gespeichert wurde.
9. Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

Garen mit einer Favoriteneinstellung

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

2 Drücken Sie die Favoritentaste.
3 Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

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 Stifte in die Pfanne die Schüssel nicht neigen, weil dabei überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

6 Geben Sie die Stifte in die Pfanne.
7 Garen Sie die Kartoffelstifte und rühren Sie sie während des Garens 2 bis 3 Mal um.

Reinigen

Warnung

- **Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen**
- **Lassen Sie die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.**
- **Die Pfanne 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 der Pfanne.

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

Tipp
- Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

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

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

Tipp

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

4 Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

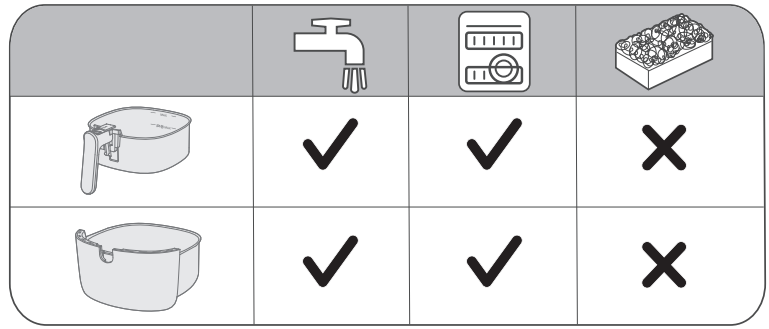
Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld nach der Reinigung trocken ist, indem Sie Feuchtigkeit mit einem Tuch abwischen.

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

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

7 Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen Tuch.



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 waagerecht und stützen Sie die Pfanne an der Vorderseite ab, um ein versehentliches Kippen und eine Beschädigung der Teile zu vermeiden.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryer befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

Fehlerbehebung

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

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in die Pfanne geben.
Auf dem Display des Airfryers wird „E1“ angezeigt.	Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert.	Wenn das Gerät bei niedriger Umgebungstemperatur gelagert wurde, lassen Sie es mindestens 15 Minuten lang bei Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie es erneut anschließen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Auf dem Display des Airfryers wird „E9“ angezeigt.	Das Gerät ist an eine fehlerhafte Steckdosenleiste angeschlossen oder befindet sich in einem instabilen Netzzustand.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdosenleiste, und stecken Sie das Gerät in die Steckdose. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird „E12“ angezeigt.	Beim Gerät tritt ein Fehler auf.	Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und stecken Sie ihn erneut ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.

Sisukord

Tähtis! 101
Ümbertöötlus 103
Garantii ja tootetugi 103
Tutvustus 104
Üldine kirjeldus 104
Enne esimest kasutamist 105
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust 106
Seadme kasutamine 106
Puhastamine 120
Hoiustamine 121
Veaotsing 121

Tähtis!

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

Oht!



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

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 pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.
- 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 pann 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.
- Eemaldage seade viivitamata vooluvõrgust, kui näete seadmest väljuvat musta suitsu. Enne poti seadmest eemaldamist oodake, kuni suitsu enam ei tule.
- Ärge ühendage seadet toitevõrku ega käsitsege juhtpaneeli märgade kätega.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.

- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuldkollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.
- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge praadige tooreid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: küttekeha, metallosade ääred.
- Alati veenduge, et teil oleks oma Airfryeri üle täielik kontroll. Seda tuleb jälgida ka kaugfunktsiooni või viiteaja kasutamisel.
- Rasvaste toitude küpsetamisel võib Arifryerist tulla suitsu. Eriti ettevaatlik tuleb olla kaugfunktsiooni või viiteaja kasutamisel.
- Veenduge, et kaugfunktsiooni kasutaks korraga ainult üks inimene.
- Pöörake erilist tähelepanu kiirestirikneva toidu küpsetamisele koos viiteajaga (bakterid võivad paljunema hakata).

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Automaatne väljalülitus

- Seadmel on automaatse väljalülitamise funktsioon. Kui te ei vajuta nuppu 20 minuti jooksul, lülitub seade automaatselt välja. Seadme käsitsi väljalülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.

Ümbertöötlus



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

Garantii ja tootetugi

Versuni annab pärast ostmist sellele tootele kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie

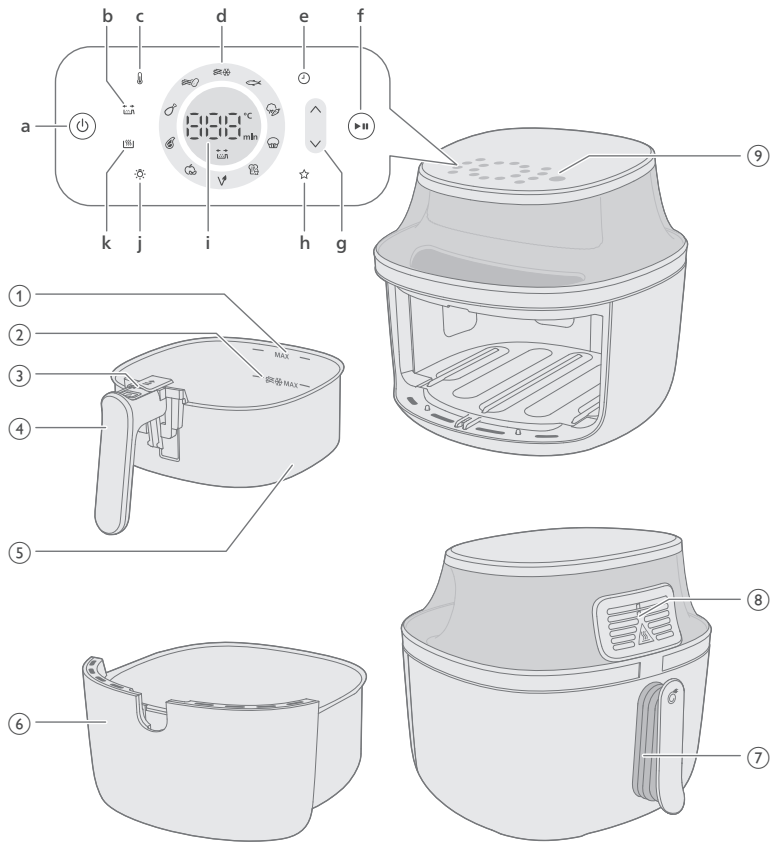
garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe saamiseks või garantii kasutamiseks külastage meie veebisaiti **www.philips.com/support**.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

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

Üldine kirjeldus



1 MAX koostisainete näidik
2 MAX külmutatud kartulipõhiste suupistete näidik
3 Vabastusnupp
4 Korvi käepide
5 Korv
6 Pott
7 Toitekaabel
8 Õhu väljalaskeavad
9 Juhtpaneel
  a Toitenupp

b Raputamise meeldetuletus

Õhkfritteril on raputamise meeldetuletus, mis tuletab teile meelde, et raputaksite, segaksite või pööraksite toitu küpsetamise ajal, et tagada selle ühtlane küpsemine, eriti paljude tükkidega toitude puhul, nagu friikartulid, või kui küpsetate sellist toitu nagu kanakoivad, mida tuleb ümber pöörata.

Raputamise meeldetuletus lülitub automaatselt sisse. Saate raputamise meeldetuletuse sätetes välja lülitada, kui vajutate nuppu.

c Temperatuuri nupp

Saate käsitsi küpsetamise režiimis määrata toiduvalmistamise temperatuuri vahemikus 40 kuni 200° C.

Kui temperatuur on seatud vahemikku 40–100 °C, saate määrata küpsetusajaks kuni 24 tundi.

Kui määratud temperatuur on üle 100 °C, saate määrata küpsetusajaks kuni kolm tundi.

d Seadistusnupud

Vaadake eelsättega funktsioonide kohta jaotist „Eelsättega toiduvalmistamine".

e Aja nupp

Valmistusaja saab seada vahemikus 1 minut kuni 24 tundi.

f Käivitus-/pausinupp

g Temperatuuri tõstmise ja alandamise ning aja määramise nupp

h Lemmiksäte

Airfryeril on lemmiksätte salvestamise režiim. Valige oma lemmiktemperatuur ja -aeg, seejärel vajutage ja hoidke all nuppu „Salvesta lemmik". Kui säte on salvestatud, kuulete piiksu. Kui soovite oma lemmiksätet muuta, tehke eelmised toimingud uuesti.

i Olekukuva

Näitab toiduvalmistamise allesjäänud aega ja temperatuuri.

j Valgustuse nupp

Selle sisselülitamiseks vajutage valgustuse nuppu. Kui lülitate valguse sisse, jääb see põlema, kuni seade lülitatakse automaatselt välja. Valgustuse saab ka välja lülitada, vajutades nuppu.

k Soojas hoidmise nupp

Teie Airfryeril on soojas hoidmise režiim, mille saate aktiveerida, kui vajutate enne toiduvalmistamist või toiduvalmistamise ajal soojas hoidmise nuppu. Rohkem üksikasju leiate peatükist „Soojana hoidmine".

Enne esimest kasutamist

1 Eemaldage kõik pakkematerjalid, sealhulgas kaitsev papp sahtli sees/all.
2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).

3 Eemaldage ekraanilt kaitsekile.
4 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine").

Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

Märkus

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

Seadme kasutamine

Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

Märkus

- Veenduge, et friikartulite küpsetamisel ei ületaks korvi MAX-taseme märgendit, et saavutada ühtlane küpsetamistulemus.
- Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad.

Suurte toidukoguste valmistamisel (nt friikartulid, krevetid, kanakoivad, külmutatud suupisted) raputage, keerake või segage korvis olevat toitu kaks või kolm korda, et saavutada ühtlast tulemust.

NA32X (mudelinumber)

Koostisained	Max kogus	Temperatuur	Küpsetusaeg	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	Maht 500 g	180 °C	26–28	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	Maht 500 g	180 °C	34–36	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Külmutatud kevadrullid	Maht 500 g	200 °C	15–17	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	3 tükki	200 °C	12–14	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	Maht 1000 g	150 °C	43–45	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	2 lihatükki	200 °C	11–14	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	6 tükki	180 °C	24–28	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	3 tükki	180 °C	19–21	Pööra poolele teele
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	1 kala	200 °C	11–15	
Munad röstsaiaga	2 muna, 1 röstsai	160 °C	11	algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai
Falafel (50 g tükk, läbimõõt 4 cm)	9 tükki	180 °C	20–22	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kuivatatud puuvili (õunaliistakud, lõigatud 2 mm paksusteks viiludeks)	Maht 100 g	75 °C	90	Raputage, keerake või segage vahepeal

Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	Maht 800 g	180 °C	12–14	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust – Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Muffinid (umbes 50 g / 1,8 untsi pabertopsis)	5 tassi	160 °C	15–18	

NA33X (mudelinumber)

Koostisained	Max kogus	Temperatuur	Küpsetusaeg	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	Maht 800 g	180 °C	26–28	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	Maht 800 g	180 °C	34–36	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Külmutatud kevadrullid	Maht 700 g	200 °C	13–15	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	5 tükki	200 °C	13–15	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	Maht 1200 g	150 °C	51–53	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	3 lihatükki	200 °C	13–16	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	8 tükki	180 °C	28–30	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	4 tükki	180 °C	20–22	Pööra poolele teele
Terve kana (1200 g / 42 untsi)	1 tükki	180 °C	55–65	
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	2 kala	200 °C	14–16	
Munad röstsaiaga	3 muna, 2 röstsaia	160 °C	11	algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai

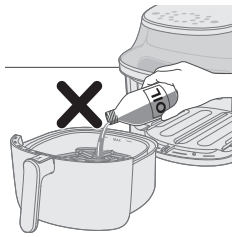
Falafel (50 g tükk, läbimõõt 4 cm)	12 tükki	180 °C	19–21	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kuivatatud puuvili (õunaliistakud, lõigatud 2 mm paksusteks viiludeks)	Maht 150 g	75 °C	90	Raputage, keerake või segage vahepeal
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	Maht 1000 g	180 °C	12–14	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust – Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Muffinid (umbes 50 g / 1,8 untsi pabertopsis)	7 tassi	160 °C	15–18	

NA34X (mudelinumber)

Koostisained	Max kogus	Temperatuur	Küpsetusaeg	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	Maht 1000 g	180 °C	26–28	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	Maht 1000 g	180 °C	32–34	Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Külmutatud kevadrullid	Maht 800 g	200 °C	13–15	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	6 tükki	200 °C	15–17	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	Maht 1400 g	150 °C	51–53	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	4 lihatükki	200 °C	15–18	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	10 tükki	180 °C	24–28	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	5 tükki	180 °C	17–19	Pööra poolele teele

Terve kana (1200 g / 42 untsi)	1 tükki	180 °C	50-65	
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	2 kala	200 °C	14–16	
Munad röstsaiaga	4 muna, 3 röstsaia	160 °C	12	algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai
Falafel (50 g tükk, läbimõõt 4 cm)	15 tükki	180 °C	21–23	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kuivatatud puuvili (õunaliistakud, lõigatud 2 mm paksusteks viiludeks)	Maht 180 g	75 °C	90	Raputage, keerake või segage vahepeal
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	Maht 1400 g	180 °C	12–14	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust – Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Muffinid (umbes 50 g / 1,8 untsi pabertopsis)	9 tassi	160 °C	15–18	

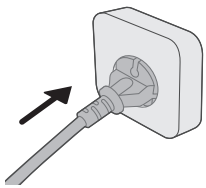
Õhkfrittimine

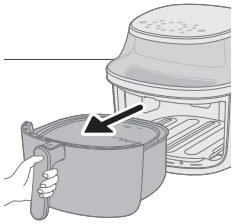


Ettevaatust

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

1 Sisestage pistik seinakontakti.

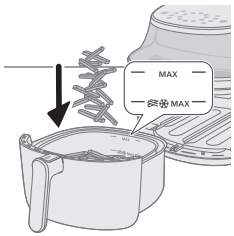




2 Eemaldage pann seadmest, tõmmates seda käepidemest.
3 Tõmmake pott käepidemest hoides horisontaalselt välja, et see seadmest eemaldada.

Ettevaatust

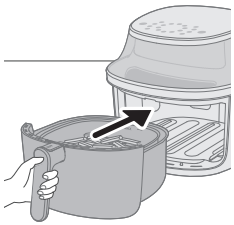
- **Ärge tõmmake potti välja kallutatult, et vältida poti kriimustamist.**



4 Asetage toiduained pannile.

Märkus

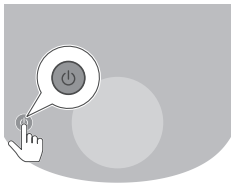
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi ületage toitude tabelis näidatud kogust ega täitke korvi üle MAX-tähise, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.
- Ärge ületage friikartulite MAX-märgist, kui kasutate külmutatud kartulipõhiseid suupisteid ja kodusvalmistatud friikartuleid.
- Kui soovite valmistada korraga erinevaid toiduaineid, kontrollige enne nende koos küpsetamist erinevate toiduainete jaoks sobivat valmistusaega.



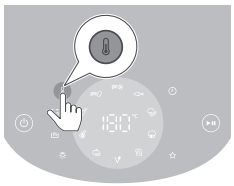
5 Pange pott horisontaalselt tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

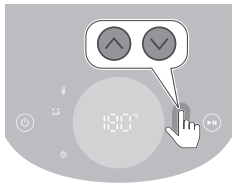
- **Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.**
- **Ärge katsuge panni kasutamise ajal ning mõne aja jooksul pärast kasutamist, sest see läheb väga tuliseks.**
- **Ärge pange potti tagasi kallutatult, et vältida poti kriimustamist.**



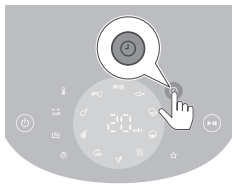
6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-väljalülitamise nuppu.



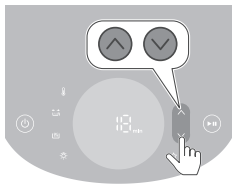
7 Vajutage temperatuurinuppu.



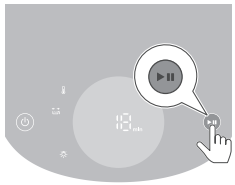
8 Temperatuuri määramiseks vajutage suurendamise või vähendamise nuppu.



9 Vajutage ajanuppu.



10 Aja määramiseks vajutage suurendamise või vähendamise nuppu.



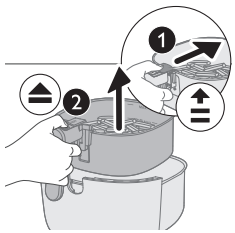
11 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Küpsetamise ajal kuvatakse temperatuuri ja aega kordamööda.
- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiate toitude tabelist.

Näpunäide

- Küpsetamise ajal võite vajutada üles- või allanuppu, et muuta küpsetusaega või temperatuuri.
- Küpsetamise pausile panemiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.
- Kui tõmbate panni välja, läheb seade automaatselt pausile. Kui asetate panni tagasi seadmesse, läheb küpsetusprotsess edasi.



Märkus

- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Toiduainete raputamiseks vabastage kõigepealt korv potist. Lükake käepidemel olevat lülitit korvi poole, et ilmuks vabastusnupp, seejärel vajutage nuppu, et korvi potist vabastada. Raputage korvi valamu kohal. Seejärel pange pott koos korviga seadmesse tagasi.
- Kui te ei vali 20 minuti jooksul soovitud küpsetusaega, lülitub seade ohutuse tagamiseks automaatselt välja.



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

Märkus

- Küpsetamise käsitsi peatamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

13 Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

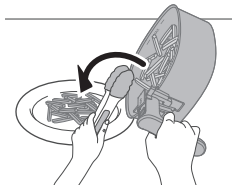
Ettevaatust

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

Märkus

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

14 Tühjendage sisu kaussi või taldrikule.



Ettevaatust

- **Pärast küpsetuse lõppemist on pott, seadme sisemus, aken ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.**

Märkus

- Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitange.
- Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhja.
- Olenevalt toiduvalmistamise koostisosade tüübist võite pärast iga partiid või enne raputamist pannilt hoolikalt ära valada liigse õli või sulatatud rasva. Asetage pann kuumakindlale pinnale. Kui soovite liigse õli või rasva välja kallata, pange kätte pajakindad. Pange pann tagasi seadmesse.
- Kui üks ports toiduaineid sai valmis, on Airfryer kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.
- Järgmise toiduportsu valmistamiseks korrake samme 3–12.

Soojas hoidmise režiimi kasutamine

1 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-väljalülitamise nuppu.

2 Vajutage soojas hoidmise nuppu.

3 Soojas hoidmise režiimi aktiveerimiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Soojana hoidmise aja muutmiseks vajutage aja vähendamise nuppu (1–30 minutit).
- Temperatuuri ei saa soojas hoidmise režiimis muuta.

4 Soojas hoidmise režiimi pausile panemiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Soojas hoidmise režiimi jätkamiseks vajutage uuesti käivitus-/pausinuppu.

5 Soojas hoidmise režiimist väljumiseks vajutage sisse-/väljalülitusnuppu.

Näpunäide

- Kui friikartulid kaotavad soojana hoidmise ajal krõbeduse, siis kas lühendage soojana hoidmise aega või muutke nad temperatuuril 180 °C 2–3 minuti jooksul krõbedaks.
- Soojana hoidmise režiimi ajal lülituvad seadme ventilaator ja kütteseade aeg-ajalt sisse.
- Soojana hoidmise režiim on pärast valmistamist toidu soojana hoidmiseks, mitte üles soojendamiseks.

Soojana hoidmise režiimi eelsätted



Soojana hoidmise režiimi saab sisse või välja lülitada enne või pärast eelseadistatud toiduvalmistamise algust.



1 Soojana hoidmise režiimi sisse lülitamiseks vajutage pärast eelsätte valimist soojana hoidmise nuppu.

Soojana hoidmise režiim aktiveerub pärast toiduvalmistamist automaatselt.



2 Soojana hoidmise režiimi välja lülitamiseks vajutage veel kord soojana hoidmise nuppu.

Eelsättega toiduvalmistamine

1 Järgige peatüki „Õhkfrittimine“ toiminguid 1–5.

2 Vajutage soovitud eelseadistuse nuppu.

Valitud eelseadistus vilgub.

3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Värskete friikartulite või külmutatud kartulipõhiste suupistetega eelseadistatud toiduvalmistamisel tuletab seade teile raputamise meeldetuletusega automaatselt meelde, et raputaksite toitu selle ühtlaseks küpsemiseks. Meeldetuletuse väljalülitamiseks vajutage pärast seadme sisselülitamist samaaegselt külmutatud kartulipõhiste suupistete eelseadistust ja omatehtud friikartulite eelseadistust. Raputamise meeldetuletuse uuesti lubamiseks korrake seda toimingut.
- Kui määrate eelseadistuse kohandamisel värskete friikartulite ja kartulisnäkkide ajaks vähem kui 5 minutit, lülitatakse raputamise meeldetuletus välja.
- Seade tuletab teile meelde, et raputaksite mitu korda, kui kasutate ühte neist kahest eelseadistusest. Küpsetamise ajal piiksuva heli peatamiseks tõmmake korvi välja, et friikartuleid raputada. See vaigistab toiduvalmistamise ajaks heli, kuid ei lülita välja raputamise meeldetuletust.

Eelseadistuste isikupärastamine

Airfryeri eelseadistused kohandatud aja ja temperatuuri salvestamine.

1 Vajutage korraks eelistatud eelseadistuse nuppu.
2 Kohandage küpsetusaega ja -temperatuuri.
3 Seadete kinnitamiseks vajutage aja- või temperatuurinuppu.
4 Põhimenüüsse naasmiseks vajutage uuesti aja- või temperatuurinuppu.
5 Vajutage pikalt sama eelseadistuse nuppu, kuni seade annab helisignaali.

- Kohandatud eelseadistus on salvestatud.

Eelseadistatud vaikeseadete taastamine

Kohandatud eelseadistuse sätete lähtestamiseks tehke järgmist

1 Valige kohandatud eelseadistuse säte ja vajutage sellele pikalt.
2 Vajutage pikalt selle eelseadistuse nuppu, kuni seade annab helisignaali.

- Valitud eelseadistuse säte lähtestatakse.

NA32X (mudelinumber)

Eelseadistused	Eelseadistatud aeg (min)	Eelseadistatud temperatuur	Kaal (max)	Märkus

 Peened külmutatud friikartulid	28	180 °C	Maht 500 g	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
 Friikartulid	35	180 °C	Maht 500 g	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid - 10 × 10 mm / 0,4 × 0,4 tolli paks viil - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
 Kanakoivad	28	180 °C	6 tükki	- Kuni 6 kanapoolkoiba - Raputage, keerake või segage vahepeal
 Lihaviilud	14	200 °C	2 lihatükki	- Kuni 2 lihaviilu ilma kondita - Vahepeal keerake
 Kuivatatud puuvili	90	75 °C	Maht 100 g	- Lõigake 2 mm paksusteks viiludeks - Leotage 15 minutit vees ja kuivatage enne keetmist. - Vahepeal keerake
 Veganitele	20	180 °C	9 tükki	- Kuni 9 falafeli tükki - Raputage, keerake või segage vahepeal
 Munad röstsaiaga	11	160 °C	2 muna, 1 röstsai	- Lisage algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai
 Muffinid	18	160 °C	5 tassi	- Kuni 5 muffini topsi
 Köögiviljasegu	12	180 °C	Maht 800 g	- Jämedalt hakitud - Kasutage küpsetustarvikut - Segage vahepeal 2 korda

Terve kala	14	200 °C	Maht 300 g	-	1 kala, 300 g tükk
Soojana hoidmine	30	80° C	Ei kohaldu	-	Temperatuuri ei saa reguleerida

NA33X (mudelinumber)

Eelseadistused	Eelseadistatud aeg (min)	Eelseadistatud temperatuur	Kaal (max)	Märkus
Peened külmutatud friikartulid	28	180 °C	Maht 800 g	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Friikartulid	36	180 °C	Maht 800 g	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid - 10 × 10 mm / 0,4 × 0,4 tolli paks viil - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
Kanakoivad	30	180 °C	8 tükki	- Kuni 8 kanakoiba - Raputage, keerake või segage vahepeal
Lihaviilud	16	200 °C	3 lihatükki	- Kuni 3 lihaviilu ilma kondita - Vahepeal keerake
Kuivatatud puuvili	90	75 °C	Maht 150 g	- Lõigake 2 mm paksusteks viiludeks - Leotage 15 minutit vees ja kuivatage enne keetmist. - Vahepeal keerake
Veganitele	21	180 °C	12 tükki	- Kuni 12 falafeli tükki - Raputage, keerake või segage vahepeal

 Munad röstsaiaga	11	160 °C	3 muna, 2 röstsaia	-	Lisage algul 6 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai
 Muffinid	18	160 °C	7 tassi	-	Kuni 7 muffini topsi
 Köögivilja-segu	12	180 °C	Maht 1000 g	- Jämedalt hakitud - Kasutage küpsetustarvikut - Segage vahepeal 2 korda	
 Terve kala	16	200 °C	Maht 600 g	-	2 kala, 300 g tükk
 Soojana hoidmine	30	80° C	Ei kohaldu	-	Temperatuuri ei saa reguleerida

NA34X (mudelinumber)

Eelseadi-stused	Eelseadistatud aeg (min)	Eelseadistatud temperatuur	Kaal (max)	Märkus
 Peened külmutat-ud friikartulid	28	180 °C	Maht 1000 g	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
 Friikartulid	34	180 °C	Maht 1000 g	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid - 10 × 10 mm / 0,4 × 0,4 tolli paks viil - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 3 korda
 Kanakoiva-d	28	180 °C	10 tükki	- Kuni 10 kanapoolkoiba - Raputage, keerake või segage vahepeal	

 Lihaviilud	18	200 °C	4 lihatükki	-	Kuni 4 lihaviilu ilma kondita - Vahepeal keerake
 Kuivatatud puuvili	90	75 °C	Maht 180 g	-	Lõigake 2 mm paksusteks viiludeks - Leotage 15 minutit vees ja kuivatage enne keetmist. - Vahepeal keerake
 Veganitele	23	180 °C	15 tükki	-	Kuni 15 falafeli tükki - Raputage, keerake või segage vahepeal
 Munad röstsaiaga	12	160 °C	4 muna, 3 röstsaia	-	Lisage algul 7 min muna, seejärel lisage 5 min röstsai
 Muffinid	18	160 °C	9 tassi	-	Kuni 9 muffini topsi
 Köögivilja-segu	12	180 °C	Maht 1400 g	-	Jämedalt hakitud - Kasutage küpsetustarvikut - Segage vahepeal 2 korda
 Terve kala	16	200 °C	Maht 600 g	-	2 kala, 300 g tükk
 Soojana hoidmine	30	80° C	Ei kohaldu	-	Temperatuuri ei saa reguleerida

Teise eelsättega toiduvalmistamine

1 Vajutage toiduvalmistamise ajal eelseadistuse nuppu, et naasta põhimenüüsse.
2 Vajutage teist eelistatud eelseadistuse nuppu.
3 Uue küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage uuesti käivitus-/pausinuppu.

Salvestage oma lemmikseaded

1 Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu.
2 Vajutage lemmikute nuppu.
3 Vajutage temperatuurinuppu.
4 Valige temperatuur.
5 Vajutage ajanuppu.
6 Valige aeg.
7 Pärast aja valimist vajutage põhimenüüsse naasmiseks aja nuppu.
8 Vajutage ja hoidke nuppu 2 sekundit all, et salvestada seaded lemmikuks.

Kui säte on salvestatud, kuulete piiksu.

9 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitusnuppu.

Lemmikute seadistustega küpsetamine

1 Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu.

2 Vajutage lemmikute nuppu.

3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitusnuppu.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepäraste 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 1Koorige kartulid ja lõigake need ribadeks (8 × 8 mm / 0,3 tolli).

2 Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.

3 Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.

4 Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.

5 Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.

Märkus

- Ärge kallutage kaussi, et kõik kartuliviilud korraga korvi valada, vastasel juhul satub üleliigne õli panni põhja.

6 Asetage kartuliviilud pannile.

7 Praadige kartuliviile ja segage praadimise ajal 2–3 korda.

Puhastamine

Hoiatus

- **Enne seadme puhastamist eemaldage pistik pistikupesast**
- **Enne puhastamise alustamist laske pannil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.**
- **Pannil on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.**

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

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

Näpunäide

- Selleks, et kuumaõhufritüür kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pann.

2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.
3 Peske pott ja korv nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vt „puhastamise tabelit").

Näpunäide

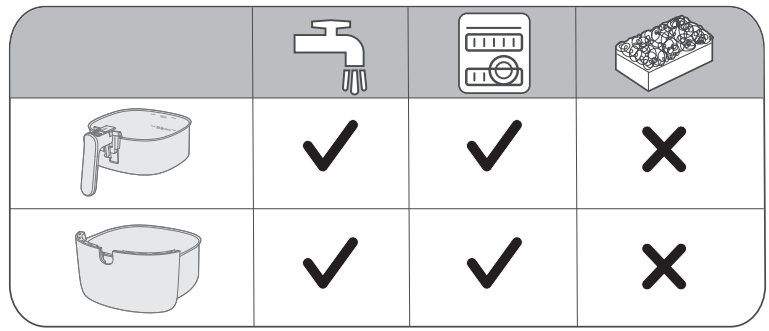
- Kui poti või korvi külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvaplekke, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada kasutage vedelat rasvaeemaldit.
- Vajaduse korral saab küttekeha külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib kütteelementi kahjustada.

4 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

Märkus

- Veenduge, et juhtpaneel oleks pärast puhastamist kuiv, pühkides lapiga niiskuse ära.

5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.
6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse nuustikuga.
7 Puhastage seadme akent pehme lapiga.



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 horisontaalselt ja toetage potti eest, et vältida tahtmatut kallutamist ja osade võimalikku kahjustamist.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte **www.philips.com/support**, kus on loetelu korduma

kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik 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.
		Pann ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga: 
		Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Pannil oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahendit-ega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne pannile panekut kuivaks.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1“.	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda. Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E9“.	Seade on ühendatud katkise pikendusjuhtme külge või ebastabiilsesse võrku.	Eemaldage seadme pistik pikendusjuhtme küljest ja ühendage seade seinakontakti. Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E12“.	Seadmel tekib tõrge.	Ühendage seade lahti ja ühendage uuesti. Probleemi püsimisel helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Contenido

Importante 124
Reciclaje 126
Garantía y asistencia 127
Introducción 127
Descripción general 127
Antes del primer uso 129
Preparativos antes del primer uso 129
Uso del aparato 129
Limpieza 145
Almacenamiento 146
Solución de problemas 147

Importante

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

Peligro



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

Advertencia

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con toma de tierra, protegido por un diferencial.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.



- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años 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 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente 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.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro. Espere a que termine de salir humo antes de extraer el recipiente del aparato.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, ya que la resistencia y el borde de las piezas metálicas estarán calientes.
- Asegúrese siempre de que tiene el control sobre la Airfryer, también cuando utilice la función remota o el inicio diferido.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo. Preste especial atención cuando utilice la función de control remoto o el inicio diferido.
- Asegúrese de que no utiliza la función de control remoto más de una persona a la vez.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de inicio diferido (las bacterias pueden reproducirse).

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Desconexión automática

- Este aparato dispone de una función de desconexión automática. Si no pulsa ningún botón antes de 20 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón de encendido.

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

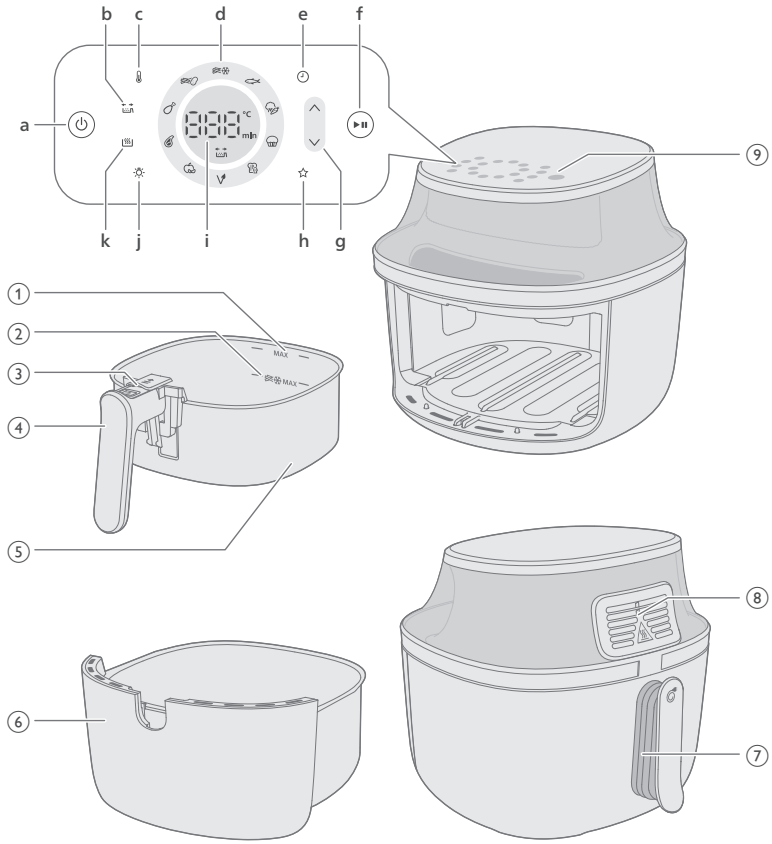
Versuni ofrece una garantía de dos años después de la compra para este producto. Esta garantía no es válida si algún defecto se debe al uso incorrecto o mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o para invocar la garantía, vaya a nuestro sitio web **www.philips.com/support**.

Introducción

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.philips.com/welcome**.

Descripción general



1 Indicación MAX para ingredientes
2 Indicación MAX para aperitivos a base de patatas congelados
3 Botón de expulsión
4 Asa de la cesta
5 Cesta

6 Recipiente
7 Cable de alimentación
8 Salidas de aire
9 Panel de control
   a Botón de encendido
   b Indicación de recordatorio de agitación

      La Airfryer cuenta con un recordatorio de agitación que le recuerda que debe agitar, remover o dar la vuelta a los alimentos mientras se cocinan para garantizar una cocción uniforme, especialmente en el caso de alimentos con muchas piezas, como patatas fritas, o al cocinar productos a los que se les debe dar la vuelta, como muslos de pollo.

      El recordatorio de agitación se activará automáticamente. Puede apagar el recordatorio de agitación presionando el botón correspondiente en los ajustes.
   c Botón de temperatura

      En el modo de cocción manual, puede ajustar la temperatura de cocción entre 40 y 200° C.

      Cuando establezca la temperatura entre 40 y 100° C, puede configurar un tiempo de cocción de hasta 24 horas.

      Si establece la temperatura a más de 100° C, puede configurar un tiempo de cocción de hasta tres horas.
   d Botones de preajustes

      Consulte el apartado "Cocción con un ajuste predeterminado" para obtener más detalles sobre las funciones preestablecidas.
   e Botón de tiempo

      Puede establecer el tiempo de cocción entre un minuto y 24 horas.
   f Botón de inicio/pausa
   g Botón de control de aumento y disminución de temperatura y tiempo
   h Ajuste favorito

      La Airfryer incluye un modo para guardar su ajuste favorito. Seleccione su temperatura y tiempo de cocción favoritos y, a continuación, mantenga pulsado el botón de guardar como favorito. Oirá un pitido después de guardar el ajuste. Si desea cambiar su ajuste favorito, repita los pasos anteriores.
   i Pantalla de estado

      Muestra el tiempo restante y la temperatura de cocción.
   j Botón de luz

      Pulse el botón de luz para encenderla. Cuando encienda la luz, permanecerá encendida hasta que el aparato se apague automáticamente. También puede apagar la luz pulsando el botón.
   k Botón de conservación del calor

      La Airfryer dispone de un modo de conservación del calor que se activa pulsando el botón correspondiente en cualquier momento, antes o durante la cocción. Para saber más, consulte el apartado "Modo de conservación del calor".

Antes del primer uso

1 Retire todo el material de embalaje, incluido el cartón protector que se encuentra dentro o debajo del cajón.
2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
3 Retire la lámina protectora de la pantalla.
4 Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

Preparativos antes del primer uso

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

Note

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

Uso del aparato

Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los tipos de alimentos que desee preparar.

Note

- Asegúrese de no superar la indicación de nivel MAX de la cesta cuando vaya a cocinar patatas fritas para obtener una cocción uniforme.
- Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Al preparar grandes cantidades de alimentos (como patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), sacuda, gire o remueva los ingredientes en el recipiente 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

NA32X (número de modelo)

Ingredientes	Cantidad máxima	Temperatura	Tiempo de cocción	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,-3")	500 g	180 °C	26 - 28	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x- 0,4" de grosor)	500 g	180 °C	34 - 36	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Rodillos de primavera congelados	500 g	200 °C	15 - 17	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	3 hamburguesas	200 °C	12 - 14	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1000 g	150 °C	43 - 45	Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	2 chuletas	200 °C	11 - 14	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	6 piezas	180 °C	24 - 28	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	3 piezas	180 °C	19 - 21	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 - oz)	1 pescado	200 °C	11 - 15	

Huevos con tostada	2 huevos, 1 tostada	160 °C	11	Añada los huevos primero 6 min, después la tostada 5 min
Falafel (50 g cada uno, diámetro de 4 cm)	9 piezas	180 °C	20 - 22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Fruta deshidratada (tiras crujientes de manzana, cortadas con un grosor de 2 mm)	100 g	75 °C	90	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	800 g	180 °C	12 - 14	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación.
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz por vaso de papel)	5 tazas	160 °C	15 - 18	

NA33X (número de modelo)

Ingredientes	Cantidad máxima	Temperatura	Tiempo de cocción	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,-3")	800 g	180 °C	26 - 28	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x- 0,4" de grosor)	800 g	180 °C	34 - 36	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Rodillos de primavera congelados	700 g	200 °C	13 - 15	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	5 hamburguesas	200 °C	13 - 15	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1200 g	150 °C	51 - 53	Utilice el accesorio de horneado

Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	3 chuletas	200 °C	13 - 16	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	8 piezas	180 °C	28 - 30	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	4 piezas	180 °C	20 - 22	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pollo entero (1200 g/42 oz)	1 pieza	180 °C	55 - 65	
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 - oz)	2 pescados	200 °C	14 - 16	
Huevos con tostada	3 huevos, 2 tostadas	160 °C	11	Añada los huevos primero 6 min, después la tostada 5 min
Falafel (50 g cada uno, diámetro de 4 cm)	12 piezas	180 °C	19 - 21	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Fruta deshidratada (tiras crujientes de manzana, cortadas con un grosor de 2 mm)	150 g	75 °C	90	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	1000 g	180 °C	12 - 14	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación.
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz por vaso de papel)	7 tazas	160 °C	15 - 18	

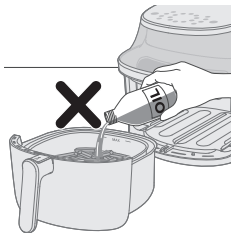
NA34X (número de modelo)

Ingredientes	Cantidad máxima	Temperatura	Tiempo de cocción	Note

Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,-3")	1000 g	180 °C	26 - 28	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x- 0,4" de grosor)	1000 g	180 °C	32 - 34	Agite, gire o remueva tres veces durante la preparación
Rodillos de primavera congelados	800 g	200 °C	13 - 15	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	6 hamburguesas	200 °C	15 - 17	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1400 g	150 °C	51 - 53	Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	4 chuletas	200 °C	15 - 18	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	10 piezas	180 °C	24 - 28	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	5 piezas	180 °C	17 - 19	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pollo entero (1200 g/42 oz)	1 pieza	180 °C	50 - 65	
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 - oz)	2 pescados	200 °C	14 - 16	
Huevos con tostada	4 huevos, 3 tostadas	160 °C	12	Añada los huevos primero 6 min, después la tostada 5 min
Falafel (50 g cada uno, diámetro de 4 cm)	15 piezas	180 °C	21 - 23	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

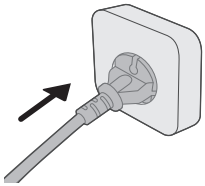
Fruta deshidratada (tiras crujientes de manzana, cortadas con un grosor de 2 mm)	180 g	75 °C	90	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	1400 g	180 °C	12 - 14	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación.
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz por vaso de papel)	9 tazas	160 °C	15 - 18	

Freír con aire

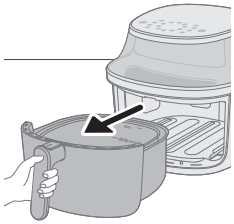


Precaución

- **Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.**
- **No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.**
- **Este aparato es solo para uso doméstico.**
- **Es posible que este aparato emita un poco de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**
- **No es necesario precalentar el aparato.**



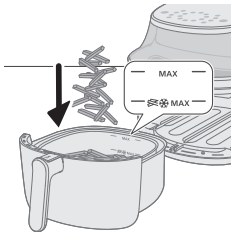
1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



2 Retire el recipiente del aparato tirando del asa.
3 Tirando del asa, retire el recipiente horizontalmente para extraerlo del aparato.

Precaución

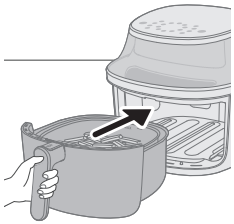
- **No retire el recipiente en un ángulo inclinado para evitar arañarlo.**



4 Ponga los ingredientes en el recipiente.

Note

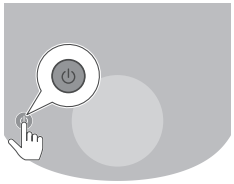
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene el recipiente por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.
- No supere la indicación MAX con un icono de patatas fritas para aperitivos de patata congelados y patatas fritas caseras.
- Si desea preparar diferentes ingredientes a la vez, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción recomendado necesario para los diferentes ingredientes antes de empezar a cocinarlos de forma simultánea.



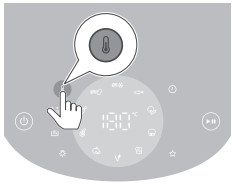
5 Vuelva a introducir el recipiente horizontalmente en la Airfryer.

Precaución

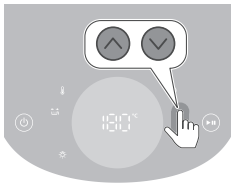
- **Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.**
- **No toque el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho.**
- **No introduzca el recipiente en un ángulo inclinado para evitar arañarlo.**



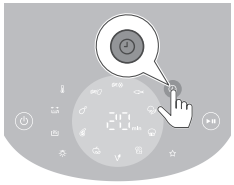
6 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



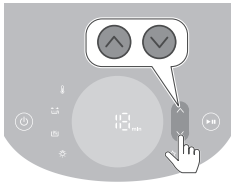
7 Pulse el botón de temperatura.



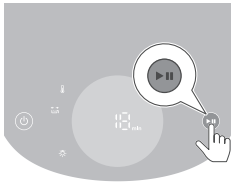
8 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer la temperatura.



9 Pulse el botón de tiempo.



10 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer el tiempo.



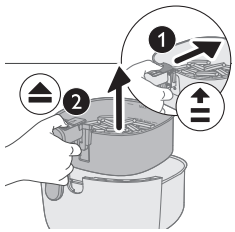
11 Pulse el botón de inicio o pausa para iniciar el proceso de cocinado.

Note

- Durante la cocción, la temperatura y el tiempo se muestran de forma alternada.
- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Consulte la tabla de alimentos con los ajustes de cocción básicos según el tipo de alimento.

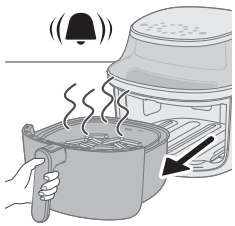
Consejo

- En cualquier momento de la cocción, pulse el botón de aumento o disminución para cambiar el tiempo de cocción o la temperatura.
- Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa. Para reanudar el proceso de cocción, vuelva a pulsar el mismo botón.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae el recipiente. El proceso de cocción continúa cuando se vuelve a colocar el recipiente en el aparato.



Note

- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para agitar los ingredientes, saque primero la cesta del recipiente. Deslice el interruptor del asa hacia la cesta para dejar al descubierto el botón de expulsión y púlselo para soltar la cesta del recipiente. Agite la cesta sobre el fregadero. Después, vuelva a colocar el recipiente con la cesta en el aparato.
- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 20 minutos, el aparato se apagará automáticamente por motivos de seguridad.



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

Note

- Puede detener el proceso de cocción manualmente pulsando el botón de inicio/pausa.

13 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

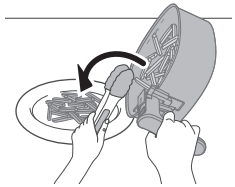
Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del aparato.**

Note

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

14 Vacíe el contenido en un recipiente o en un plato.



Precaución

- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la carcasa interior, la ventana y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**

Note

- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- Dependiendo del tipo de ingredientes que cocine, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir. Coloque el recipiente sobre una superficie resistente al calor. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.
- Cuando un lote de ingredientes está listo, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.
- Repita los pasos del 3 al 12 si desea cocinar otro lote.

Modo de conservación del calor

1 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
2 Pulse el botón de conservación del calor.
3 Pulse el botón de inicio/pausa para activar el modo de conservación del calor.

Note

- Para cambiar el tiempo de conservación del calor, pulse el botón de disminución de tiempo (1-30 minutos).
- La temperatura no se puede cambiar en el modo de conservación del calor.

4 Para poner en pausa el modo de conservación del calor, presione el botón de inicio o pausa. Para reanudar el modo de conservación del calor, presione de nuevo el botón de inicio o pausa.
5 Para salir del modo de conservación del calor, pulse el botón de encendido.

Consejo

- Si las patatas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor o dórelas durante 2-3 minutos a 180° C.
- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y el calefactor del aparato se encienden de forma intermitente.
- El modo de conservación del calor sirve para mantener los alimentos calientes después de cocinarlos, no para recalentar.

Uso del modo de conservación del calor con ajustes predeterminados



Puede activar o desactivar el modo de conservación del calor antes o después de que se inicie la cocción preestablecida.



1 Pulse el botón de conservación del calor después de seleccionar un ajuste predeterminado para activar el modo de conservación del calor.

El modo de conservación del calor se activará automáticamente después de la cocción.



2 Si es necesario, vuelva a pulsar el botón para desactivar el modo de conservación del calor.

Cocción con un ajuste predeterminado

1 Siga los pasos del 1 al 5 de la sección "Freír con aire".

2 Pulse el botón de ajuste predeterminado deseado.

El ajuste predeterminado seleccionado parpadeará.

3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa.

Note

- Al cocinar con el ajuste predeterminado para patatas fritas frescas o aperitivos a base de patatas congelados, el aparato le recordará automáticamente que agite los alimentos para que se cocinen de forma uniforme. Para desactivar este recordatorio, pulse simultáneamente los ajustes predeterminados para aperitivos a base de patatas congelados y para patatas fritas caseras después de encender el aparato. Para reactivar el recordatorio de agitación, repita esta acción.
- Si, al personalizar el ajuste predeterminado establece el tiempo para patatas fritas frescas y aperitivos a base de patatas en menos de cinco minutos, el recordatorio de agitación se desactivará.
- El aparato le recordará varias veces que debe agitar la comida al utilizar uno de esos dos ajustes predeterminados. Para detener el pitido durante la cocción, retire la cesta para agitar las patatas. Así se detendrá el sonido durante el proceso de cocción, pero no se desactivará el recordatorio de agitación.

Personalizar los ajustes predeterminados

Para guardar su tiempo y temperatura personalizados como un ajuste predeterminado en la Airfryer, siga estos pasos:

1 Pulse brevemente el botón predeterminado preferido.

2 Ajuste el tiempo o la temperatura.

3 Pulse el botón del tiempo o la temperatura para confirmar sus ajustes.

4 Vuelva a pulsar el botón del tiempo o la temperatura para volver al menú principal.

5 Mantenga pulsado el mismo botón de ajuste predeterminado hasta que el dispositivo emita un pitido.

- Los cambios en el ajuste predeterminado se guardarán.

Restablecer los ajustes predeterminados

Para restablecer sus ajustes predeterminados personalizados, siga estos pasos:

1 Seleccione y pulse el ajuste predeterminado personalizado.

2 Mantenga pulsado el botón de ajuste predeterminado hasta que el aparato emita un pitido.

- El ajuste predeterminado seleccionado se restablecerá.

NA32X (número de modelo)

Preselecciones	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura preestablecida	Peso (máx.)	Comentario
 Patatas paja congeladas	28	180 °C	500 g	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
 Patatas fritas	35	180 °C	500 g	- Utilice patatas harinosas - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 de grosor - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
 Muslos de pollo	28	180 °C	6 piezas	- Hasta 6 muslos de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
 Chuletas de carne	14	200 °C	2 chuletas	- Hasta 2 chuletas de carne sin hueso - Gire durante la preparación

 Fruta deshidratada	90	75 °C	100 g	- Cortar en rodajas de 2 mm - Sumérjala 15 minutos en agua y séquela antes de cocinarla - Gire durante la preparación
 Vegano	20	180 °C	9 piezas	- Hasta 9 piezas de falafel - Agite, gire o remueva durante la preparación
 Huevos con tostada	11	160 °C	2 huevos, 1 tostada	- Añada primero el huevo 6 min, después añada la tostada 5 min
 Magdalenas	18	160 °C	5 tazas	- Hasta 5 magdalenas
 Verduras variadas	12	180 °C	800 g	- Cortada en trozos grandes - Utilice el accesorio de horneado - Remueva dos veces durante la cocción
 Pescado entero	14	200 °C	300 g	- 1 pescado, 300 g por pieza
 Conservación del calor	30	80 °C	N/A	- La temperatura no se puede ajustar

NA33X (número de modelo)

Preselecciones	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura preestablecida	Peso (máx.)	Comentario
 Patatas paja congeladas	28	180 °C	800 g	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación

 Patatas fritas	36	180 °C	800 g	- Utilice patatas harinosas - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 de grosor - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
 Muslos de pollo	30	180 °C	8 piezas	- Hasta 8 muslos de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
 Chuletas de carne	16	200 °C	3 chuletas	- Hasta 3 chuletas de carne sin hueso - Gire durante la preparación
 Fruta deshidra-tada	90	75 °C	150 g	- Cortar en rodajas de 2 mm - Sumérjala 15 minutos en agua y séquela antes de cocinarla - Gire durante la preparación
 Vegano	21	180 °C	12 piezas	- Hasta 12 piezas de falafel - Agite, gire o remueva durante la preparación
 Huevos con tostada	11	160 °C	3 huevos, 2 tostadas	- Añada primero el huevo 6 min, después añada la tostada 5 min
 Magdale-nas	18	160 °C	7 tazas	- Hasta 7 magdalenas
 Verduras variadas	12	180 °C	1000 g	- Cortada en trozos grandes - Utilice el accesorio de horneado - Remueva dos veces durante la cocción

Pescado entero	16	200 °C	600 g	-	2 pescado, 300 g por pieza
Conservación del calor	30	80 °C	N/A	-	La temperatura no se puede ajustar

NA34X (número de modelo)

Preselecciones	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura preestablecida	Peso (máx.)	Comentario
Patatas paja congeladas	28	180 °C	1000 g	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
Patatas fritas	34	180 °C	1000 g	- Utilice patatas harinosas - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 de grosor - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - Agite, gire o remueva 3 veces durante la preparación
Muslos de pollo	28	180 °C	10 piezas	- Hasta 10 muslos de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Chuletas de carne	18	200 °C	4 chuletas	- Hasta 4 chuletas de carne sin hueso - Gire durante la preparación
Fruta deshidratada	90	75 °C	180 g	- Cortar en rodajas de 2 mm - Sumérjala 15 minutos en agua y séquela antes de cocinarla - Gire durante la preparación

 Vegano	23	180 °C	15 piezas	-	Hasta 15 piezas de falafel - Agite, gire o remueva durante la preparación
 Huevos con tostada	12	160 °C	4 huevos, 3 tostadas	-	Añada primero el huevo 7 min, después añada la tostada 5 min
 Magdalenas	18	160 °C	9 tazas	-	Hasta 9 magdalenas
 Verduras variadas	12	180 °C	1400 g	-	Cortada en trozos grandes - Utilice el accesorio de horneado - Remueva dos veces durante la cocción
 Pescado entero	16	200 °C	600 g	-	2 pescado, 300 g por pieza
 Conservación del calor	30	80 °C	N/A	-	La temperatura no se puede ajustar

Cocinar con otro ajuste predeterminado

1. Durante el proceso de cocción, pulse el botón de ajuste predeterminado para volver al menú principal.
2. Pulse otro botón de ajuste predeterminado.
3. Vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa para iniciar el nuevo proceso de cocción.

Guardar sus ajustes favoritos

1. Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
2. Pulse el botón de favoritos.
3. Pulse el botón de temperatura.
4. Seleccione la temperatura.
5. Pulse el botón de tiempo.
6. Seleccione el tiempo.
7. Después de seleccionar el tiempo, pulse el botón de tiempo del menú principal.
8. Mantenga pulsado el botón durante dos segundos para guardar los ajustes en favoritos.

   Oirá un pitido después de guardar el ajuste.

9 Pulse el botón de inicio para iniciar el proceso de cocción.

Cocinar con un ajuste favorito

1 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
2 Pulse el botón de favoritos.
3 Pulse el botón de inicio para iniciar el proceso de cocción.

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/0,4 x 0,4" de grosor).
2 Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.
3 Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.
4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
5 Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.

Nota

- No incline el bol para verter todas las tiras en el recipiente de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en el recipiente.

6 Coloque las tiras en el recipiente.
7 Fría las tiras de patata y remuévalas 2 o 3 veces durante la cocción.

Limpieza

Advertencia

- **Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo**
- **Deje que el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El recipiente tiene una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**

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

1 Pulse el botón de encendido para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe.

Consejo

- Retire el recipiente para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.

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

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

Consejo

- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la cesta y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.
- Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar la resistencia.

4 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

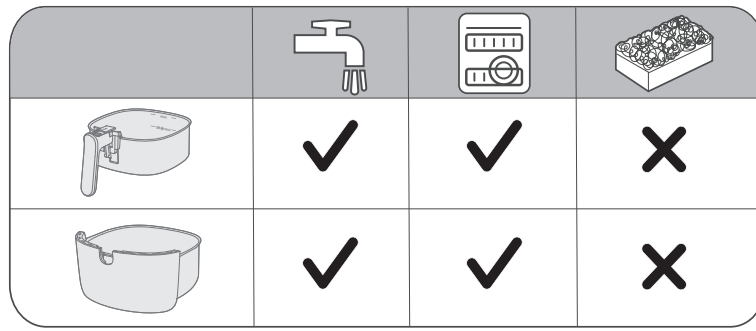
Note

- Asegúrese de que el panel de control esté seco después de limpiarlo utilizando un paño para quitar la humedad.

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

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

7 Limpie la ventana del aparato con un paño suave.



Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.

Note

- Al transportar la Airfryer, sosténgala en posición horizontal y sujete el recipiente por la parte delantera para evitar que se incline accidentalmente y se dañen las piezas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas antes de transportarla o almacenarla.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **www.philips.com/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente: 
		Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en el recipiente es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.

Problema	Posible causa	Solución
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en el recipiente.
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se ha guardado a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la Airfryer muestra "E9".	El aparato está enchufado a una regleta que no funciona correctamente o la red eléctrica es inestable.	Desconecte el aparato de la regleta y conéctelo directamente a un enchufe de pared. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
La pantalla de la Airfryer muestra "E12".	El aparato presenta un error.	Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Sommaire

Important 150
Recyclage 153
Garantie et assistance 153
Introduction 153
Description générale 154
Avant la première utilisation 155
Préparations avant la première utilisation 156
Utilisation de l'appareil 156
Nettoyage 172
Rangement 173
Dépannage 173

Important

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

Danger



- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les aliments à frire dans la cuve afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans la cuve.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.

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 chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve 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.
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande si vos mains sont mouillées.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la création d'acrylamide).
- 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 votre Airfryer est sous votre contrôle, y compris lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras. Faites tout particulièrement attention lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Assurez-vous qu'une seule personne utilise la fonction de télécommande à la fois.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments facilement périssables lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé (les bactéries peuvent se multiplier).

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Arrêt automatique

- Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. L'appareil s'arrête automatiquement si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 minutes. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Recycling



- Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.



Garantie et assistance

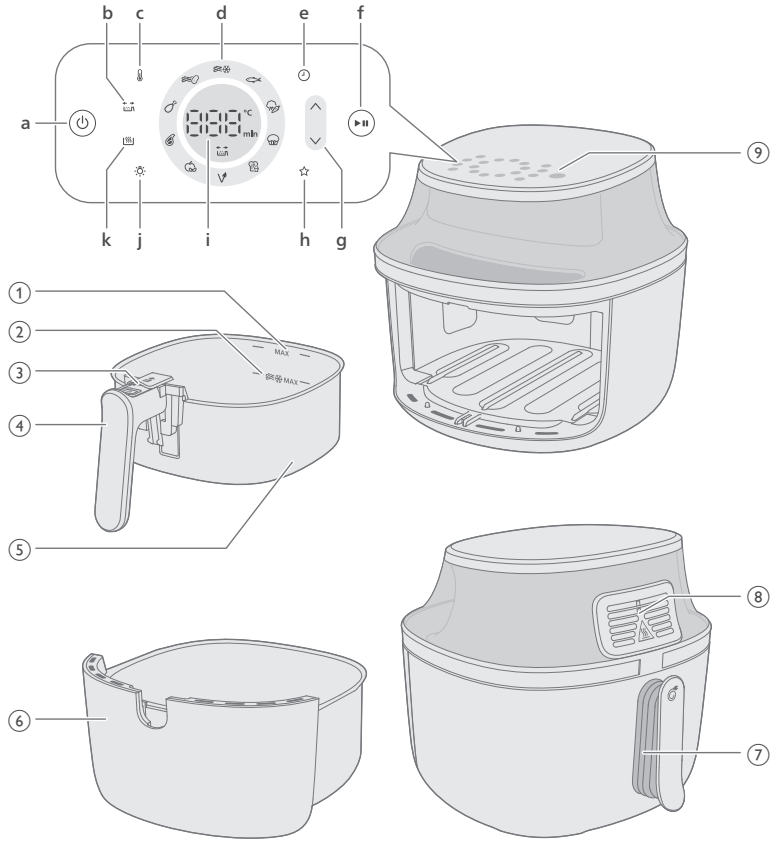
Versuni offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de sa date d'achat. Cette garantie n'est pas valide si un défaut résulte d'une utilisation incorrecte ou d'un mauvais entretien de l'appareil. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web **www.philips.com/support**.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome.**

Description générale



1 Indicateur MAX pour les ingrédients
2 Indicateur MAX pour les en-cas surgelés à base de pommes de terre
3 Bouton d'éjection
4 Poignée du panier
5 Panier
6 Panoramique
7 Cordon d'alimentation
8 Sorties d'air
9 Panneau de commande
   a Bouton marche/arrêt
   b Voyant de rappel de secouage

      Votre Airfryer dispose d'un rappel de secouage qui vous rappelle de secouer, de remuer ou de retourner vos aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme, en particulier pour les préparations contenant de nombreux morceaux, tels que des frites, ou lorsque vous cuisinez des ingrédients tels que des pilons de poulet qui doivent être retournés.

      Le rappel de secouage s'active automatiquement. Pour le désactiver, rendez-vous dans les paramètres et appuyez sur le bouton correspondant.
   c Thermostat

Vous pouvez régler la température de cuisson entre 40 et 200 °C pour le mode de cuisson manuel.

Lorsque la température est réglée entre 40 et 100 °C, vous pouvez définir un temps de cuisson allant jusqu'à 24 heures.

Lorsque la température est réglée sur plus de 100 °C, vous pouvez définir un temps de cuisson allant jusqu'à 3 heures.

d Boutons de présélection

Reportez-vous à la section « Utilisation d'une présélection » pour plus de détails sur les fonctions prédéfinies.

e Bouton de temps de cuisson

Vous pouvez définir un temps de cuisson compris entre 1 minute et 24 heures.

f Bouton marche/pause

g Bouton d'augmentation et de diminution de la température et du temps de cuisson

h Réglage favori

Votre Aifryer est équipé d'un mode Enregistrer votre plat favori. Sélectionnez la température et le temps de cuisson de votre choix, puis appuyez longuement sur le bouton Enregistrer votre plat favori. Vous entendrez un signal sonore une fois le réglage enregistré. Si vous souhaitez modifier votre réglage favori, répétez les étapes précédentes.

i Fenêtre d'état

Indique le temps restant et la température pour la cuisson.

j Bouton d'éclairage

Vous pouvez appuyer sur le bouton d'éclairage pour l'allumer. Lorsque vous allumez l'éclairage, il reste activé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne automatiquement. Vous pouvez également éteindre l'éclairage en appuyant sur le bouton.

k Bouton de maintien au chaud

Votre Airfryer dispose d'un mode de maintien au chaud que vous pouvez activer en appuyant à tout moment sur le bouton Maintien au chaud, avant ou pendant la cuisson. Vous trouverez plus de détails sur cette fonction dans le chapitre « Maintien au chaud ».

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages de l'appareil, y compris le carton de protection qui se trouve dans/sous le tiroir.
2. Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Retirez le film de protection de l'écran.
4. Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Préparations avant la première utilisation

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

Remarque

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

Utilisation de l'appareil

Tableau des aliments

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour certains types d'aliments.

Remarque

- Assurez-vous de ne pas dépasser l'indicateur MAX du panier lors de la cuisson des frites, afin d'obtenir une cuisson homogène.
- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.

Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, retournez ou mélangez les ingrédients dans la cuve 2 ou 3 fois pour obtenir un résultat homogène.

NA32X (numéro de modèle)

Ingrédients	Quantité max.	Température	Temps de cuisson	Remarque

Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	500 g	180 °C	26-28	Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	500 g	180 °C	34-36	Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	500 g	200 °C	15-17	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	3 steaks hachés	200 °C	12-14	Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1000 g	150 °C	43-45	Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz)	2 côtelettes	200 °C	11-14	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	6 pièces	180 °C	24-28	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	3 pièces	180 °C	19-21	Retournez à mi-cuisson
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1 poisson	200 °C	11-15	
Œufs avec pain grillé	2 œufs, 1 tranche de pain grillé	160 °C	11	Cuire les œufs les 6 premières minutes, puis ajouter le pain grillé pendant 5 minutes
Falafel (50 g par boulette de 4 cm de diamètre)	9 pièces	180 °C	20-22	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Fruits déshydratés (chips de pommes, coupées en tranches de 2 mm d'épaisseur)	100 g	75 °C	90	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

Mélange de légumes (hachés grossièrement)	800 g	180 °C	12-14	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences. Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz par moule en papier)	5 moules en papier	160 °C	15-18	

NA33X (numéro de modèle)

Ingrédients	Quantité max.	Température	Temps de cuisson	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	800 g	180 °C	26-28	Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	800 g	180 °C	34-36	Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	700 g	200 °C	13-15	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	5 steaks hachés	200 °C	13-15	Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1200 g	150 °C	51-53	Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz)	3 côtelettes	200 °C	13-16	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	8 pièces	180 °C	28-30	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	4 pièces	180 °C	20-22	Retournez à mi-cuisson
Poulet entier (1 200 g / 42 oz)	1 pièce	180 °C	55-65	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	2 poissons	200 °C	14-16	

Œufs avec pain grillé	3 œufs, 2 tranches de pain grillé	160 °C	11	Cuire les œufs les 6 premières minutes, puis ajouter le pain grillé pendant 5 minutes
Falafel (50 g par boulette de 4 cm de diamètre)	12 pièces	180 °C	19-21	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Fruits déshydratés (chips de pommes, coupées en tranches de 2 mm d'épaisseur)	150 g	75 °C	90	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	1000 g	180 °C	12-14	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences. Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz par moule en papier)	7 moules en papier	160 °C	15-18	

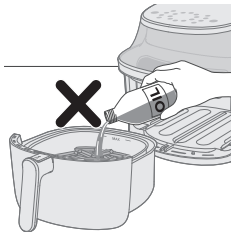
NA34X (numéro de modèle)

Ingrédients	Quantité max.	Température	Temps de cuisson	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	1000 g	180 °C	26-28	Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	1000 g	180 °C	32-34	Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	800 g	200 °C	13-15	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	6 steaks hachés	200 °C	15-17	Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1400 g	150 °C	51-53	Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz)	4 côtelettes	200 °C	15-18	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	10 pièces	180 °C	24-28	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	5 pièces	180 °C	17-19	Retournez à mi-cuisson
Poulet entier (1 200 g / 42 oz)	1 pièce	180 °C	50-65	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	2 poissons	200 °C	14-16	
Œufs avec pain grillé	4 œufs, 3 tranches de pain grillé	160 °C	12	Cuire les œufs les 6 premières minutes, puis ajouter le pain grillé pendant 5 minutes
Falafel (50 g par boulette de 4 cm de diamètre)	15 pièces	180 °C	21-23	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Fruits déshydratés (chips de pommes, coupées en tranches de 2 mm d'épaisseur)	180 g	75 °C	90	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	1400 g	180 °C	12-14	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences. Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz par moule en papier)	9 moules en papier	160 °C	15-18	

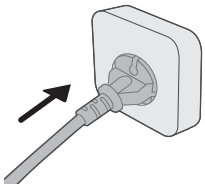
Cuisson à l'air chaud

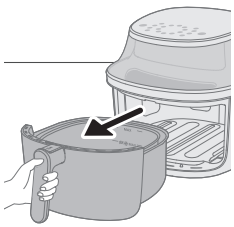
Attention



- **Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.**
- **Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.**

1 Branchez la fiche sur la prise murale.

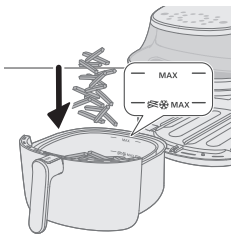




2 Retirez la cuve de l'appareil en tirant sur la poignée.
3 En tirant sur la poignée, tirez la cuve horizontalement pour la retirer de l'appareil.

Attention

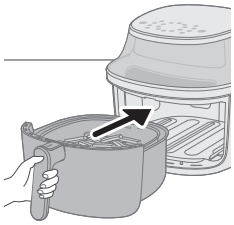
- **Ne tirez pas la cuve vers l'extérieur en l'inclinant pour éviter de la rayer.**



4 Mettez les aliments dans la cuve.

Remarque

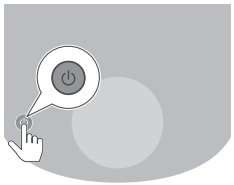
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section Tableau des aliments et ne remplissez pas la cuve au-delà de l'indication MAX car cela pourrait impacter la qualité du résultat final.
- Ne dépassez pas le niveau MAX avec l'icône en forme de frites pour les encas surgelés à base de pommes de terre et les frites maison.
- Si vous souhaitez faire frire des ingrédients différents en même temps, vérifiez le temps de cuisson suggéré pour chaque ingrédient avant de commencer à les faire frire.



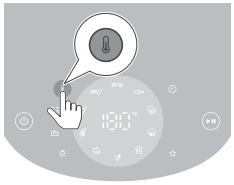
5 Remettez la cuve horizontalement dans l'Airfryer.

Attention

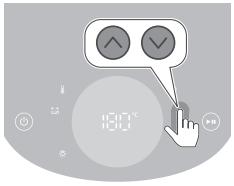
- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle peut être très chaude.**
- **N'insérez pas la cuve en l'inclinant pour éviter de la rayer.**



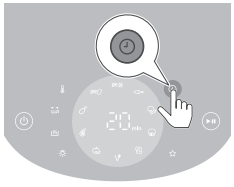
6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.



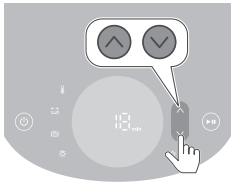
7 Appuyez sur le bouton du thermostat.



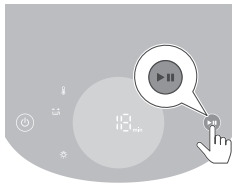
8 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour régler la température.



9 Appuyez sur le bouton du minuteur.



10 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution pour sélectionner la durée.



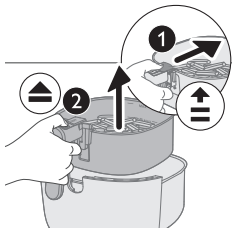
11 Appuyez sur le bouton marche/pause pour lancer la cuisson.

Remarque

- Pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.

Astuce

- Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution à tout moment pour modifier le temps de cuisson ou la température.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton marche/pause. Pour relancer le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton.
- L'appareil passe automatiquement en pause lorsque vous retirez la cuve. La cuisson reprend lorsque la cuve est réinsérée dans l'appareil.



Remarque

- Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les aliments, retirez d'abord le panier de la cuve. Faites glisser le bouton de la poignée vers le panier pour faire apparaître le bouton d'éjection, puis appuyez dessus pour retirer le panier de la cuve. Secouez le panier au-dessus de l'évier. Remettez ensuite la cuve avec le panier dans l'appareil.
- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 20 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.



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

Remarque

- Vous pouvez également arrêter la cuisson manuellement en appuyant sur le bouton marche/pause.

13 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

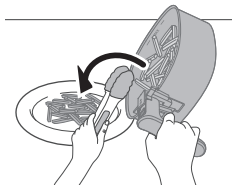
Attention

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez toujours la cuve que vous avez retirée de l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (dessous de plat ou autre).**

Remarque

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

14 Videz le contenu dans un saladier ou un plat.



Attention

- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, l'intérieur de l'appareil, la fenêtre et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

Remarque

- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.

- Selon le type d'aliment préparé, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque tournée ou avant de secouer. Placez la cuve sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Replacez la cuve dans l'appareil.
- Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse Airfryer.
- Répétez les étapes 3 à 12 si vous souhaitez préparer une nouvelle tournée.

Utilisation du mode de maintien au chaud

1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud.
3 Appuyez sur le bouton marche/pause pour activer le mode de maintien au chaud.

Remarque

- Pour modifier le temps de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de diminution de la durée (1 à 30 minutes).
- La température ne peut pas être changée en mode de maintien au chaud.

4 Pour interrompre le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton marche/pause. Pour repasser en mode de maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le bouton marche/pause.
5 Pour quitter le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de marche/arrêt.

Astuce

- Si les frites perdent de leur croustillant en mode de maintien au chaud, réduisez le temps de maintien au chaud ou remettez-les à cuire pendant 2 à 3 minutes à une température de 180 °C.
- En mode de maintien au chaud, le ventilateur et le chauffage de l'appareil s'allument par intermittence.
- Le mode de maintien au chaud est conçu pour conserver les aliments au chaud après leur cuisson, plutôt que pour les réchauffer.

Utilisation du mode de maintien au chaud pour les présélections



Vous pouvez activer ou désactiver le mode de maintien au chaud avant ou après le début du programme de cuisson présélectionné.



1 Pour activer le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton correspondant après avoir choisi une présélection.

Le mode de maintien au chaud s'active automatiquement après la cuisson.



2 Appuyez à nouveau sur le bouton de maintien au chaud pour désactiver la fonction si nécessaire.

Utilisation d'une présélection

1 Suivez les étapes 1 à 5 du chapitre « Cuisson à l'air chaud ».

2 Appuyez sur le bouton de la présélection souhaitée.

La présélection choisie clignote.

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

Remarque

- Lorsque vous préparez des frites fraîches ou des en-cas surgelés à base de pommes de terre avec les présélections, le rappel de secouage de l'appareil vous rappelle automatiquement de secouer les aliments pour permettre une cuisson uniforme. Pour désactiver ce rappel, appuyez simultanément sur les présélections des en-cas surgelés à base de pommes de terre et des frites maison après avoir allumé l'appareil. Pour réactiver le rappel de secouage, procédez de la même façon.
- Si vous réglez un temps de cuisson de moins de 5 minutes pour des frites et des en-cas à base de pommes de terre lors de la personnalisation de la présélection, le rappel de secouage sera désactivé.

- L'appareil vous rappelle de secouer plusieurs fois lorsque vous utilisez l'une de ces deux présélections. Pour arrêter le signal sonore pendant la cuisson, sortez le panier pour secouer les frites. Cela interrompt le signal sonore pendant le processus de cuisson en cours, mais ne désactive pas la fonction de rappel de secouage.

Personnalisation des présélections

Pour enregistrer votre temps de cuisson et votre température personnalisés pour une présélection sur l'Airfryer, vous pouvez :

1. Appuyer brièvement sur le bouton de présélection de votre choix.
2. Régler le temps de cuisson et/ou la température.
3. Appuyer sur le bouton de sélection du temps de cuisson ou de la température pour confirmer vos réglages.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton de sélection du temps de cuisson ou de la température pour revenir au menu principal.
5. Appuyer longuement sur le même bouton de présélection jusqu'à ce que l'appareil émette un signal sonore.

- La présélection ajustée est enregistrée.

Rétablissement des réglages par défaut des présélections

Pour rétablir les réglages par défaut des présélections, vous pouvez :

1. Sélectionner la présélection personnalisée et appuyer dessus.
2. Appuyer longuement sur son bouton de présélection jusqu'à ce que l'appareil émette un signal sonore.

- Les paramètres par défaut de la présélection sélectionnée sont rétablis.

NA32X (numéro de modèle)

Présélections	Durée prédéfinie (min)	Température prédéfinie	Poids (max.)	Remarque

 Frites surgelées fines	28	180 °C	500 g	-	En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, des potatoes, des pommes de terre gaufrées, etc. - Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
 Frites	35	180 °C	500 g	-	Utilisez des pommes de terre à chair farineuse - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 po pour des frites épaisses - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez, puis ajoutez ¼ à 1 cuillerée à soupe d'huile. - Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
 Pilons de poulet	28	180 °C	6 pièces	-	Jusqu'à 6 pilons de poulet - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
 Côtelettes	14	200 °C	2 côtelettes	-	Jusqu'à 2 côtelettes désossées - Retournez en cours de cuisson
 Fruits déshydratés	90	75 °C	100 g	-	Coupés en tranches de 2 mm - Les faire tremper 15 minutes dans l'eau et les sécher avant de les cuire - Retournez en cours de cuisson
 Végan	20	180 °C	9 pièces	-	Jusqu'à 9 boulettes de falafel - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
 Œufs avec pain grillé	11	160 °C	2 œufs, 1 tranche de pain grillé	-	Cuire les œufs les 6 premières minutes, puis ajouter le pain grillé pendant 5 minutes

 Muffins	18	160 °C	5 moules en papier	-	Jusqu'à 5 moules à muffins
 Mélange de légumes	12	180 °C	800 g	-	Grossièrement coupés - Utilisez l'accessoire de cuisson - Remuez deux fois en cours de cuisson
 Poisson entier	14	200 °C	300 g	-	1 poisson, 300 g
 Maintien au chaud	30	80 °C	S.O.	-	La température n'est pas réglable

NA33X (numéro de modèle)

Présélections	Durée prédéfinie (min)	Température prédéfinie	Poids (max.)	Remarque
 Frites surgelées fines	28	180 °C	800 g	- En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, des potatoes, des pommes de terre gaufrées, etc. - Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
 Frites	36	180 °C	800 g	- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 po pour des frites épaisses - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez, puis ajoutez ¼ à 1 cuillerée à soupe d'huile. - Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
 Pilons de poulet	30	180 °C	8 pièces	- Jusqu'à 8 pilons de poulet - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson

 Côtelettes	16	200 °C	3 côtelettes	-	Jusqu'à 3 côtelettes désossées - Retournez en cours de cuisson
 Fruits déshydratés	90	75 °C	150 g	-	Coupés en tranches de 2 mm - Les faire tremper 15 minutes dans l'eau et les sécher avant de les cuire - Retournez en cours de cuisson
 Végan	21	180 °C	12 pièces	-	Jusqu'à 12 boulettes de falafel - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
 Œufs avec pain grillé	11	160 °C	3 œufs, 2 tranches de pain grillé	-	Cuire les œufs les 6 premières minutes, puis ajouter le pain grillé pendant 5 minutes
 Muffins	18	160 °C	7 moules en papier	-	Jusqu'à 7 moules à muffins
 Mélange de légumes	12	180 °C	1000 g	-	Grossièrement coupés - Utilisez l'accessoire de cuisson - Remuez deux fois en cours de cuisson
 Poisson entier	16	200 °C	600 g	-	2 poissons, 300 g chacun
 Maintien au chaud	30	80 °C	S.O.	-	La température n'est pas réglable

NA34X (numéro de modèle)

Présélections	Durée prédéfinie (min)	Température prédéfinie	Poids (max.)	Remarque

 Frites surgelées fines	28	180 °C	1000 g	-	En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, des potatoes, des pommes de terre gaufrées, etc. - Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
 Frites	34	180 °C	1000 g	-	Utilisez des pommes de terre à chair farineuse - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 po pour des frites épaisses - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez, puis ajoutez ¼ à 1 cuillerée à soupe d'huile. - Secouez, retournez ou mélangez 3 fois en cours de cuisson
 Pilons de poulet	28	180 °C	10 pièces	-	Jusqu'à 10 pilons de poulet - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
 Côtelettes	18	200 °C	4 côtelettes	-	Jusqu'à 4 côtelettes désossées - Retournez en cours de cuisson
 Fruits déshydratés	90	75 °C	180 g	-	Coupés en tranches de 2 mm - Les faire tremper 15 minutes dans l'eau et les sécher avant de les cuire - Retournez en cours de cuisson
 Végan	23	180 °C	15 pièces	-	Jusqu'à 15 boulettes de falafel - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
 Œufs avec pain grillé	12	160 °C	4 œufs, 3 tranches de pain grillé	-	Cuire les œufs les 7 premières minutes, puis ajouter le pain grillé pendant 5 minutes

 Muffins	18	160 °C	9 moules en papier	-	Jusqu'à 9 moules à muffins
 Mélange de légumes	12	180 °C	1400 g	- Grossièrement coupés - Utilisez l'accessoire de cuisson - Remuez deux fois en cours de cuisson	
 Poisson entier	16	200 °C	600 g	-	2 poissons, 300 g chacun
 Maintien au chaud	30	80 °C	S.O.	-	La température n'est pas réglable

Utilisation d'une autre présélection

1. Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de présélection pour revenir au menu principal.
2. Appuyez sur le bouton de présélection de votre choix.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause pour lancer la nouvelle cuisson.

Enregistrement de votre réglage Favori :

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton Favori.
3. Appuyez sur le bouton du thermostat.
4. Réglez la température.
5. Appuyez sur le bouton du minuteur.
6. Réglez le temps de cuisson.
7. Après avoir réglé le temps de cuisson, appuyez sur le bouton du minuteur pour revenir au menu principal.
8. Maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour enregistrer les réglages dans vos favoris.

   Vous entendrez un signal sonore une fois le réglage enregistré.
9. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la cuisson.

Cuisson avec un réglage favori

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton Favori.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la cuisson.

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 pour verser directement les pommes de terre coupées dans la cuve afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile ne se retrouve dans la cuve.

6 Mettez les bâtonnets dans la cuve.

7 Faites frire les bâtonnets de pomme de terre et mélangez-les 2 à 3 fois pendant la cuisson.

Nettoyage

Avertissement

- **Débranchez l'appareil de la prise avant de procéder au nettoyage.**
- **Laissez refroidir entièrement la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve est dotée 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 de la cuve après chaque utilisation.

1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Astuce

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

2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.

3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le chapitre « Tableau relatif au nettoyage »).

Astuce

- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. Si des taches de graisse persistent dans la cuve ou le panier et que vous ne parvenez pas à les éliminer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant.
- Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à la résistance chauffante peuvent être éliminés avec une brosse à brins souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse métallique ou de brosse à brins durs car vous risqueriez d'endommager la résistance chauffante.

4 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

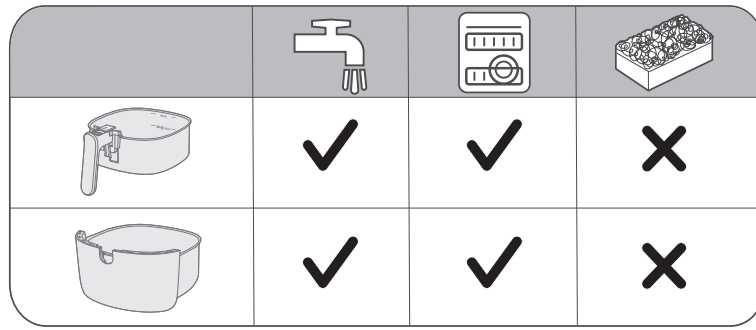
Remarque

- Après le nettoyage, assurez-vous que le panneau de commande est sec en utilisant un chiffon pour essuyer toute trace d'humidité.

5 Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse pour éliminer les résidus de nourriture.

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

7 Nettoyez la fenêtre de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.



Rangement

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.

Remarque

- Lorsque vous transportez l'Airfryer, tenez-le horizontalement et soutenez le panier à l'avant pour empêcher toute inclinaison accidentelle et éviter d'endommager les composants.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.philips.com/support**

pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve 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 la cuve est trop importante.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.

Problème	Cause possible	Solution
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	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 la cuve.
L'écran de l'Airfryer indique « E1 ».	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le problème persiste, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E9 ».	L'appareil est branché sur une multiprise défectueuse ou sur un réseau électrique instable.	Débranchez l'appareil de la multiprise et branchez-le sur la prise secteur. Si le problème persiste, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E12 ».	L'appareil rencontre une erreur.	Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème persiste, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Sadržaj

Važno 176
Recikliranje 178
Jamstvo i podrška 179
Uvod 179
Opći opis 179
Prije prve uporabe 181
Pripreme prije prve uporabe 181
Uporaba aparata 181
Čišćenje 196
Pohrana 197
Rješavanje problema 197

Važno

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

Opasnost



- Aparat nemojte stavljati na vrući plinski štednjak, bilo koju vrstu električnog štednjaka i električnih ploča za kuhanje niti blizu njih, kao niti u zagrijanu pećnicu.
- Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u posudu kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nemojte puniti posudu uljem jer to može uzrokovati požar.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Nikad nemojte dodirivati unutrašnjost aparata dok on radi.
- Nikad nemojte stavljati toliko hrane da prekoračite maksimalnu razinu naznačenu na posudi.
- Obavezno provjerite je li grijač slobodan i uvjerite se da u njemu nema zaglavljene hrane.

Upozorenje

- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Philips, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu, zaštićenu sigurnosnim prekidačem strujnog kruga koji sprječava curenje uzemljenja.
- Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.



- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak pazite i kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Posudu nikad nemojte puniti uljem.
- 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.
- Posuda 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.
- Odmah iskopčajte aparat ako vidite da iz njega izlazi tamni dim. Prije nego što izvučete posudu iz aparata pričekajte da se prestane dimiti.
- Nemojte ukopčavati aparat niti rukovati upravljačkom pločom ako su vam ruke mokre.

Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.

- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon uporabe aparat obavezno iskopčajte.
- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi.
- Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Budite oprezni tijekom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: Vrući su grijaći element, rub metalnih dijelova.
- U svakom trenutku morate imati potpunu kontrolu nad aparatom Airfryer, uključujući i pri upotrebi daljinske funkcije ili odgođenog pokretanja.
- Pri prženju masne hrane, iz aparata Airfryer može izlaziti dim. Budite naročito oprezni pri upotrebi funkcije daljinskog upravljanja ili odgođenog pokretanja.
- Funkciju daljinskog upravljanja ne smije upotrebljavati više osoba istovremeno.
- Budite oprezni kada pripremate kvarljivu hranu pomoću funkcije odgođenog pokretanja (može doći do množenja bakterija).

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Automatsko isključivanje

- Ovaj aparat ima funkciju automatskog isključivanja. Ako ne pritisnete gumb unutar 20 minuta, aparat se automatski isključuje. Za ručno isključenje aparata pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

Recikliranje



- Ovaj simbol naznačuje da se električni proizvodi ne smiju odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva.
- Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih proizvoda.

Jamstvo i podrška

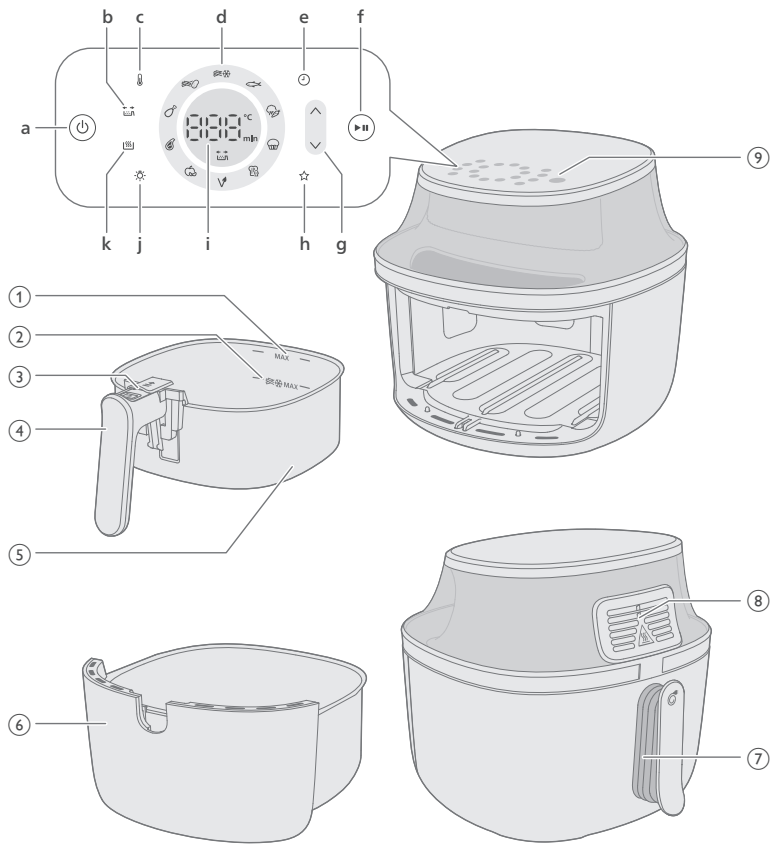
Versuni nudi dvogodišnje jamstvo na ovaj proizvod nakon kupnje. Ovo jamstvo ne vrijedi ako je kvar posljedica nepravilne uporabe ili lošeg održavanja. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

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

Opći opis



1 Oznaka MAX za sastojke
2 Oznaka MAX za zamrznute grickalice na bazi krumpira
3 Gumb za izbacivanje
4 Ručka košare
5 Košara

6 Posuda
7 Kabel za napajanje
8 Izlazi zraka
9 Upravljačka ploča
   a Tipka za uključivanje/isključivanje
   b Oznaka podsjetnika na protresanje

      Vaš Airfryer sadrži podsjetnik na potresanje koji vas podsjeća da protresete, promiješate ili okrenete hranu tijekom kuhanja kako bi se ravnomjerno skuhala. To se naročito odnosi na hranu s više komada, kao što su krumpirići, ili na pripremu hrane koja se treba okrenuti, kao što su pileći bataci.

      Podsjetnik na potresanje automatski će se uključiti. Podsjetnik na potresanje možete isključiti pritiskom gumba u postavkama.
   c Gumb za temperaturu

      U načinu rada ručnog kuhanja možete postaviti temperaturu kuhanja između 40 °C i 200 °C.

      Kada je temperatura postavljena između 40 °C i 100 °C, vrijeme kuhanja možete postaviti na najviše 24 sata

      Kada je temperatura postavljena na preko 100 °C, vrijeme kuhanja možete postaviti na najviše tri sata.
   d Gumbi za prethodne postavke

      Pojedinosti o funkcijama prethodnog postavljanja potražite u odjeljku „Kuhanje s prethodno postavljenom postavkom".
   e Gumb za vrijeme

      Možete postaviti vrijeme kuhanja između 1 minute i 24 sata.
   f Gumb za pokretanje/pauziranje
   g Povećanje i smanjenje temperature i gumb za kontrolu vremena
   h Omiljena postavka

      Vaš aparat Airfryer sadrži način rada spremanja omiljene postavke. Odaberite omiljenu temperaturu i vrijeme kuhanja, a zatim pritisnite i držite gumb za spremanje omiljene postavke. Nakon spremanja postavke oglasit će se zvučni signal. Ako želite promijeniti omiljenu postavku, ponovite prethodni korak.
   i Prikaz statusa

      Pokazuje preostalo vrijeme i temperaturu kuhanja.
   j Gumb za svjetlo

      Pritisnite gumb za svjetlo kako biste ga uključili. Kada uključite svjetlo, ostat će uključeno dok se aparat automatski ne isključi. Isto tako, svjetlo možete isključiti pritiskom gumba.
   k Gumb za održavanje topline

      Aparat Airfryer ima način rada za održavanje topline koji možete aktivirati pritiskom gumba za održavanje topline u bilo kojem trenutku prije ili tijekom kuhanja. Dodatne pojedinosti možete pronaći u poglavlju „Održavanje topline".

Prije prve uporabe

1 Uklonite sav ambalažni materijal, uključujući zaštitni karton u ladici ili ispod nje.
2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
3 Uklonite zaštitnu foliju sa zaslona.
4 Prije prve uporabe temeljito očistite aparat (provjerite poglavlje „Čišćenje“).

Pripreme prije prve uporabe

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

Napomena

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

Uporaba aparata

Tablica hrane

Tablica u nastavku pomoći će vam u odabiru osnovnih postavki za vrste hrane koje želite pripremiti.

Napomena

- Kako biste dobili ravnomjerne rezultate prilikom pripreme krumpirića, nemojte premašiti naznačenu oznaku MAX u košari.
- Imajte na umu da su te postavke samo prijedlozi. Ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke jer se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i proizvođaču.

Kad pripremate veću količinu hrane (npr. krumpiriće, kozice, batake, zamrznute grickalice), dva do tri puta protresite, okrenite ili promiješajte sastojke u posudi kako biste ostvarili dosljedan rezultat.

NA32X (broj modela)

Sastojci	Maks. količina	Temperatura	Vrijeme kuhanja	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča)	500 g	180 °C	26 – 28	U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	500 g	180 °C	34 – 36	U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznute proljetne rolice	500 g	200 °C	15 – 17	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	3 popečka	200 °C	12 – 14	Okrenite na pola puta
Mesna štruca	1000 g	150 °C	43 – 45	Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 190 g / 7 oz)	2 kotleta	200 °C	11 – 14	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	6 komada	180 °C	24 – 28	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	3 komada	180 °C	19 – 21	Okrenite na pola puta
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	1 riba	200 °C	11 – 15	
Jaja s tostom	2 jaja, 1 tost	160 °C	11	Najprije jaje 6 minuta, a zatim dodajte tost 5 minuta
Falafel (50 g svaki, promjer 4 cm)	9 komada	180 °C	20 – 22	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Dehidrirano voće (čips od jabuke narezan na ploške od 2 mm)	100 g	75 °C	90	Napola protresite, okrenite ili promiješajte

Miješano povrće (grubo narezano)	800 g	180 °C	12 – 14	Postavite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu – u međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Muffini (oko 50 g / 1,8 oz po papirnatom kalupu)	5 kalupa	160 °C	15 – 18	

NA33X (broj modela)

Sastojci	Maks. količina	Temperatura	Vrijeme kuhanja	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča)	800 g	180 °C	26 – 28	U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	800 g	180 °C	34 – 36	U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznute proljetne rolice	700 g	200 °C	13 – 15	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	5 popečaka	200 °C	13 – 15	Okrenite na pola puta
Mesna štruca	1200 g	150 °C	51 – 53	Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 190 g / 7 oz)	3 kotleta	200 °C	13 – 16	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	8 komada	180 °C	28 – 30	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	4 komada	180 °C	20 – 22	Okrenite na pola puta
Cijelo pile (1200 g / 42 oz)	1 komad	180 °C	55 – 65	
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	2 ribe	200 °C	14 – 16	

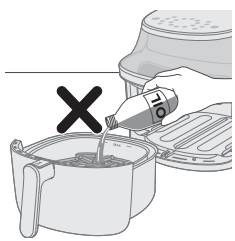
Jaja s tostom	3 jaja, 2 tosta	160 °C	11	Najprije jaje 6 minuta, a zatim dodajte tost 5 minuta
Falafel (50 g svaki, promjer 4 cm)	12 komada	180 °C	19 – 21	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Dehidrirano voće (čips od jabuke narezan na ploške od 2 mm)	150 g	75 °C	90	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Miješano povrće (grubo narezano)	1000 g	180 °C	12 – 14	Postavite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu – u međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Muffini (oko 50 g / 1,8 oz po papirnatom kalupu)	7 kalupa	160 °C	15 – 18	

NA34X (broj modela)

Sastojci	Maks. količina	Temperatura	Vrijeme kuhanja	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča)	1000 g	180 °C	26 – 28	U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	1000 g	180 °C	32 – 34	U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznute proljetne rolice	800 g	200 °C	13 – 15	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	6 popečaka	200 °C	15 – 17	Okrenite na pola puta
Mesna štruca	1400 g	150 °C	51 – 53	Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 190 g / 7 oz)	4 kotleta	200 °C	15 – 18	Napola protresite, okrenite ili promiješajte

Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	10 komada	180 °C	24 – 28	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	5 komada	180 °C	17 – 19	Okrenite na pola puta
Cijelo pile (1200 g / 42 oz)	1 komad	180 °C	50 – 65	
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	2 ribe	200 °C	14 – 16	
Jaja s tostom	4 jaja, 3 tosta	160 °C	12	Najprije jaje 6 minuta, a zatim dodajte tost 5 minuta
Falafel (50 g svaki, promjer 4 cm)	15 komada	180 °C	21 – 23	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Dehidrirano voće (čips od jabuke narezan na ploške od 2 mm)	180 g	75 °C	90	Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Miješano povrće (grubo narezano)	1400 g	180 °C	12 – 14	Postavite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu – u međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Muffini (oko 50 g / 1,8 oz po papirnatom kalupu)	9 kalupa	160 °C	15 – 18	

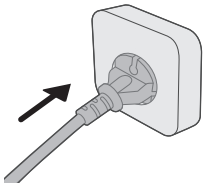
Prženje zrakom

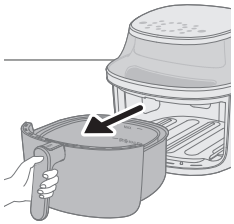


Oprez

- **Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.**
- **Nemojte dodirivati vruće površine. Upotrebljavajte drške i regulatore. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.**
- **Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.**
- **Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima. To je normalno.**
- **Aparat ne treba prethodno zagrijavati.**

1 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



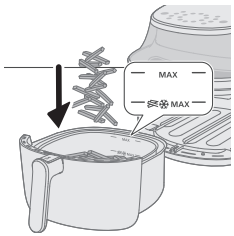


2 Izvadite posudu iz aparata tako da povučete ručku.

3 Povlačenjem ručke povucite posudu vodoravno kako biste je izvadili iz aparata.

Oprez

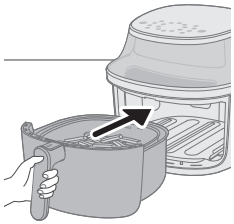
- **Nemojte vaditi posudu pod nagibom kako je ne biste oštetili.**



4 Sastojke stavite u posudu.

Napomena

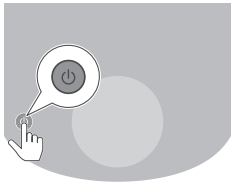
- U aparatu Airfryer možete pripremati širok raspon namirnica. Odgovarajuće količine i vremena kuhanja potražite u Tablici hrane.
- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti posudu iznad oznake MAX jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.
- Nemojte prekoračivati oznaku MAX s ikonom krumpirića za zamrznute grickalice na bazi krumpira i domaće krumpiriće.
- Ako želite istovremeno pripremati različite namirnice, najprije provjerite predložena vremena kuhanja za različite namirnice.



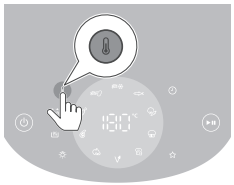
5 Vratite posudu u Airfryer u vodoravnom položaju.

Oprez

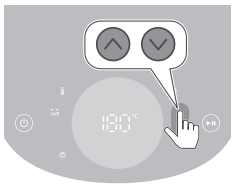
- **Posudu nikad nemojte upotrebljavati bez košare.**
- **Nemojte dodirivati posudu tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijane.**
- **Nemojte umetati posudu pod nagibom kako je ne biste oštetili.**



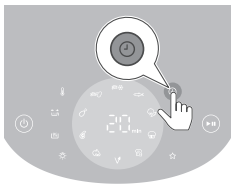
6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



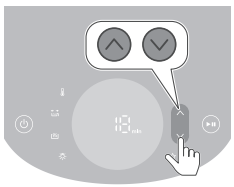
7 Pritisnite gumb za temperaturu.



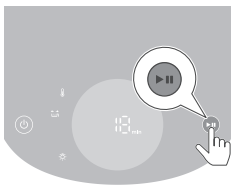
8 Pritisnite gumb za povećanje ili smanjenje kako biste postavili temperaturu.



9 Pritisnite gumb za vrijeme.



10 Pritisnite gumb za povećanje ili smanjenje kako biste postavili vrijeme.



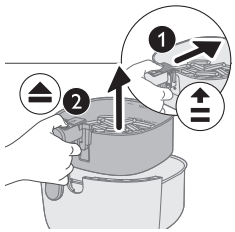
11 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

Napomena

- Tijekom pripreme hrane, naizmjenično se prikazuju temperatura i vrijeme.
- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- U tablici hrane potražite osnovne postavke za različite vrste hrane.

Savjet

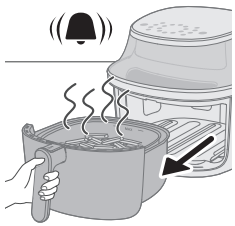
- Tijekom kuhanja, u bilo kojem trenutku pritisnite gumb za povećanje ili smanjenje kako biste promijenili vrijeme kuhanja ili temperaturu.
- Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Kako biste nastavili kuhanje, ponovo pritisnite isti gumb.



- Kad izvadite posudu, aparat automatski prelazi u način rada pauziranja. Proces pripreme hrane nastavit će se nakon što u aparat vratite posudu.

Napomena

- Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte Tablicu hrane). Kako biste protresli sastojke, najprije izvadite košaru iz posude. Pomicanjem prekidača na dršci prema košari prikazat će se gumb za izbacivanje koji zatim trebate pritisnuti kako biste otpustili košaru iz posude. Protresite košaru iznad sudopera. Zatim vratite posudu s košarom natrag u aparat.
- Ako željeno vrijeme kuhanja ne postavite u roku od 20 minuta, aparat se automatski isključuje iz sigurnosnih razloga.



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

Napomena

- Ručno prekinite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.

13 Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

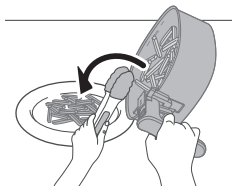
Oprez

- **Posuda aparata Airfryer nakon procesa pripreme hrane bit će vrela. Uvijek je stavite na radnu površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili sl.) nakon vađenja iz aparata.**

Napomena

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

14 Sadržaj ispraznite u zdjelu ili na tanjur.



Oprez

- **Posuda, unutrašnjost kućišta, prozor i sastojci vrući su nakon kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.**

Napomena

- Kako biste izvadili velike ili krhke sastojke, upotrijebite hvataljke.
- Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.
- Ovisno o vrsti sastojaka koje pripremate, nakon svake porcije ili prije protresanja pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz posude. Posudu stavite na površinu otpornu na toplinu. Pri izlijevanju viška ulja ili masnoće nosite kuhinjske rukavice. Posudu vratite u aparat.
- Nakon pripremanja jedne skupine sastojaka, Airfryer je odmah spreman za pripremu nove skupine.
- Ako želite pripremiti drugu skupinu, ponovite korake 3 do 12.

Uporaba načina za održavanje topline

1 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.
2 Pritisnite gumb za održavanje topline.
3 Kako biste pokrenuli način rada za održavanje topline, pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje.

Napomena

- Kako biste promijenili vrijeme za održavanje topline, pritisnite gumb za smanjenje vremena (1 – 30 minuta).
- Temperatura se ne može promijeniti u načinu rada za održavanje topline.

4 Kako biste pauzirali način rada za održavanje topline, pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Kako biste nastavili način rada za održavanje topline, ponovo pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje.
5 Kako biste izašli iz načina rada za održavanje topline, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

Savjet

- Ako krumpirići omekane u načinu rada za održavanje topline, skratite vrijeme održavanje topline ili ih učinite hrskavima zagrijavanjem na temperaturu od 180 °C kroz 2 – 3 minute.
- U načinu rada za održavanje topline, ventilator i grijač na aparatu povremeno se uključuju.
- Način rada za održavanje topline služi za održavanje hrane toplom nakon kuhanja, a ne za podgrijavanje.

Uporaba načina rada za održavanje topline za prethodno postavljene postavke



Način rada za održavanje topline možete uključiti ili isključiti prije ili nakon početka kuhanja s prethodno postavljenim postavkama.



1 Nakon odabira prethodno postavljene postavke, pritisnite gumb za održavanje topline kako biste pokrenuli način rada za održavanje topline.
Način rada za održavanje topline automatski će se pokrenuti nakon kuhanja.



2 Ponovno pritisnite gumb za održavanje topline kako biste isključili način rada za održavanje topline, po potrebi.

Kuhanje s prethodno postavljenom postavkom

1 Slijedite korake 1 – 5 u poglavlju „Prženje zrakom".

2 Pritisnite gumb željene prethodne postavke.

Odabrana prethodno postavljena postavka će bljeskati.

3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.

Napomena

- Prilikom pripreme svježih krumpirića ili zamrznutih grickalica na bazi krumpira s uključenom prethodno postavljenom postavkom, aparat će vas s pomoću podsjetnika na protresanje automatski podsjetiti da protresete hranu radi postizanja ravnomjernih rezultata kuhanja. Kako biste isključili taj podsjetnik, istovremeno pritisnite prethodno postavljenu postavku za zamrznute grickalice na bazi krumpira te prethodno postavljenu postavku za domaće krumpiriće nakon uključivanja aparata. Kako biste ponovno uključili podsjetnik na protresanje, ponovite tu radnju.
- Ako prilikom prilagođavanja prethodno postavljene postavke postavite vrijeme za pripremu svježih krumpirića i grickalica od krumpira na manje od 5 minuta, podsjetnik na protresanje onemogućit će se.
- Prilikom upotrebe jedne od te dvije prethodno postavljene postavke, aparat će vas podsjetiti da hranu protresete nekoliko puta. Kako biste isključili zvučni signal koji se oglašava tijekom pripreme, izvucite košaru i protresite krumpiriće. Time će se utišati zvuk koji se oglašava tijekom ove vrste pripreme, međutim, neće se isključiti funkcija podsjetnika na protresanje.

Personaliziranje prethodno postavljenih postavki

Kako biste spremili prilagođeno vrijeme i temperaturu u sklopu prethodno postavljene postavke na aparatu Airfryer, možete:

1 Kratko pritisnuti gumb željene prethodno postavljene postavke.

2 Prilagoditi vrijeme i/ili temperaturu.

3 Pritisnuti gumb za vrijeme ili temperaturu kako biste potvrdili odabrane postavke.

4 Ponovno pritisnuti gumb za vrijeme ili temperaturu kako biste se vratili na glavni izbornik.

5 Pritisnuti i dugo držati isti gumb za prethodno postavljene postavke dok se ne oglasi zvučni signal na aparatu.

- Prilagođena prethodno postavljena postavka je spremljena.

Povratak na zadane prethodno postavljene postavke

Kako biste ponovo postavili prilagođene prethodne postavljene postavke, možete:

1 Odabrati i pritisnuti prilagođenu prethodno postavljenu postavku.
2 Pritisnuti i dugo držati gumb za prethodno postavljene postavke dok se ne oglasi zvučni signal na aparatu.
- Odabrana prethodno postavljena postavka ponovno je postavljena na zadanu opciju.

NA32X (broj modela)

Prethodne postavke	Prethodno postavljeno vrijeme (min)	Prethodno postavljena temperatura	Masa (maks.)	Napomena
 Tanki zamrznuti krumpirići	28	180 °C	500 g	- Zamrznute grickalice na bazi krumpira, kao što su zamrznuti krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. - U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
 Krumpirići	35	180 °C	500 g	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 debelo narezanih ploški - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i zatim dodajte ¼ do 1 jušnu žlicu ulja. - U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
 Pileći bataci	28	180 °C	6 komada	- Do 6 pilećih bataka - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta

 Mesni kotleti	14	200 °C	2 kotleta	- Do 2 mesnih kotleta bez kosti - Okrenite u međuvremenu
 Dehidrirano voće	90	75 °C	100 g	- Narezano na ploške debljine 2 mm - Namačite 15 minuta u vodi i zatim osušite prije kuhanja - Okrenite u međuvremenu
 Veganski	20	180 °C	9 komada	- Najviše 9 komada falafela - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
 Jaja s tostom	11	160 °C	2 jaja, 1 tost	- Najprije jaje 6 minuta, a zatim tost još 5 minuta
 Muffini	18	160 °C	5 kalupa	- Najviše 5 kalupa za muffine
 Miješano povrće	12	180 °C	800 g	- Grubo narezano - Upotrebljavajte dodatak za pečenje - U međuvremenu promiješajte 2 puta
 Cijela riba	14	200 °C	300 g	- 1 riba, svaka 300 g
 Održavanje topline	30	80 °C	Nije primjenjivo	- Temperatura se ne može podesiti

NA33X (broj modela)

Prethodne postavke	**Prethodno postavljeno vrijeme (min)**	**Prethodno postavljena temperatura**	**Masa (maks.)**	**Napomena**
 Tanki zamrznuti krumpirići	28	180 °C	800 g	- Zamrznute grickalice na bazi krumpira, kao što su zamrznuti krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. - U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte

 Krumpirići	36	180 °C	800 g	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 debelo narezanih ploški - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i zatim dodajte ¼ do 1 jušnu žlicu ulja. - U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
 Pileći bataci	30	180 °C	8 komada	- Do 8 pilećih bataka - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
 Mesni kotleti	16	200 °C	3 kotleta	- Do 3 mesnih kotleta bez kosti - Okrenite u međuvremenu
 Dehidrirano voće	90	75 °C	150 g	- Narezano na ploške debljine 2 mm - Namačite 15 minuta u vodi i zatim osušite prije kuhanja - Okrenite u međuvremenu
 Veganski	21	180 °C	12 komada	- Najviše 12 komada falafela - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
 Jaja s tostom	11	160 °C	3 jaja, 2 tosta	- Najprije jaje 6 minuta, a zatim tost još 5 minuta
 Muffini	18	160 °C	7 kalupa	- Najviše 7 kalupa za muffine
 Miješano povrće	12	180 °C	1000 g	- Grubo narezano - Upotrebljavajte dodatak za pečenje - U međuvremenu promiješajte 2 puta

 Cijela riba	16	200 °C	600 g	-	2 ribe, svaka 300 g
 Održavanje topline	30	80 °C	Nije primjenjivo	-	Temperatura se ne može podesiti

NA34X (broj modela)

Prethodne postavke	Prethodno postavljeno vrijeme (min)	Prethodno postavljena temperatura	Masa (maks.)	Napomena
 Tanki zamrznuti krumpirići	28	180 °C	1000 g	- Zamrznute grickalice na bazi krumpira, kao što su zamrznuti krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. - U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
 Krumpirići	34	180 °C	1000 g	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 debelo narezanih ploški - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i zatim dodajte ¼ do 1 jušnu žlicu ulja. - U međuvremenu 3 puta protresite, okrenite ili promiješajte
 Pileći bataci	28	180 °C	10 komada	- Do 10 pilećih bataka - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
 Mesni kotleti	18	200 °C	4 kotleta	- Do 4 mesna kotleta bez kosti - Okrenite u međuvremenu
 Dehidrirano voće	90	75 °C	180 g	- Narezano na ploške debljine 2 mm - Namačite 15 minuta u vodi i zatim osušite prije kuhanja - Okrenite u međuvremenu

Veganski	23	180 °C	15 komada	-	Najviše 15 komada falafela - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Jaja s tostom	12	160 °C	4 jaja, 3 tosta	-	Najprije jaje 7 minuta, a zatim tost još 5 minuta
Muffini	18	160 °C	9 kalupa	-	Najviše 9 kalupa za muffine
Miješano povrće	12	180 °C	1400 g	-	Grubo narezano - Upotrebljavajte dodatak za pečenje - U međuvremenu promiješajte 2 puta
Cijela riba	16	200 °C	600 g	-	2 ribe, svaka 300 g
Održavanje topline	30	80 °C	Nije primjenjivo	-	Temperatura se ne može podesiti

Kuhanje s drugom prethodno postavljenom postavkom

1 Tijekom procesa pripreme pritisnite gumb za prethodno postavljenu postavku kako biste se vratili glavni izbornik.
2 Pritisnite gumb za drugu željenu prethodnu postavljenu postavku.
3 Ponovno pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli novi proces pripreme.

Spremite omiljenu postavku

1 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.
2 Pritisnite gumb za omiljenu postavku.
3 Pritisnite gumb za temperaturu.
4 Odaberite temperaturu.
5 Pritisnite gumb za vrijeme.
6 Odaberite vrijeme.
7 Nakon što ste odabrali vrijeme, pritisnite gumb za vrijeme kako biste se vratili na glavni izbornik.
8 Pritisnite gumb i zadržite ga 2 sekunde kako biste spremili postavke u omiljene opcije.

Nakon spremanja postavke oglasit će se zvučni signal.

9 Pritisnite gumb za pokretanje kako biste pokrenuli kuhanje.

Kuhanje s omiljenom postavkom

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

2 Pritisnite gumb za omiljene postavke.
3 Pritisnite gumb za pokretanje kako biste pokrenuli kuhanje.

Priprema domaćih krumpirića

Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krumpira pogodnu za pržene krumpiriće, npr. svježe, (blago) brašnaste krumpire.
- Kako bi se postigli ravnomjerni rezultati, krumpiriće je najbolje pržiti zrakom u porcijama do 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 posudu jer će višak ulja završiti u posudi.

6 Stavite štapiće u posudu.
7 Pržite štapiće krumpira i protresite ih 2 – 3 puta tijekom kuhanja.

Čišćenje

Upozorenje

- **Iskopčajte iz utičnice prije čišćenja**
- **Prije čišćenja ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.**
- **Posuda 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 posude.

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

Savjet

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

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

Savjet

- Ako se ostaci hrane zalijepe za posudu ili košaru, možete ih namočiti u vrućoj vodi s deterdžentom za posuđe 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuđa koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na posudi ili košari ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.
- Prema potrebi, ostatke hrane koji su se zalijepili za grijaći element možete ukloniti mekom ili srednje tvrdom četkom. Nemojte upotrebljavati žičanu ili tvrdu četku jer njome biste mogli oštetiti grijaći element.

4 Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.

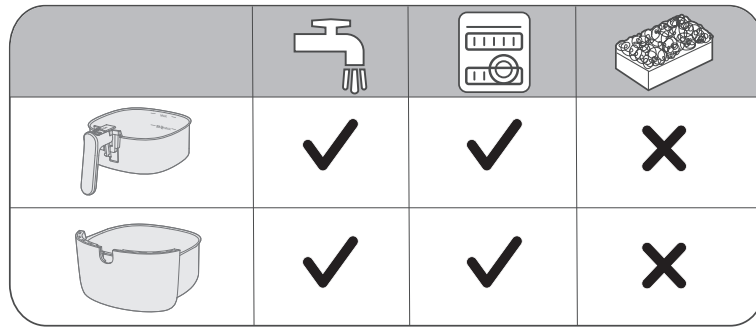
Napomena

- Nakon što očistite kontrolnu ploču, osušite je krpom.

5 Grijaće elemente očistite četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

6 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

7 Prozor aparata obrišite mekanom krpom.



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, držite ga vodoravno i pridržavajte posudu sprijeda kako biste spriječili slučajno naginjanje ili oštećenje dijelova.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer fiksirani.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti s pomoću informacija u nastavku, posjetite **www.philips.com/support** kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je normalno. Sve drške i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Posuda i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom: 
		Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu.
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježe, brašnaste krumpire. Ako trebate spremiti krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.
	U posudi je prevelika količina sastojaka.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
Airfryer se ne uključuje.	Aparat nije ukopčan u napajanje.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.	Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja košare).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem košare u posudu. Ako košaru umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.
	U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i košaru obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u posudu posušite tapkanjem.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E1“.	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Ako je uređaj bio spremljen na niskoj temperaturi okruženja, ostavite ga da se zagrijava najmanje 15 minuta do sobne temperature prije ponovnog ukopčavanja. Ako se problem nastavi, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E9“.	Aparat je ukopčan u neispravan produžni kabel ili funkcionira pod nestabilnim uvjetima sustava za energetsko napajanje.	Iskopčajte aparat iz produžnog kabela i ukopčajte ga u zidnu utičnicu. Ako se problem nastavi, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E12“.	Aparat je naišao na pogrešku.	Iskopčajte aparat iz utičnice i ponovo ga ukopčajte. Ako se problem nastavi, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Sommario

Importante 200
Riciclaggio 203
Garanzia e assistenza 203
Introduzione 203
Descrizione generale 204
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 205
Prima del primo utilizzo 206
Utilizzo dell'apparecchio 206
Pulizia 221
Conservazione 222
Risoluzione dei problemi 222

Importante

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

Pericolo



- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel recipiente in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul recipiente.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

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.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patate conservate e superiore ai 6 °C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli ingredienti preparati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente 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.
- Scollegare subito l'apparecchio se da quest'ultimo fuoriesce del fumo scuro. Attendere che dall'apparecchio non fuoriesca più fumo prima di rimuovere il recipiente.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non toccare il pannello di controllo con le mani bagnate.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza, i bordi delle parti metalliche.
- Assicurarsi sempre di avere il controllo del sistema Airfryer, anche quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Durante la cottura di cibi grassi, il sistema Airfryer potrebbe emettere fumo. Prestare particolare attenzione quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Assicurarsi che la funzione di controllo a distanza venga utilizzata da una sola persona alla volta.
- Prestare attenzione quando si cuociono alimenti facilmente deperibili con la funzione di avvio programmato (potrebbero formarsi batteri).

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Spegnimento automatico

- Questo apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Se non si preme un tasto entro 20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, premere il pulsante on/off.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.

2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m^2.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

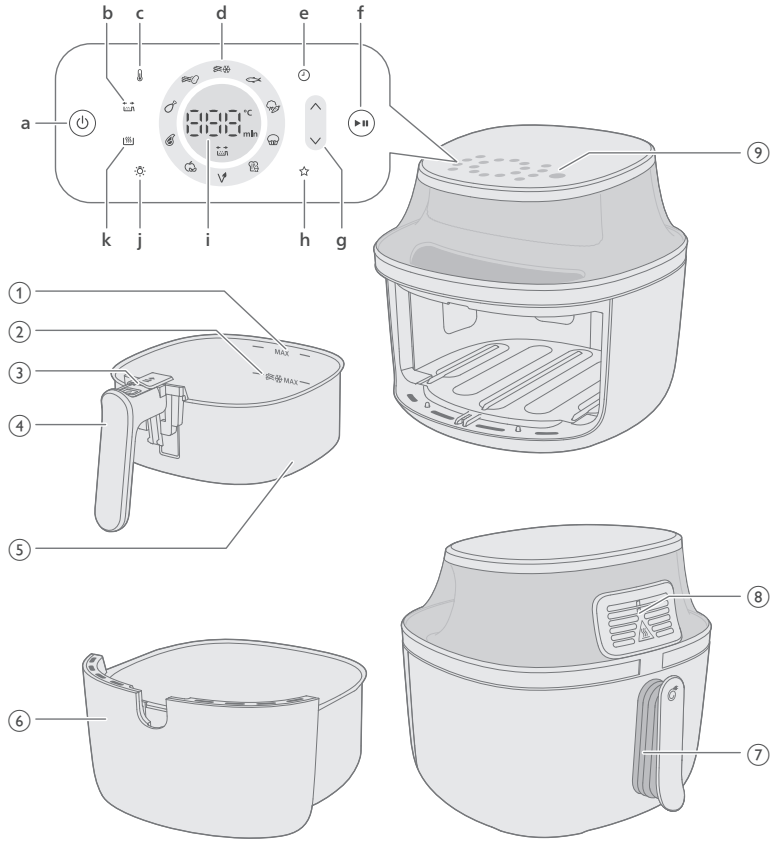
Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dalla data di acquisto. La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per maggiori informazioni o per invocare la garanzia, visitate il nostro sito web **www.philips.com/support**.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto. Ti diamo il benvenuto in Philips!

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

Descrizione generale



1 Indicazione MAX per gli ingredienti
2 Indicazione MAX per snack surgelati a base di patate
3 Pulsante di espulsione
4 Impugnatura del cestello
5 Cestello
6 Recipiente
7 Cavo di alimentazione
8 Prese di aerazione
9 Pannello di controllo
   a Pulsante on/off
   b Indicazione promemoria di scuotimento del cibo

      Il sistema Airfryer è dotato di un promemoria che ricorda di scuotere, mescolare o girare gli alimenti durante la cottura per garantire una cottura uniforme, in particolare per alimenti con più pezzi, come le patatine fritte, o per cuocere alimenti che devono essere girati, come le cosce di pollo.

      Il promemoria di scuotimento si attiva automaticamente. È possibile disattivare il promemoria di scuotimento nelle impostazioni premendo il pulsante.
   c Pulsante della temperatura

È possibile impostare la temperatura di cottura tra 40° e 200° Celsius nella modalità di cottura manuale.

Quando la temperatura è impostata tra 40 e 100 °C, è possibile impostare un tempo di cottura massimo di 24 ore

Quando la temperatura è impostata su 100 °C, è possibile impostare un tempo di cottura massimo di tre ore.

d Pulsanti delle preimpostazioni

Per ulteriori informazioni sulle funzioni preimpostate, vedere la sezione "Cottura con una preimpostazione".

e Pulsante timer

È possibile impostare il tempo di cottura tra 1 minuto e 24 ore.

f Pulsante di avvio/pausa

g Pulsante di controllo per aumentare e diminuire la temperatura e il tempo

h Impostazione preferita

Airfryer è dotato di una modalità per il salvataggio dell'impostazione preferita. È possibile selezionare la temperatura e il tempo di cottura preferiti, quindi tenere premuto l'apposito pulsante per salvare l'impostazione preferita. Dopo il salvataggio dell'impostazione viene emesso un segnale acustico. Se si desidera modificare l'impostazione preferita, ripetere i passaggi precedenti.

i Display dello stato

Mostra il tempo rimanente e la temperatura per la cottura.

j Pulsante luce

È possibile premere il pulsante luce per attivarlo. Quando si accende la luce, rimane accesa finché l'apparecchio non si spegne automaticamente. È possibile anche spegnere la luce premendo più volte il pulsante.

k Pulsante di mantenimento della temperatura

Airfryer è dotato di una modalità di mantenimento della temperatura che può essere attivata premendo il pulsante di mantenimento della temperatura in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Ulteriori dettagli sono disponibili nel capitolo "Mantenimento della temperatura".

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, incluso il cartone protettivo all'interno/sotto il cassetto.
2. Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Rimuovere la pellicola protettiva dal display.
4. Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

Prima del primo utilizzo

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

Nota

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

Utilizzo dell'apparecchio

Tabella dei cibi

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per il cibo che si desidera preparare.

Nota

- Assicurarsi di non superare l'indicazione di livello MAX nel cestello quando si cucinano le patatine fritte per risultati di cottura uniformi.
- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.

Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, cosce di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

NA32X (numero di modello)

Ingredienti	Quantità massima	Temperatura	Tempo di cottura	Nota

Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm)	500 g	180 °C	26-28	Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore)	500 g	180 °C	34-36	Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Involtini primavera surgelati	500 g	200 °C	15-17	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g)	3 hamburger	200 °C	12-14	Girare a metà cottura
Polpettone	1000 g	150 °C	43-45	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno
Braciole senza osso (circa 190 g)	2 braciole	200 °C	11-14	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	6 pezzi	180 °C	24-28	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	3 pezzi	180 °C	19-21	Girare a metà cottura
Pesce intero (circa 300-400 g)	1 pesce	200 °C	11-15	
Uova con toast	2 uova, 1 toast	160 °C	11	Uova prima per 6 minuti, aggiungere il toast per 5 minuti
Falafel (50 g ciascuno, diametro 4°cm)	9 pezzi	180 °C	20-22	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Frutta disidratata (chips di mela, ricavare fettine spesse 2°mm)	100 g	75 °C	90	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	800 g	180 °C	12-14	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, girare o mescolare per 2 volte
Muffin (circa 50°g per pirottino)	5 pirottini	160 °C	15-18	

NA33X (numero di modello)

Ingredienti	Quantità massima	Temperatura	Tempo di cottura	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm)	800 g	180 °C	26-28	Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore)	800 g	180 °C	34-36	Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Involtini primavera surgelati	700 g	200 °C	13-15	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g)	5 hamburger	200 °C	13-15	Girare a metà cottura
Polpettone	1200 g	150 °C	51-53	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno
Braciole senza osso (circa 190 g)	3 braciole	200 °C	13-16	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	8 pezzi	180 °C	28-30	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	4 pezzi	180 °C	20-22	Girare a metà cottura
Pollo intero (1200°g)	1 pezzo	180 °C	55-65	
Pesce intero (circa 300-400 g)	2 pesci	200 °C	14-16	
Uova con toast	3 uova, 2 toast	160 °C	11	Uova prima per 6 minuti, aggiungere il toast per 5 minuti
Falafel (50 g ciascuno, diametro 4°cm)	12 pezzi	180 °C	19-21	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Frutta disidratata (chips di mela, ricavare fettine spesse 2°mm)	150 g	75 °C	90	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura

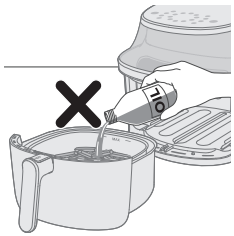
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	1000 g	180 °C	12-14	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, girare o mescolare per 2 volte
Muffin (circa 50°g per pirottino)	7 pirottini	160 °C	15-18	

NA34X (numero di modello)

Ingredienti	Quantità massima	Temperatura	Tempo di cottura	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm)	1000 g	180 °C	26-28	Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore)	1000 g	180 °C	32-34	Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Involtini primavera surgelati	800 g	200 °C	13-15	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g)	6 hamburger	200 °C	15-17	Girare a metà cottura
Polpettone	1400 g	150 °C	51-53	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno
Braciole senza osso (circa 190 g)	4 braciole	200 °C	15-18	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	10 pezzi	180 °C	24-28	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	5 pezzi	180 °C	17-19	Girare a metà cottura
Pollo intero (1200°g)	1 pezzo	180 °C	50-65	
Pesce intero (circa 300-400 g)	2 pesci	200 °C	14-16	
Uova con toast	4 uova, 3 toast	160 °C	12	Uova prima per 6 minuti, aggiungere il toast per 5 minuti

Falafel (50 g ciascuno, diametro 4°cm)	15 pezzi	180 °C	21-23	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Frutta disidratata (chips di mela, ricavare fettine spesse 2°mm)	180 g	75 °C	90	Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	1400 g	180 °C	12-14	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, girare o mescolare per 2 volte
Muffin (circa 50°g per pirottino)	9 pirottini	160 °C	15-18	

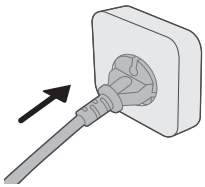
Frittura ad aria

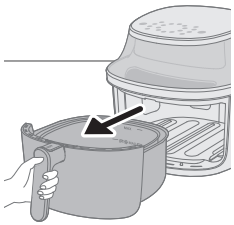


Attenzione

- **la friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.**
- **non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.**
- **questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.**
- **la prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.**
- **Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.**

1 Inserire la spina nella presa a muro.

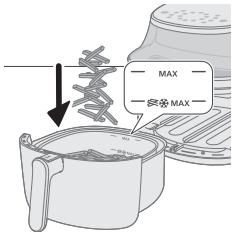




2 Estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.
3 Tirando l'impugnatura, estrarre il recipiente in orizzontale per rimuoverlo dall'apparecchio.

Attenzione

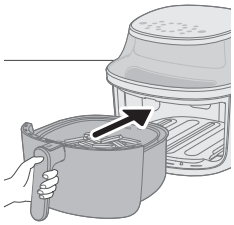
- **Non estrarre il recipiente con un'angolazione inclinata per evitare di graffiare la pentola.**



4 Mettere gli ingredienti nel recipiente.

Nota

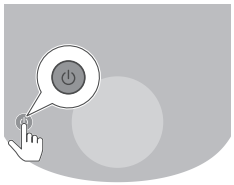
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il recipiente oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
- Non superare l'indicazione MAX con l'icona delle patatine fritte per gli snack surgelati a base di patate e le patatine fritte fatte in casa.
- Se si desidera preparare ingredienti diversi contemporaneamente, assicurarsi di controllare i tempi di cottura suggeriti per i diversi ingredienti prima di iniziare a cuocerli insieme.



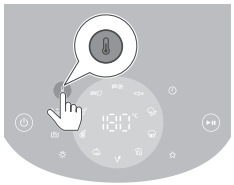
5 Reinserire in orizzontale il recipiente all'interno di Airfryer.

Attenzione

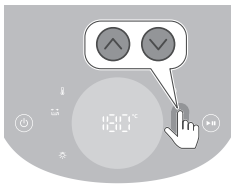
- **non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.**
- **Non toccare il recipiente durante e subito dopo l'uso, poiché può diventare molto caldo.**
- **Non inserire il recipiente con un'angolazione inclinata per evitare di graffiare la pentola.**



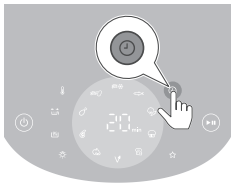
6 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



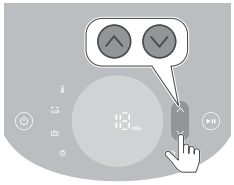
7 Premere il pulsante della temperatura.



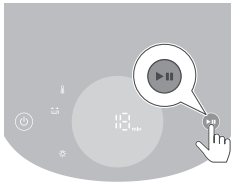
8 Premere il pulsante di aumento o di diminuzione per impostare la temperatura.



9 Premere il pulsante timer.



10 Premere il pulsante di aumento o di diminuzione per impostare il tempo.



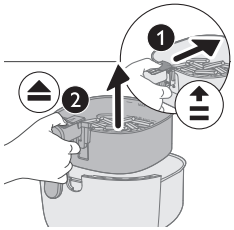
11 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

Nota

- Durante la cottura, il livello di temperatura e il tempo rimanente vengono visualizzati in modo alternato.
- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Fare riferimento alla tabella dei cibi con le impostazioni di cottura di base per i vari tipi di alimenti.

Consiglio

- Durante la cottura, premere il pulsante su o giù in qualsiasi momento per modificare il tempo o la temperatura di cottura.
- Per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di avvio/pausa. Per riprendere il processo di cottura, premere lo stesso pulsante.
- Il dispositivo viene automaticamente messo in pausa quando si estrae il recipiente. Il processo di cottura riprende quando il recipiente viene reinserito nell'apparecchio.



Nota

- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, rilasciare prima il cestello dal recipiente. Far scorrere l'interruttore sull'impugnatura verso il cestello per visualizzare il pulsante di espulsione, quindi premerlo per sganciare il cestello dal recipiente. Scuotere il cestello sopra il lavandino. Quindi riposizionare il recipiente con il cestello nell'apparecchio.
- Se non viene impostato il tempo di cottura richiesto entro 20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.



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

Nota

- È possibile interrompere manualmente il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.

13 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

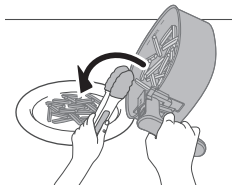
Attenzione

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

Nota

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

14 Svuotare il contenuto in una ciotola o in un piatto.



Attenzione

- **Dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno, la finestra e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.**

Nota

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- l'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.
- A seconda del tipo di ingredienti cucinati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere. Posizionare il recipiente su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Reinserire il recipiente nell'apparecchio.
- quando è pronta una prima parte di ingredienti, Airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.
- Ripetere i passaggi da 3 a 12 se si desidera preparare altri ingredienti.

Utilizzo della modalità di mantenimento della temperatura

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

2 Premere il pulsante di mantenimento della temperatura.

3 Premere il pulsante di avvio/pausa per attivare la modalità di mantenimento della temperatura.

Nota

- Per modificare il tempo di mantenimento della temperatura, premere il pulsante di riduzione del tempo (1 - 30 minuti).
- La temperatura non può essere modificata in modalità di mantenimento della temperatura.

4 Per mettere in pausa la modalità di mantenimento della temperatura, premere il pulsante di avvio/pausa. Per riattivare la modalità di mantenimento della temperatura, premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa.

5 Per uscire dalla modalità di mantenimento della temperatura, premere il pulsante on/off.

Consiglio

- Se le patatine fritte perdono croccantezza durante la modalità di mantenimento della temperatura, ridurre il tempo di mantenimento della temperatura o farle ridiventare croccanti per 2-3 minuti a 180 °C.
- Durante la modalità di mantenimento della temperatura, la ventola e la resistenza dell'apparecchio si attivano a intermittenza.
- La modalità di mantenimento della temperatura serve a mantenere caldi gli alimenti dopo la cottura e non a riscaldarli.

Utilizzo della modalità di mantenimento della temperatura per le preimpostazioni



È possibile attivare o disattivare la modalità di mantenimento della temperatura prima o dopo l'avvio della cottura preimpostata.



1 Premere il pulsante di mantenimento della temperatura dopo aver scelto una preimpostazione per attivare la modalità di mantenimento della temperatura.

La modalità di mantenimento della temperatura viene attivata automaticamente dopo la cottura.



2 Premere di nuovo il pulsante di mantenimento della temperatura per disattivare tale modalità se necessario.

Cottura con una preimpostazione

1 Seguire i passaggi da 1 a 5 nella sezione "Frittura ad aria".
2 Premere il pulsante di preimpostazione desiderato.
La preimpostazione selezionata lampeggia.
3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.

Nota

- Quando si cucina con preimpostazioni per patatine fritte fresche o snack surgelati a base di patate, l'apparecchio ricorda automaticamente di scuotere gli alimenti per ottenere una cottura omogenea con il promemoria di scuotimento. Per disattivare tale promemoria, dopo aver acceso l'apparecchio, premere contemporaneamente il pulsante di preimpostazione per snack surgelati a base di patate e il pulsante di preimpostazione per patatine fritte fatte in casa. Per riattivare il promemoria di scuotimento, ripetere la procedura.
- Se si imposta il tempo per le patatine fritte e gli snack di patate a meno di 5 minuti quando si personalizza la preimpostazione, il promemoria di scuotimento viene disattivato.
- L'apparecchio ricorda di scuotere alcune volte durante l'utilizzo di una di queste due preimpostazioni. Per interrompere il segnale acustico durante la cottura, estrarre il cestello per scuotere le patatine. In questo modo, il segnale acustico relativo al processo di cottura viene disattivato, ma la funzione di promemoria di scuotimento non viene disattivata.

Personalizzare le preimpostazioni

Per salvare le preimpostazioni di tempo e temperatura personalizzati su Airfryer, è possibile

1 Premere brevemente il pulsante di preimpostazione preferito.
2 Regolare l'ora e/o la temperatura.
3 Premere il pulsante del tempo o della temperatura per confermare l'impostazione.
4 Premere nuovamente il pulsante del tempo o della temperatura per tornare al menu principale.
5 Premere a lungo lo stesso pulsante di preimpostazione fino a quando il dispositivo non emette un segnale acustico.
- Le preimpostazioni scelte vengono salvate.

Ripristinare le preimpostazioni originali

Per ripristinare le preimpostazioni personalizzate, è possibile

1 Selezionare e premere la preimpostazione personalizzata.
2 Premere a lungo il relativo pulsante di preimpostazione fino a quando l'apparecchio non emette un segnale acustico.
- La preimpostazione selezionata viene ripristinata con i valori predefiniti.

NA32X (numero di modello)

Preimpo-stazioni	Preimpost. tempo cottura (min)	Temperatura preimpostata	Peso (max)	Consiglio
Patatine surgelate sottili	28	180 °C	500 g	- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc. - Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Patatine fritte	35	180 °C	500 g	- Utilizzare patate - 10 x 10 mm di spessore - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
Cosce di pollo	28	180 °C	6 pezzi	- Fino a 6 bastoncini di pollo - Scuotere, girare o mescolare
Braciole	14	200 °C	2 braciole	- Fino a 2 braciole senza osso - Girare durante la cottura
Frutta disidratata	90	75 °C	100 g	- Ricavare fettine spesse 2°mm - Immergere per 15 minuti in acqua e asciugarle prima di cuocere - Girare durante la cottura
Vegano	20	180 °C	9 pezzi	- Fino a 9 pezzi di falafel - Scuotere, girare o mescolare

 Uova con toast	11	160 °C	2 uova, 1 toast	-	Aggiungere prima l'uovo per 6 min, aggiungere il toast per 5 min
 Muffin	18	160 °C	5 pirottini	-	Fino a 5 pirottini di muffin
 Verdure miste	12	180 °C	800 g	- Tritare grossolanamente - Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno - Mescolare 2 volte durante la cottura	
 Pesce intero	14	200 °C	300 g	-	1 pesce, 300°g ciascuno
 Mantenimento della temperatura	30	80 °C	N/D	-	La temperatura non può essere regolata

NA33X (numero di modello)

Preimpostazioni	Preimpost. tempo cottura (min)	Temperatura preimpostata	Peso (max)	Consiglio
 Patatine surgelate sottili	28	180 °C	800 g	- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc. - Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
 Patatine fritte	36	180 °C	800 g	- Utilizzare patate - 10 x 10 mm di spessore - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
 Cosce di pollo	30	180 °C	8 pezzi	- Fino a 8 bastoncini di pollo - Scuotere, girare o mescolare	

Braciole	16	200 °C	3 braciole	- Fino a 3 braciole senza osso - Girare durante la cottura
Frutta disidratata	90	75 °C	150 g	- Ricavare fettine spesse 2°mm - Immergere per 15 minuti in acqua e asciugarle prima di cuocere - Girare durante la cottura
Vegano	21	180 °C	12 pezzi	- Fino a 12 pezzi di falafel - Scuotere, girare o mescolare
Uova con toast	11	160 °C	3 uova, 2 toast	- Aggiungere prima l'uovo per 6 min, aggiungere il toast per 5 min
Muffin	18	160 °C	7 pirottini	- Fino a 7 pirottini di muffin
Verdure miste	12	180 °C	1000 g	- Tritare grossolanamente - Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno - Mescolare 2 volte durante la cottura
Pesce intero	16	200 °C	600 g	- 2 pesce, 300°g ciascuno
Mantenimento della temperatura	30	80 °C	N/D	- La temperatura non può essere regolata

NA34X (numero di modello)

Preimpostazioni	Preimpost. tempo cottura (min)	Temperatura preimpostata	Peso (max)	Consiglio
Patatine surgelate sottili	28	180 °C	1000 g	- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc. - Scuotere, girare o mescolare per 3 volte

 Patatine fritte	34	180 °C	1000 g	- Utilizzare patate - 10 x 10 mm di spessore - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Scuotere, girare o mescolare per 3 volte
 Cosce di pollo	28	180 °C	10 pezzi	- Fino a 10 bastoncini di pollo - Scuotere, girare o mescolare
 Braciole	18	200 °C	4 braciole	- Fino a 4 braciole senza osso - Girare durante la cottura
 Frutta disidratata	90	75 °C	180 g	- Ricavare fettine spesse 2°mm - Immergere per 15 minuti in acqua e asciugarle prima di cuocere - Girare durante la cottura
 Vegano	23	180 °C	15 pezzi	- Fino a 15 pezzi di falafel - Scuotere, girare o mescolare
 Uova con toast	12	160 °C	4 uova, 3 toast	- Aggiungere prima l'uovo per 7 min, aggiungere il toast per 5 min
 Muffin	18	160 °C	9 pirottini	- Fino a 9 pirottini di muffin
 Verdure miste	12	180 °C	1400 g	- Tritare grossolanamente - Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno - Mescolare 2 volte durante la cottura

 Pesce intero	16	200 °C	600 g	-	2 pesce, 300°g ciascuno
 Mantenimento della temperatura	30	80 °C	N/D	-	La temperatura non può essere regolata

Cottura con un'altra preimpostazione

1 Durante la cottura, premere il pulsante di preimpostazione per tornare al menu principale.
2 Premere un altro pulsante di preimpostazione preferito.
3 Premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa per avviare il nuovo processo di cottura.

Salvare l'impostazione preferita

1 Premere il pulsante On/Off per accendere l'apparecchio.
2 Premere il pulsante dell'impostazione preferita.
3 Premere il pulsante della temperatura.
4 Selezionare la temperatura.
5 Premere il pulsante timer.
6 Selezionare il tempo.
7 Dopo aver selezionato il tempo, premere il pulsante timer per accedere al menu principale.
8 Tenere premuto il pulsante per 2 secondi per salvare le impostazioni come preferite.

Dopo il salvataggio dell'impostazione viene emesso un segnale acustico.

9 Premere il pulsante di avvio per iniziare la cottura.

Cucinare con un'impostazione preferita

1 Premere il pulsante On/Off per accendere l'apparecchio.
2 Premere il pulsante dell'impostazione preferita.
3 Premere il pulsante di avvio per iniziare la cottura.

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 cucchiaio di olio nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
5 Rimuovere le patate con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

Nota

- Non inclinare la ciotola per versare le patate a bastoncini nel recipiente in una volta sola in quanto potrebbe fuoriuscire dell'olio.

6 Mettere le patate nel recipiente.
7 Friggere i bastoncini di patate e mescolarli 2-3 volte durante la cottura.

Pulizia

Avvertenza

- **Scollegare la presa di corrente prima della pulizia**
- **Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il recipiente e l'interno dell'apparecchio.**
- **Il recipiente 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 recipiente dopo ogni utilizzo.

1 Premere il pulsante on/off per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Consiglio

- Rimuovere il recipiente per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.

2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.
3 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

Consiglio

- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare la resistenza.

4 Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

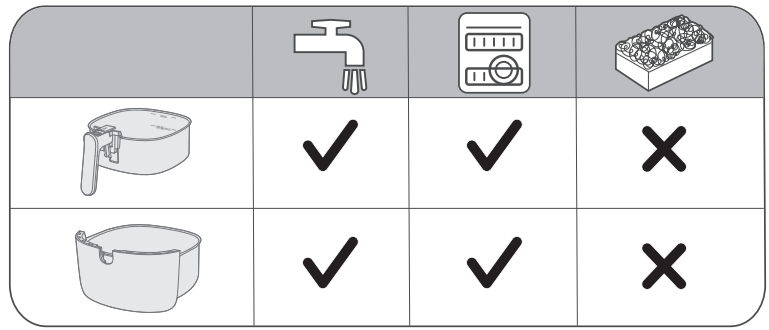
Nota

- Assicurarsi che il pannello di controllo sia asciutto dopo la pulizia e utilizzare un panno per eliminare l'eventuale umidità.

5 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.

6 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

7 Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno morbido.



Conservazione

1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

Nota

- Quando si trasporta l'Airfryer, tenerlo in posizione orizzontale e appoggiare il recipiente sulla parte anteriore per evitare che si inclini accidentalmente e che i componenti possano danneggiarsi.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate di seguito, visitare il sito **www.philips.com/support** per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.

Problema	Possibile causa	Soluzione
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona: 
		Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.
Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del recipiente è eccessiva.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.
All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il recipiente contiene residui grassi degli ingredienti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel recipiente.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".	Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.	Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E9".	L'apparecchio è collegato a una presa multipla non funzionante o in condizioni di rete instabili.	Scollegare l'apparecchio dalla presa multipla e collegarlo alla presa a muro. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E12".	Sull'apparecchio viene visualizzato un errore.	Scollegare l'apparecchio e ricollegarlo. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.

Saturs

Svarīgi 225
Otrreizējā pārstrāde 227
Garantija un atbalsts 227
Ievads 228
Vispārīgs apraksts 228
Pirms pirmās lietošanas reizes 230
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes 230
Ierīces lietošana 230
Tīrīšana 246
Glabāšana 247
Problēmu novēršana 247

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!



- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet pannā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz pannā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūdusi pārtika.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.



- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kam mazāk par 8 gadiem.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna 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.
- Nekavējoties atvienojiet ierīci, ja no ierīces plūst tumši dūmi. Pirms izņemat pannu no ierīces, pagaidiet, kamēr no tās vairs neplūst dūmi.
- Nepievienojiet ierīci kontaktligzdai un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.

Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.

- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips pilnvarotam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojiet sastāvdaļas šajā ierīcē, 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 nodrošiniet, ka jūs kontrolējat savu Airfryer ierīci arī tad, ja izmantojat tālvadības funkciju vai aizkavētu ieslēgšanu.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus. Pievērsiet īpašu uzmanību, kad izmantojat tālvadības funkciju vai aizkavēto ieslēgšanu.
- Nodrošiniet, ka tālvadības funkciju vienlaikus lieto tikai viena persona.
- Esiet uzmanīgs, kad ar aizkavētas ieslēgšanas funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Automātiskā izslēgšanās

- Šī ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Ja 20 minūšu laikā nenospiežat pogu, ierīce automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.
- Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.

Garantija un atbalsts

Šim izstrādājumam uzņēmums Versuni sniedz divu gadu garantiju kopš tā iegādes datuma. Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ

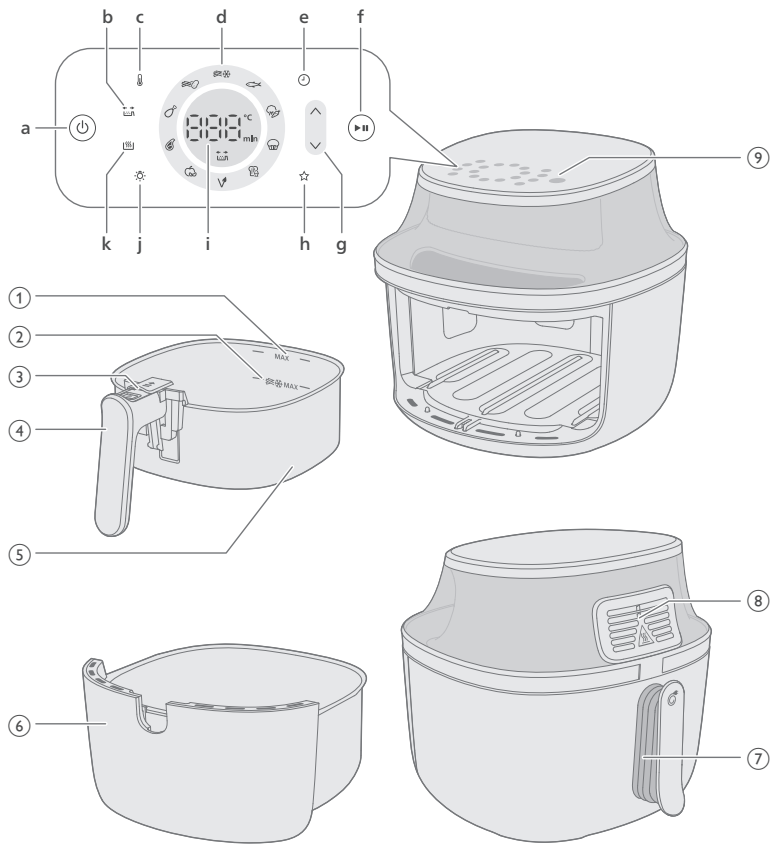
vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē **www.philips.com/support**.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.philips.com/welcome**.

Vispārīgs apraksts



1 Atzīme "MAX" sastāvdaļām
2 Atzīme "MAX" saldētām kartupeļu uzkodām
3 Izstumšanas poga
4 Groza rokturis
5 Grozs
6 Panna
7 Strāvas padeves vads
8 Gaisa izplūdes atveres
9 Vadības panelis

a Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

b Sakratīšanas atgādinājuma indikators

Ierīcei Airfryer ir sakratīšanas atgādinājums, kas atgādina sakratīt, apmaisīt vai apgriezt ēdienu gatavošanas laikā, lai tas būtu vienmērīgi pagatavots; tas it īpaši attiecas uz ēdieniem, kas ir gabaliņos, kā fritētiem kartupeļiem, vai arī, gatavojot vistu kājiņas, kuras nepieciešams apgriezt.

Sakratīšanas atgādinājums ieslēdzas automātiski. Iestatījumos varat izslēgt sakratīšanas atgādinājumu, nospiežot pogu.

c Temperatūras poga

Manuālajā gatavošanas režīmā varat iestatīt gatavošanas temperatūru diapazonā no 40 °C līdz 200 °C.

Ja iestatītā temperatūra ir 40–100 °C, gatavošanas laiku var iestatīt līdz 24 stundām.

Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošanas laiku var iestatīt līdz trim stundām.

d Iepr. iestatījumu pogas

Detalizētu informāciju par priekšiestatījumu funkcijām skatiet sadaļā "Gatavošana ar priekšiestatījumu".

e Laika poga

Varat iestatīt gatavošanas laiku no 1 minūtes līdz 24 stundām.

f Poga Sākt/pauzēt

g Kontroles poga temperatūras un laika palielināšanai un samazināšanai.

h Iecienītie iestatījumi

Ierīcei Airfryer ir režīms, kas ļauj saglabāt iecienītos iestatījumus. Atlasiet vajadzīgo gatavošanas temperatūru un laiku, un tad nospiediet un turiet nospiestu iecienīto iestatījumu saglabāšanas pogu. Pēc iestatījuma saglabāšanas jūs dzirdēsiet pīkstienu. Ja vēlaties mainīt iecienītos iestatījumus, veiciet iepriekš norādītās darbības vēlreiz.

i Statusa rādījums

Tajā redzams gatavošanas atlikušais laiks un temperatūra.

j Apgaismojuma poga

Varat nospiest apgaismojuma pogu un ieslēgt apgaismojumu. Ieslēdzot apgaismojumu, tas paliek ieslēgts, līdz ierīce automātiski izslēdzas. Varat arī izslēgt apgaismojumu, nospiežot pogu.

k Siltuma uzturēšanas poga

Ierīce Airfryer ir aprīkota ar siltuma uzturēšanas režīmu; to varat aktivizēt, nospiežot siltuma uzturēšanas pogu jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Siltuma uzturēšana".

Pirms pirmās lietošanas reizes

1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu, tostarp arī aizsargājošo kartonu atvilktnē vai zem tās.
2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
3 Noņemiet aizsargplēvi no displeja.
4 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci (sk. nodaļu "Tīrīšana").

Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

Piezīme

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, sienām un bufetes.

Ierīces lietošana

Pārtikas tabula

Tālāk sniegtajā tabulā ietverta informācija par dažādu veidu ēdieniem piemērotiem pamata iestatījumiem.

Piezīme

- Lai fritētie kartupeļi būtu pagatavoti vienmērīgi, nepārsniedziet "MAX" līmeņa atzīmi grozā.
- Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai ieteikumi. Tā kā produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, nevaram garantēt vislabāko iestatījumu jūsu produktiem.

Gatavojot lielāku ēdiena daudzumu (piemēram, kartupeļus, garneles, stilbiņus, saldētas uzkodas), pannas sastāvdaļas sakrata, apgriež vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiens pagatavotos vienmērīgi.

NA32X (modeļa numurs)

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	500 g	180 °C	26–28	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	500 g	180 °C	34–36	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Saldētas pildītās pankūkas	500 g	200 °C	15–17	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	3 kotletes	200 °C	12–14	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1000 g	150 °C	43–45	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces)	2 karbonādes	200 °C	11–14	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	6 gabali	180 °C	24–28	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	3 gabali	180 °C	19–21	Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	1 zivs	200 °C	11–15	
Olas ar grauzdiņu	2 olas, 1 grauzdiņš	160 °C	11	vispirms ola – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
Falafels (50 g katrs, diametrs 4 cm)	9 gabali	180 °C	20–22	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Kaltēti augļi (2 mm biezās šķēlēs sagriezti āboli)	100 g	75 °C	90	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	800 g	180 °C	12–14	Iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm – gatavošanas laikā sakratiet, apgroziet vai samaisiet 2 reizes
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces, papīra formiņās)	5 formiņas	160 °C	15–18	

NA33X (modeļa numurs)

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	800 g	180 °C	26–28	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	800 g	180 °C	34–36	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Saldētas pildītās pankūkas	700 g	200 °C	13–15	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	5 kotletes	200 °C	13–15	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1200 g	150 °C	51–53	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces)	3 karbonādes	200 °C	13–16	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	8 gabali	180 °C	28–30	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	4 gab.	180 °C	20–22	Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista (1200 g/42 unces)	1 gab.	180 °C	55–65	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	2 zivis	200 °C	14–16	
Olas ar grauzdiņu	3 olas, 2 grauzdiņi	160 °C	11	vispirms ola – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
Falafels (50 g katrs, diametrs 4 cm)	12 gabali	180 °C	19–21	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kaltēti augļi (2 mm biezās šķēlēs sagriezti āboli)	150 g	75 °C	90	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	1000 g	180 °C	12–14	Iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm – gatavošanas laikā sakratiet, apgroziet vai samaisiet 2 reizes
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces, papīra formiņās)	7 formiņas	160 °C	15–18	

NA34X (modeļa numurs)

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	1000 g	180 °C	26–28	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	1000 g	180 °C	32–34	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
Saldētas pildītās pankūkas	800 g	200 °C	13–15	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	6 kotletes	200 °C	15–17	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1400 g	150 °C	51–53	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces)	4 karbonādes	200 °C	15–18	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	10 gabali	180 °C	24–28	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	5 gabali	180 °C	17–19	Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista (1200 g/42 unces)	1 gab.	180 °C	50–65	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	2 zivis	200 °C	14–16	
Olas ar grauzdiņu	4 olas, 3 grauzdiņi	160 °C	12	vispirms ola – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
Falafels (50 g katrs, diametrs 4 cm)	15 gabali	180 °C	21–23	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kaltēti augļi (2 mm biezās šķēlēs sagriezti āboli)	180 g	75 °C	90	Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	1400 g	180 °C	12–14	Iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm – gatavošanas laikā sakratiet, apgroziet vai samaisiet 2 reizes
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces, papīra formiņās)	9 formiņas	160 °C	15–18	

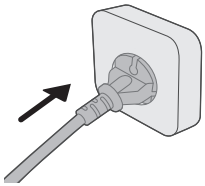
Cepšana ar karsto gaisu

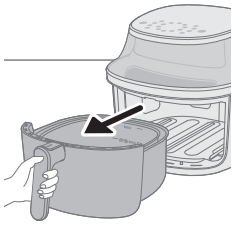


Uzmanību!

- **Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**
- **Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.**
- **Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.**
- **Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.**
- **Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.**

1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

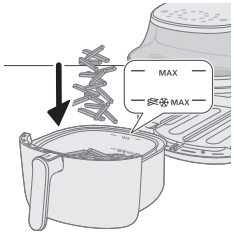




2 No ierīces izņemiet pannu, velkot aiz roktura.
3 Turot aiz roktura, horizontālā virzienā izvelciet pannu ārā no ierīces.

Uzmanību!

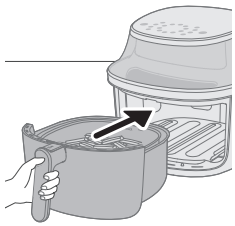
- **Nevelciet pannu ārā šķībi vai sasvērtu, jo tādā veidā var saskrāpēt katlu.**



4 Ielieciet produktus pannā.

Piezīme

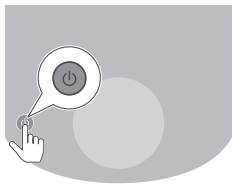
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet sadaļā "Pārtikas tabula" norādīto daudzumu un nepārpildiet pannu virs atzīmes "MAX", jo tas var ietekmēt rezultātu.
- Nepārsniedziet MAX. līmeņa atzīmi ar frī kartupeļu ikonu saldētām kartupeļu uzkodām un mājās gatavotiem frī kartupeļiem.
- Ja vēlaties vienlaikus pagatavot vairākus produktus, skatiet ieteicamo gatavošanas laiku šiem produktiem, pirms sākat gatavošanu.



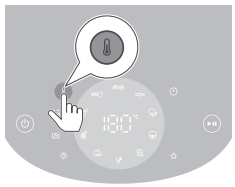
5 Ielieciet pannu horizontāli atpakaļ Airfryer.

Uzmanību!

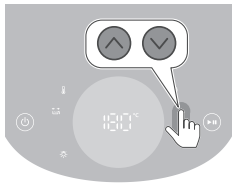
- **Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.**
- **Nepieskarieties pannai lietošanas laikā un kādu laiku pēc tam, jo tā var ļoti uzkarst.**
- **Neievietojiet pannu šķībi vai sasvērtu, jo tādā veidā var saskrāpēt katlu.**



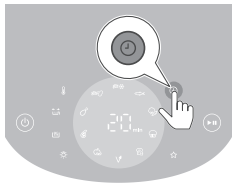
6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



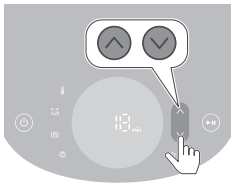
7 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu.



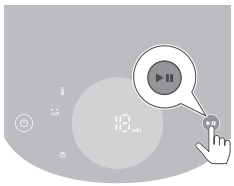
8 Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu temperatūru.



9 Nospiediet laika pogu.



10 Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu laiku.



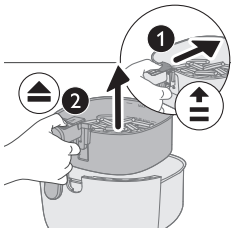
11 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt/pauze.

Piezīme

- Gatavošanas laikā temperatūra un laiks tiek rādīti pārmaiņus.
- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Dažādu ēdienu veidu pagatavošanas iestatījumus skatiet pārtikas tabulā.

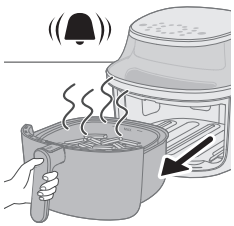
Padoms

- Gatavošanas laikā jebkurā brīdī nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai izmainītu gatavošanas laiku vai temperatūru.
- Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu Sākt/pauze. Lai atsāktu gatavošanas procesu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu, un gatavošana tiks turpināta.
- Izvelkot pannu no ierīces, tā automātiski pārslēdzas uz pauzes režīmu. Gatavošanas process atsākas, kad pannu ievieto atpakaļ ierīcē.



Piezīme

- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu ēdienu, vispirms atbrīvojiet grozu no pannas. Bīdiet slēdzi uz roktura groza virzienā, lai piekļūtu izstumšanas pogai, tad nospiediet šo pogu, lai atvienotu grozu no pannas. Turot grozu virs izlietnes, sakratiet to. Pēc tam ievietojiet pannu ar grozu atpakaļ ierīcē.
- Ja 20 minūšu laikā netiek iestatīts nepieciešamais gatavošanas laiks, drošības apsvērumu dēļ ierīce automātiski izslēdzas.



12 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.

Piezīme

- Gatavošanas procesu varat manuāli pārtraukt, nospiežot pogu Sākt/pauze.

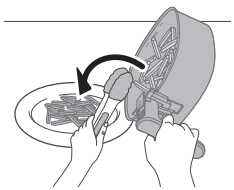
13 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.



14 Iztukšojiet pannas saturu bļodā vai uz šķīvja.

Uzmanību!

- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, korpusa iekšpuse, lodziņš un produkti ir karsti. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**

Piezīme

- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai tos izceltu.
- Liekā eļļa vai izkusušie tauki tiek savākti pannas apakšā.
- Atkarībā no gatavojamo produktu veida varat pēc katras porcijas vai pirms sakratīšanas uzmanīgi izliet no pannas lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet pannu uz karstumizturīgas virsmas. Uzvelciet karstumizturīgus virtuves cimdus, lai nolietu lieko eļļu vai izkusušos taukus. Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.
- Kad produktu porcija ir gatava, ierīci Airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.
- Atkārtojiet no 3. darbības līdz 12. darbībai, ja vēlaties sagatavot vēl vienu porciju.

Siltuma uzturēšanas režīma lietošana

1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
2 Nospiediet siltuma uzturēšanas pogu.
3 Nospiediet pogu Sākt/pauze, lai aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu.

Piezīme

- Lai mainītu siltuma uzturēšanas laiku, nospiediet laika samazināšanas pogu (1–30 minūtes).
- Siltuma uzturēšanas režīmam nevar mainīt temperatūru.

4 Lai apturētu siltuma uzturēšanas režīmu, nospiediet pogu Sākt/pauze. Lai atsāktu izmantot siltuma uzturēšanas režīmu, vēlreiz nospiediet pogu Sākt/pauze.
5 Lai izietu no siltuma uzturēšanas režīma, nospiediet barošanas pogu.

Padoms

- Ja siltuma uzturēšanas režīma darbības laikā fritētie kartupeļi zaudē kraukšķīgumu, varat samazināt siltuma uzturēšanas laiku vai arī vēl uz 2–3 minūtēm ieslēgt gatavošanas režīmu 180 °C temperatūrā.
- Siltuma uzturēšanas režīma darbības laikā ar pārtraukumiem ieslēdzas ierīces ventilators un sildītājs.
- Siltuma uzturēšanas režīms ir paredzēts, lai saglabātu ēdienu siltu pēc gatavošanas; tas nav paredzēts ēdiena atkārtotai uzsildīšanai.

Siltuma uzturēšanas režīma lietošana priekšiestatījumiem



Varat aktivizēt vai deaktivizēt siltuma uzturēšanas režīmu, pirms uzsākat ēdiena gatavošanu ar priekšiestatījumiem vai arī pēc tam.



1 Lai aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu, izvēlieties priekšiestatījumu un tad nospiediet siltuma uzturēšanas pogu.

Siltuma uzturēšanas režīms tiks aktivizēts automātiski pēc gatavošanas pabeigšanas.



2 Vēlreiz nospiediet siltuma uzturēšanas pogu, lai nepieciešamības gadījumā deaktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu.

Gatavošana ar priekšiestatījumu

1 Izpildiet nodaļā "Gatavošana ar Airfryer" norādītās darbības – no 1. līdz 5.

2 Nospiediet vēlamā priekšiestatījuma pogu.

Izvēlētais priekšiestatījums mirgo.

3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

Piezīme

- Gatavojot ēdienu ar priekšiestatījumu svaigu kartupeļu vai saldētu kartupeļu uzkodu gatavošanai, ierīce automātiski atgādinās sakratīt ēdienu, lai tas būtu vienmērīgi pagatavots. Lai atspējotu šo atgādinājumu, pēc ierīces ieslēgšanas vienlaicīgi nospiediet saldētu kartupeļu uzkodu priekšiestatījuma un ceptu kartupeļu priekšiestatījuma pogu. Lai atkal iespējotu sakratīšanas atgādinājumu, atkārtojiet šo darbību.
- Ja priekšiestatījuma pielāgošanas laikā svaigo kartupeļu un kartupeļu uzkodu gatavošanas laiks tiek iestatīts mazāks par 5 minūtēm, sakratīšanas atgādinājums tiek atspējots.
- Izmantojot kādu no šiem priekšiestatījumiem, ierīce atgādinās vairākas reizes sakratīt ēdienu. Lai gatavošanas laikā izslēgtu pīkstiena skaņu, izvelciet grozu un sakratiet fritētos kartupeļus. Tādā veidā skaņa tiks izslēgta šim ēdiena gatavošanas procesam, bet tas neizslēdz sakratīšanas atgādinājuma funkciju.

Priekšiestatījumu personalizēšana

Lai Airfryer ierīcē priekšiestatījumam saglabātu savu pielāgoto laika un temperatūras iestatījumu, varat veikt tālāk norādītās darbības.

1 Īsi nospiediet vēlamā priekšiestatījuma pogu.
2 Pielāgojiet laiku un/vai temperatūru.
3 Nospiediet laika vai temperatūras pogu, lai apstiprinātu iestatījumu.
4 Vēlreiz nospiediet laika vai temperatūras pogu, lai atgrieztos galvenajā izvēlnē.
5 Ilgāk turiet nospiestu to pašu priekšiestatījuma pogu, līdz atskan pīkstiens.
- Pielāgotais priekšiestatījuma iestatījums ir saglabāts.

Noklusējuma priekšiestatījumu iestatījumu atjaunošana

Lai atiestatītu pielāgotos priekšiestatījuma iestatījumus, varat veikt tālāk norādītās darbības.

1 Atlasiet un nospiediet pielāgoto priekšiestatījuma iestatījumu.
2 Ilgāk turiet nospiestu priekšiestatījuma pogu, līdz atskan pīkstiens.
- Izvēlētajam priekšiestatījuma iestatījumam ir atjaunota noklusējuma vērtība.

NA32X (modeļa numurs)

Priekšiestatījumi	Priekšiestatītais laiks (min.)	Priekšiestatītā temperatūra	Svars (maks.)	Piezīmes
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	28	180 °C	500 g	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētas kartupeļu restītes u. c. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes

 Frī kartupeļi	35	180 °C	500 g	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 collas biezās šķēlēs - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
 Cāļa stilbiņi	28	180 °C	6 gabali	- Līdz 6 cāļa stilbiņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
 Gaļas karbonād-es	14	200 °C	2 karbonādes	- Līdz 2 gaļas karbonādēm bez kaula - Gatavošanas laikā apgrieziet
 Kaltēti augļi	90	75 °C	100 g	- Sagrieziet 2 mm biezās šķēlēs - 15 minūtes mērcējiet ūdenī, pirms gatavošanas nožāvējiet - Gatavošanas laikā apgrieziet
 Vegānisks	20	180 °C	9 gabali	- Līdz 9 falafela gabaliņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
 Olas ar grauzdiņu	11	160 °C	2 olas, 1 grauzdiņš	- Vispirms pievienojiet olu – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
 Kēksiņi	18	160 °C	5 formiņas	- Līdz 5 kēksiņu formiņām
 Jaukti dārzeņi	12	180 °C	800 g	- Rupji sagriezti - Izmantojiet cepšanas piederumu - Gatavošanas laikā 2 reizes samaisiet

 Vesela zivs	14	200 °C	300 g	-	1 zivs, 300 g katra
 Siltuma uzturēšana	30	80 °C	N.P.	-	Temperatūru nevar regulēt

NA33X (modeļa numurs)

Priekšiestatījumi	**Priekšiestatītais laiks (min.)**	**Priekšiestatītā temperatūra**	**Svars (maks.)**	**Piezīmes**
 Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	28	180 °C	800 g	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētas kartupeļu restītes u. c. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
 Frī kartupeļi	36	180 °C	800 g	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 collas biezās šķēlēs - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
 Cāļa stilbiņi	30	180 °C	8 gabali	- Līdz 8 cāļa stilbiņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
 Gaļas karbonād-es	16	200 °C	3 karbonādes	- Līdz 3 gaļas karbonādēm bez kaula - Gatavošanas laikā apgrieziet
 Kaltēti augļi	90	75 °C	150 g	- Sagrieziet 2 mm biezās šķēlēs - 15 minūtes mērcējiet ūdenī, pirms gatavošanas nožāvējiet - Gatavošanas laikā apgrieziet

 Vegānisks	21	180 °C	12 gabali	- Līdz 12 falafela gabaliņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
 Olas ar grauzdiņu	11	160 °C	3 olas, 2 grauzdiņi	- Vispirms pievienojiet olu – 6 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
 Kēksiņi	18	160 °C	7 formiņas	- Līdz 7 kēksiņu formiņām
 Jaukti dārzeņi	12	180 °C	1000 g	- Rupji sagriezti - Izmantojiet cepšanas piederumu - Gatavošanas laikā 2 reizes samaisiet
 Vesela zivs	16	200 °C	600 g	- 2 zivis, 300 g katra
 Siltuma uzturēšana	30	80 °C	N.P.	- Temperatūru nevar regulēt

NA34X (modeļa numurs)

Priekšiestatījumi	Priekšiestatītais laiks (min.)	Priekšiestatītā temperatūra	Svars (maks.)	Piezīmes
 Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	28	180 °C	1000 g	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētas kartupeļu restītes u. c. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes
 Frī kartupeļi	34	180 °C	1000 g	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 collas biezās šķēlēs - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 3 reizes

 Cāļa stilbiņi	28	180 °C	10 gabali	-	Līdz 10 cāļa stilbiņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
 Gaļas karbonādes	18	200 °C	4 karbonādes	-	Līdz 4 gaļas karbonādēm bez kaula - Gatavošanas laikā apgrieziet
 Kaltēti augļi	90	75 °C	180 g	-	Sagrieziet 2 mm biezās šķēlēs - 15 minūtes mērcējiet ūdenī, pirms gatavošanas nožāvējiet - Gatavošanas laikā apgrieziet
 Vegānisks	23	180 °C	15 gabali	-	Līdz 15 falafela gabaliņiem - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
 Olas ar grauzdiņu	12	160 °C	4 olas, 3 grauzdiņi	-	Vispirms pievienojiet olu – 7 min, pievienojiet grauzdiņu – 5 min
 Kēksiņi	18	160 °C	9 formiņas	-	Līdz 9 kēksiņu formiņām
 Jaukti dārzeņi	12	180 °C	1400 g	-	Rupji sagriezti - Izmantojiet cepšanas piederumu - Gatavošanas laikā 2 reizes samaisiet
 Vesela zivs	16	200 °C	600 g	-	2 zivis, 300 g katra
 Siltuma uzturēšana	30	80 °C	N.P.	-	Temperatūru nevar regulēt

Gatavošana ar citu priekšiestatījumu

1. Ēdiena gatavošanas laikā nospiediet priekšiestatījuma pogu, lai atgrieztos galvenajā izvēlnē.
2. Nospiediet citu vēlamā priekšiestatījuma pogu.
3. Vēlreiz nospiediet pogu Sākt/pauze, lai sāktu jauno gatavošanas procesu.

Iecienītā iestatījuma saglabāšana

1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
2 Nospiediet izlases pogu.
3 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu.
4 Iestatiet temperatūru.
5 Nospiediet laika pogu.
6 Iestatiet laiku.
7 Pēc laika iestatīšanas nospiediet laika pogu, lai atgrieztos galvenajā izvēlnē.
8 Nospiediet pogu un turiet to nospiestu 2 sekundes, lai saglabātu izlases iestatījumus.

Pēc iestatījuma saglabāšanas jūs dzirdēsiet pīkstienu.

9 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt.

Ēdienu gatavošana ar iecienītāko iestatījumu

1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
2 Nospiediet izlases pogu.
3 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt.

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 fritētos kartupeļus gatavot porcijās līdz 500 g/18 uncēm. Ja daudzums ir lielāks, fritētie kartupeļi nav tik kraukšķīgi kā mazākās porcijās.

1 Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collu biezumā).
2 Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.
3 Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
4 Ielejiet bļodā 1 ēdamkaroti cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.
5 Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.

Piezīme

- Nesagāziet bļodu, lai izbērtu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdīs lieka eļļa.

6 Ielieciet nūjiņas pannā.
7 Apcepiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā apmaisiet tās 2–3 reizes.

Tīrīšana

Brīdinājums!

- **Pirms tīrīšanas uzsākšanas atvienojiet ierīces kontaktdakšu no kontaktligzdas**
- **Ļaujiet pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.**
- **Pannai ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.**

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.

1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Padoms

- Izņemiet pannu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

Padoms

- Ja pannai vai grozam ir pielipušas ēdiena atliekas, varat tos iemērkt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
- Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdienu atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu saru suku. Neizmantojiet tērauda stiepļu suku vai cietu saru suku, jo tā var sabojāt sildelementu.

4 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.

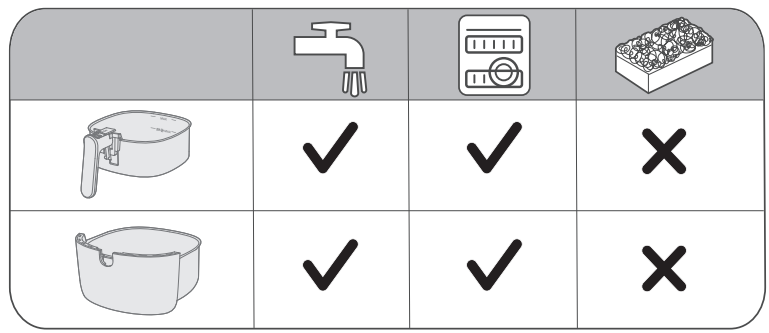
Piezīme

- Pēc tīrīšanas gādājiet, lai vadības panelis būtu sauss, un ar drānu noslaukiet visu mitrumu.

5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.

6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

7 Ar mīkstu drāniņu notīriet ierīces lodziņu.



Glabāšana

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.

Piezīme

- Nesot ierīci Airfryer, turiet to horizontāli un priekšpusē atbalstiet pannu, lai tā nejauši nesasvērtos un nesabojātu ierīces daļas.
- Vienmēr pārliecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīces ārpuse lietošanas laikā sakarst.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sieniņām.	Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karstas, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek 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.
	Pannā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms produktu ievietošanas pannā nokratiet no tiem lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams "E1".	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja problēma joprojām pastāv, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Airfryer ekrānā redzams "E9".	Ierīce ir pievienota bojātam pagarinātājam vai nestabilam strāvas tīklam.	Atvienojiet ierīci no pagarinātāja un pievienojiet sienas kontaktligzdai. Ja problēma joprojām pastāv, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E12".	Ierīcei ir radusies kļūda.	Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas un vēlreiz pievienojiet to kontaktligzdai. Ja problēma joprojām pastāv, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Turinys

Svarbu 250
Perdirbimas 252
Garantija ir pagalba 253
Įvadas 253
Bendrasis aprašymas 253
Prieš naudojant pirmą kartą 255
Paruošimas naudoti pirmą kartą 255
Prietaiso naudojimas 255
Valymas 271
Laikymas 272
Trikčių diagnostika ir šalinimas 272

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus



- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į keptuvą, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Nepripildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant keptuvo nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.

Įspėjimas

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą, apsaugotą įžemėjimo jungtuvu.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.



- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro nuimdami išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Niekada nepilkite į keptuvą aliejaus.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 ºC.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Keptuvas ir priedai, esantys virimo kameros viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.
- Jei matote iš prietaiso sklindančius tamsius dūmus, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite, kol nustos kilti dūmai, ir tik tada ištraukite keptuvę iš prietaiso.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.

Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prieš palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, ardydami, laikydami ar valydami visada ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.

- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Baigę naudoti prietaisą, būtinai jį išjunkite iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi.
- Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo kameros dalį: karštas kaitinimo elementas, metalinių dalių kraštai.
- Visada įsitikinkite, kad kontroliuojate „Airfryer“ veikimą, taip pat ir tada, kai naudojate nuotolinio valdymo funkciją ar paleidimo atidėjimo funkciją.
- Gaminant riebų maistą iš „Airfryer“ gali sklisti dūmai. Atkreipkite ypatingą dėmesį naudodami nuotolinio valdymo funkciją arba paleidimo atidėjimo funkciją.
- Įsitikinkite, kad vienu metu nuotolinio valdymo funkciją naudoja tik vienas asmuo.
- Būkite atsargūs gamindami greitai gendantį maistą su paleidimo atidėjimo funkcija (gali daugintis bakterijos).

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Automatinis išjungimas

- Prietaise įdiegta automatinio išjungimo funkcija. Jei per 20 min. nepaspausite jokio mygtuko, prietaisas automatiškai išsijungs. Norėdami prietaisą išjungti rankiniu būdu, paspauskite maitinimo įjungimo / išjungimo mygtuką.

Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad elektrinių gaminių negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.
- Laikykitės savo šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros gaminių surinkimas.

Garantija ir pagalba

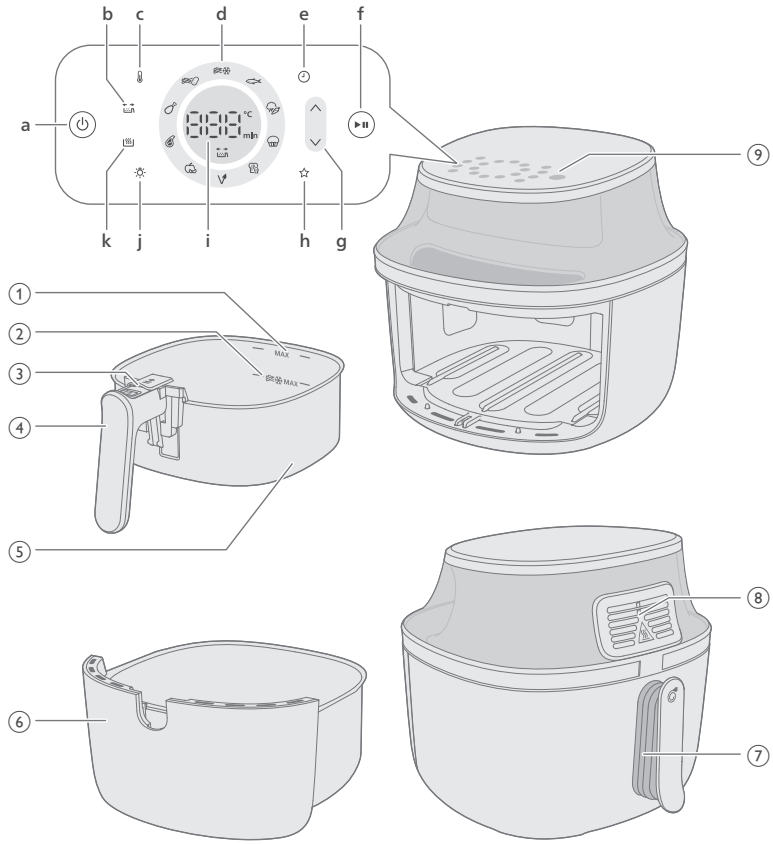
„Versuni“ siūlo dviejų metų garantiją šiam gaminiui po jo pirkimo. Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Prireikus daugiau informacijos arba norėdami pasinaudoti garantija, aplankykite mūsų žiniatinklio svetainę **www.philips.com/support**.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome**.

Bendrasis aprašymas



1 MAX indikacija produktams
2 MAX indikacija šaldytiems bulvių užkandžiams
3 Išstūmimo mygtukas
4 Krepšelio rankena
5 Krepšys

6 Keptuvas
7 Maitinimo laidas
8 Oro išleidimo angos
9 Valdymo skydelis
   a Įjungimo / išjungimo mygtukas
   b Priminimo pakratyti indikatorius

   Jūsų „AirFryer“ turi priminimą pakratyti, kuris primena, kad gaminant maistą reikia pakratyti, pamaišyti arba apversti maistą, kad jis iškeptų tolygiai, ypač kai gaminami daug gabalėlių turintys maisto produktai, pavyzdžiui, bulvytės, arba tokie produktai kaip vištienos blauzdelės, kurias reikia apversti.

   Priminimas pakratyti įsijungia automatiškai. Priminimą pakratyti galite išjungti nustatymuose paspausdami mygtuką.
   c Temperatūros mygtukas

   Rankinio gaminimo režimu galite nustatyti maisto ruošimo temperatūrą nuo 40° iki 200° C.

   Kai temperatūra nustatyta nuo 40 iki 100 °C, galite nustatyti maisto ruošimo trukmę iki 24 val.

   Kai nustatyta aukštesnė nei 100 °C temperatūra, galite nustatyti maisto ruošimo trukmę iki trijų valandų.
   d Išankstinio nustatymo mygtukai

   Išsamesnės informacijos apie iš anksto nustatytas funkcijas rasite skyriuje „Maisto ruošimas naudojant išankstinį nustatymą“.
   e Laiko nustatymo mygtukas

   Galite pasirinkti ruošimo laiką nuo 1 minutės iki 24 valandų.
   f Paleidimo / pauzės mygtukas
   g Temperatūros ir laiko padidinimo ir sumažinimo mygtukas
   h Mėgstamas nustatymas

   Jūsų „AirFryer“ įdiegtas mėgstamų nustatymų išsaugojimo režimas. Pasirenkate mėgstamą gaminimo temperatūrą ir laiką, tada paspaudžiate ir laikote nuspaudę mėgstamų nustatymų išsaugojimo mygtuką. Po to, kai nustatymas bus išsaugotas, išgirsite pyptelėjimą. Jei norite pakeisti mėgstamą nustatymą, dar kartą atlikite ankstesnius veiksmus.
   i Būsenos ekranas

   Rodomas likęs gaminimo laikas ir temperatūra.
   j Apšvietimo mygtukas

   Norėdami įjungti, galite paspausti apšvietimo mygtuką. Įjungus šviesą, ji šviečia tol, kol prietaisas automatiškai išsijungia. Šviesą taip pat galite išjungti paspausdami mygtuką.
   k Karščio palaikymo mygtukas

   Jūsų „Airfryer“ turi karščio palaikymo režimą, kurį galite įjungti paspausdami karščio palaikymo mygtuką bet kuriuo metu prieš gamindami arba gaminimo metu. Išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Karščio palaikymas“.

Prieš naudojant pirmą kartą

1 Nuimkite visą pakavimo medžiagą, įskaitant apsauginį kartoną stalčiuje ir (arba) po juo.
2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
3 Nuo ekrano nuimkite apsauginę plėvelę.
4 Prieš primą kartą naudodami prietaisą, kruopščiai jį išvalykite (žr. skyrių „Valymas“).

Paruošimas naudoti pirmą kartą

Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

Pastaba

- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.
- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia arba po daiktais, kuriuos gali sugadinti garai, pvz., prie sienų ir po spintelėmis.

Prietaiso naudojimas

Maisto lentelė

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus ruošiamam maistui.

Pastaba

- Kad masitas būtų paruoštas tolygai, įsitikinkite, kad kepdami bulvytes neviršijate krepšelyje esančios MAX lygio indikacijos.
- Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.

Ruošdami didesnį maisto kiekį (pvz., keptas bulvytes, krevetes, kulšeles, šaldytus užkandžius), pakratykite, apverskite ar pamaišykite produktus keptuve 2–3 kartus, kad iškeptų vienodai.

NA32X (modelio numeris)

Produktai	Maks. kiekis	Temperatūra	Gaminimo laikas	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	500 g	180 °C	26–28	Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	500 g	180 °C	34–36	Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
Šaldyti suktinukai	500 g	200 °C	15–17	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Mėsainiai (apie 150 g / 5 unc.)	3 paplotėliai	200 °C	12–14	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos kepsnys	1000 g	150 °C	43–45	Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 190 g / 7 oz)	2 pjausniai	200 °C	11–14	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	6 dalys	180 °C	24–28	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	3 dalys	180 °C	19–21	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)	1 žuvis	200 °C	11–15	
Kiaušiniai su skrebučiu	2 kiaušiniai, 1 skrebutis	160 °C	11	Pirmiausia įmuškite kiaušinį 6 min., įdėkite skrebutį 5 min.

Falafeliai (po 50 g, skersmuo – 4 cm)	9 dalys	180 °C	20–22	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Džiovinti vaisiai (obuolių traškučiai, supjaustyti 2 mm skiltelėmis)	100 g	75 °C	90	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	800 g	180 °C	12–14	Nustatykite maisto ruošimo trukmę pagal savo skonį – tarp ruošimų 2 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite
Keksiukai (apie 50 g/1,8 unc. popieriniame puodelyje)	5 puodeliai	160 °C	15–18	

NA33X (modelio numeris)

Produktai	Maks. kiekis	Temperatūra	Gaminimo laikas	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	800 g	180 °C	26–28	Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	800 g	180 °C	34–36	Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
Šaldyti suktinukai	700 g	200 °C	13–15	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Mėsainiai (apie 150 g / 5 unc.)	5 paplotėliai	200 °C	13–15	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos kepsnys	1200 g	150 °C	51–53	Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 190 g / 7 oz)	3 pjausniai	200 °C	13–16	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą

Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	8 dalys	180 °C	28–30	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	4 vnt.	180 °C	20–22	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa vištiena (1200 g/42 unc.)	1 vienetas	180 °C	55–65	
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)	2 žuvys	200 °C	14–16	
Kiaušiniai su skrebučiu	3 kiaušiniai, 2 skrebučiai	160 °C	11	Pirmiausia įmuškite kiaušinį 6 min., įdėkite skrebutį 5 min.
Falafeliai (po 50 g, skersmuo – 4 cm)	12 dalys	180 °C	19–21	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Džiovinti vaisiai (obuolių traškučiai, supjaustyti 2 mm skiltelėmis)	150 g	75 °C	90	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	1000 g	180 °C	12–14	Nustatykite maisto ruošimo trukmę pagal savo skonį – tarp ruošimų 2 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite
Keksiukai (apie 50 g/1,8 unc. popieriniame puodelyje)	7 puodeliai	160 °C	15–18	

NA34X (modelio numeris)

Produktai	**Maks. kiekis**	**Temperatūra**	**Gaminimo laikas**	**Pastaba**
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	1000 g	180 °C	26–28	Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus

Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	1000 g	180 °C	32–34	Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
Šaldyti suktinukai	800 g	200 °C	13–15	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Mėsainiai (apie 150 g / 5 unc.)	6 paplotėliai	200 °C	15–17	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos kepsnys	1400 g	150 °C	51–53	Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 190 g / 7 oz)	4 pjausniai	200 °C	15–18	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	10 dalys	180 °C	24–28	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	5 dalys	180 °C	17–19	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa vištiena (1200 g/42 unc.)	1 vienetas	180 °C	50–65	
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)	2 žuvys	200 °C	14–16	
Kiaušiniai su skrebučiu	4 kiaušiniai, 3 skrebučiai	160 °C	12	Pirmiausia įmuškite kiaušinį 6 min., įdėkite skrebutį 5 min.
Falafeliai (po 50 g, skersmuo – 4 cm)	15 dalys	180 °C	21–23	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Džiovinti vaisiai (obuolių traškučiai, supjaustyti 2 mm skiltelėmis)	180 g	75 °C	90	Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą

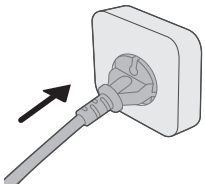
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	1400 g	180 °C	12–14	Nustatykite maisto ruošimo trukmę pagal savo skonį – tarp ruošimų 2 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite
Keksiukai (apie 50 g/1,8 unc. popieriniame puodelyje)	9 puodeliai	160 °C	15–18	

Kepimas karštu oru

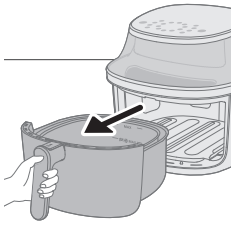


Dėmesio

- **Šis „AirFryer" prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.**
- **Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.**
- **Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.**
- **Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.**
- **Prietaiso įkaitinti nereikia.**



1 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

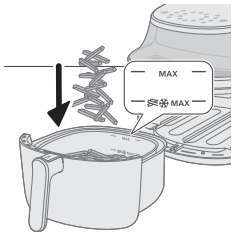


2 Išimkite keptuvą iš prietaiso traukdami už rankenos.

3 Patraukdami už rankenos ištraukite keptuvą horizontaliai, kad išimtumėte jį iš prietaiso.

Dėmesio

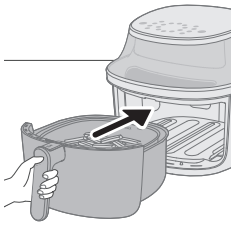
- **Netraukite keptuvo pasvirusiu kampu, kad nesubraižytumėte puodo.**



4 Įdėkite produktus į keptuvą.

Pastaba

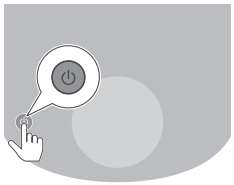
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite keptuvo virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.
- Kepdami šaldytų bulvių užkandžius ar namines bulvytes, neviršykite MAX indikacijos, pažymėtos bulvyčių piktograma.
- Jeigu norite ruošti skirtingus produktus tuo pačiu metu, prieš pradėdami juos ruošti, būtinai patikrinkite skirtingų produktų ruošimo laiką ir temperatūrą.



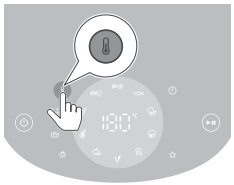
5 Įstatykite keptuvą horizontaliai atgal į „AirFryer“.

Dėmesio

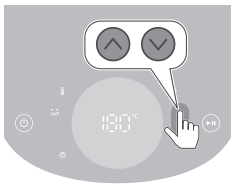
- **Niekad nenaudokite keptuvo be jame įdėto krepšelio.**
- **Panaudoję kurį laiką nelieskite keptuvo, nes jis gali labai įkaisti.**
- **Nedėkite keptuvo pasvirusiu kampu, kad nesubraižytumėte puodo.**



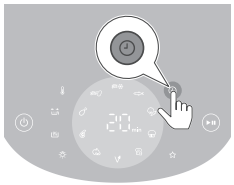
6 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



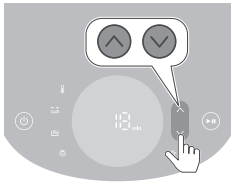
7 Paspauskite temperatūros mygtuką.



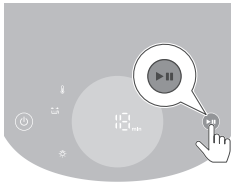
8 Paspauskite didinimo arba mažinimo mygtuką, norėdami pasirinkti temperatūrą.



9 Paspauskite laiko mygtuką.



10 Paspauskite didinimo arba mažinimo mygtuką, norėdami pasirinkti laiką.



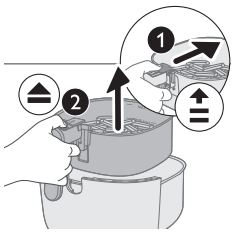
11 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

Pastaba

- Gaminant temperatūra ir laikas rodomi pakaitomis.
- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Skirtingo maisto rūšims skirtus pagrindinius gaminimo nustatymus rasite maisto lentelėje.

Patarimas

- Gamindami maistą, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką aukštyn arba žemyn, kad pakeistumėte gaminimo laiką arba temperatūrą.
- Norėdami sustabdyti gaminimo procesą, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Norėdami atnaujinti maisto ruošimą, dar kartą paspauskite tą patį mygtuką, kad procesas būtų tęsiamas.
- Ištraukus keptuvą, prietaise automatiškai įjungiamas pauzės režimas. Gaminimo procesas tęsiamas, kai į prietaisą vėl įdedamas keptuvas.



Pastaba

- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami pakratyti produktus, pirmiausia atskirkite krepšį nuo keptuvo. Pastumkite rankenos jungiklį link krepšio, kad matytųsi išstūmimo mygtukas, tada paspauskite jį, kad krepšys būtų ištrauktas iš keptuvo. Pakratykite krepšį virš kriauklės. Tada įdėti keptuvą su krepšeliu atgal į prietaisą.
- Jeigu nenustatysite reikiamo gaminimo laiko per 20 min., prietaisas dėl saugumo automatiškai išsijungs.



12 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.

Pastaba

- Galite pradėti ruošti maistą rankiniu būdu, paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką.

13 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

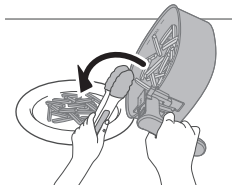
Dėmesio

- **Pabaigus gaminti „Airfryer" keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**

Pastaba

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer" ir pridėkite keletą papildomų minučių.

14 Ištuštinkite į dubenį arba į lėkštę.



Dėmesio

- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, vidinis korpusas, langelis ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer" sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**

Pastaba

- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, juos iškelkite naudodami žnyples.
- Aliejaus perteklius arba iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne.
- Priklausomai nuo kepamų produktų rūšies, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus iš keptuvo iškepę kiekvieną porciją ar prieš pakratydami. Keptuvą padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Norėdami išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus, dėvėkite orkaitei skirtas pirštines. Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.
- Kai viena produktų porcija paruošta, „AirFryer" iš karto yra parengtas kitai porcijai kepti.
- Norėdami paruošti kitą porciją, kartokite 3–12 veiksmus.

Karščio palaikymo režimo naudojimas

1 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.

2 Paspauskite šilumos išlaikymo mygtuką.

3 Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad įjungtumėte karščio palaikymo režimą.

Pastaba

- Norėdami pakeisti karščio palaikymo laiką, paspauskite laiko mažinimo mygtuką (1–30 min.).

- Veikiant karščio palaikymo režimu, temperatūros keisti negalima.

4 Norėdami pristabdyti karščio palaikymo režimą, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Norėdami tęsti karščio palaikymo režimą, dar kartą paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.

5 Norėdami išeiti iš šilumos išlaikymo režimo, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

Patarimas

- Jei bulvytės, veikiant palaikymo režimui, praranda traškumą, sutrumpinkite palaikymo laiką arba 2–3 minutes 180 °C temperatūroje jas apkepkite, kad jos būtų traškios.
- Karščio palaikymo režimo metu prietaiso ventiliatorius ir šildytuvas įsijungia su pertraukomis.
- Šilumos palaikymo režimas skirtas palaikyti maistą šiltą po gaminimo, o ne jį pašildyti.

Karščio palaikymo režimo naudojimas pagal iš anksto nustatytus nustatymus

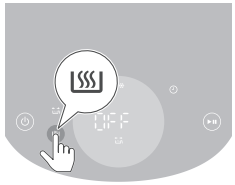


Galite įjungti arba išjungti karščio palaikymo režimą prieš prasidedant iš anksto nustatytam gaminimui arba jam jau prasidėjus.



1 Pasirinkę išankstinį nustatymą paspauskite karščio palaikymo režimo mygtuką, kad įjungtumėte režimą.

Karščio palaikymo režimas bus automatiškai įjungtas po gaminimo.



2 Paspauskite karščio palaikymo mygtuką dar kartą, norėdami karščio palaikymo režimą.

Maisto ruošimas naudojant išankstinį nustatymą

1 Atlikite 1–5 veiksmus, aprašytus skyriuje „Kepimas karštu oru“.

2 Paspauskite norimą išankstinio nustatymo mygtuką.

Mirksi pasirinktas išankstinis nustatymas.

3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką.

Pastaba

- Gaminant šviežias bulvytes ar šaldytus bulvių užkandžius pagal išankstinį nustatymą, prietaisas automatiškai primins, kad reikia pakratyti maistą, kad jis tolygiai pasigamintų, Norėdami išjungti šį priminimą, įjungę prietaisą vienu metu paspauskite šaldytų bulvių užkandžių išankstinį nustatymą ir naminių bulvyčių išankstinį nustatymą. Norėdami vėl įjungti priminimą pakratyti, pakartokite šį veiksmą.
- Jei pritaikydami išankstinį nustatymą nustatysite trumpesnį nei 5 minučių šviežių bulvyčių ir bulvių užkandžių laiką, priminimas pakratyti bus išjungtas.
- Jei naudosite vieną iš šių dviejų išankstinių nustatymų, prietaisas primins pakratyti produktus kelis kartus. Norėdami sustabdyti pypsėjimą gaminimo metu, ištraukite krepšį ir pakratykite bulvytes. Kepimo proceso garsas bus nutildytas, bet priminimo pakratyti funkcija neišsijungs.

Pritaikykite iš anksto nustatytus nustatymus

Norėdami išsaugoti pasirinktą laiką ir temperatūrą iš anksto nustatytam „Airfryer" nustatymui, galite

1 Spustelėkite norimą išankstinio nustatymo mygtuką.
2 Sureguliuoti laiką ir (arba) temperatūrą.
3 Paspauskite laiko arba temperatūros mygtuką, kad patvirtintumėte nustatymus.
4 Dar kartą paspauskite laiko arba temperatūros mygtuką, kad grįžtumėte į pagrindinį meniu.
5 Palaikykite paspaudę tą patį išankstinio nustatymo mygtuką, kol prietaisas pyptelės.

- Pakoreguotas išankstinis nustatymas išsaugomas.

Numatytųjų išankstinių nustatymų atkūrimas

Norėdami atkurti pritaikytus išankstinius nustatymus, galite

1 Pasirinkti ir paspausti pritaikytą išankstinį nustatymą.
2 Paspauskite ir palaikykite išankstinio nustatymo mygtuką, kol prietaisas pyptelės.

- Pasirinktas išankstinis nustatymas atkuriamas į numatytąjį.

NA32X (modelio numeris)

Išankstiniai nustatymai	Išankstinio nustatymo trukmė (min.)	Iš anksto nustatyta temperatūra	Svoris (maks.)	Pastabos
 Plonos šaldytos bulvytės	28	180 °C	500 g	- Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. - Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
 Gruzdintos bulvytės	35	180 °C	500 g	- Naudokite miltingas bulves - 10 x 10 mm/0,4 x 04 col. storio pjūvis - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tada įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. - Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
 Vištienos kulšelės	28	180 °C	6 dalys	- Iki 6 vištienos blauzdelių - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
 Mėsos pjausniai	14	200 °C	2 pjausniai	- Iki 2 mėsos pjausnių be kaulų - Apverskite gamindami
 Džiovinti vaisiai	90	75 °C	100 g	- Supjaustykite 2 mm griežinėliais - 15 minučių pamirkykite vandenyje ir prieš gamindami nusausinkite - Apverskite gamindami
 Veganų virtuvė	20	180 °C	9 dalys	- Iki 9 gabalėlių falafelių - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
 Kiaušiniai su skrebučiu	11	160 °C	2 kiaušiniai, 1 skrebutis	- Pirmiausia įmuškite kiaušinį 6 min., įdėkite skrebutį 5 min.

 Keksiukai	18	160 °C	5 puodeliai	-	Iki 5 puodelių keksiukų
 Įvairios daržovės	12	180 °C	800 g	- Stambiai pjaustytos - Naudokite kepimo priedą - Gamindami 2 kartus pamaišykite	
 Visa žuvis	14	200 °C	300 g	-	1 žuvis, po 300 g
 Šilumos išlaikymas	30	80 °C	N/A	-	Negalima reguliuoti temperatūros

NA33X (modelio numeris)

Išankstiniai nustatymai	Išankstinio nustatymo trukmė (min.)	Iš anksto nustatyta temperatūra	Svoris (maks.)	Pastabos
 Plonos šaldytos bulvytės	28	180 °C	800 g	- Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. - Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
 Gruzdintos bulvytės	36	180 °C	800 g	- Naudokite miltingas bulves - 10 x 10 mm/0,4 x 04 col. storio pjūvis - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tada įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. - Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
 Vištienos kulšelės	30	180 °C	8 dalys	- Iki 8 vištienos blauzdelių - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti	
 Mėsos pjausniai	16	200 °C	3 pjausniai	- Iki 3 mėsos pjausnių be kaulų - Apverskite gamindami	

 Džiovinti vaisiai	90	75 °C	150 g	- Supjaustykite 2 mm griežinėliais - 15 minučių pamirkykite vandenyje ir prieš gamindami nusausinkite - Apverskite gamindami
 Veganų virtuvė	21	180 °C	12 dalys	- Iki 12 gabalėlių falafelių - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
 Kiaušiniai su skrebučiu	11	160 °C	3 kiaušiniai, 2 skrebučiai	- Pirmiausia įmuškite kiaušinį 6 min., įdėkite skrebutį 5 min.
 Keksiukai	18	160 °C	7 puodeliai	- Iki 7 puodelių keksiukų
 Įvairios daržovės	12	180 °C	1000 g	- Stambiai pjaustytos - Naudokite kepimo priedą - Gamindami 2 kartus pamaišykite
 Visa žuvis	16	200 °C	600 g	- 2 žuvis, po 300 g
 Šilumos išlaikymas	30	80 °C	N/A	- Negalima reguliuoti temperatūros

NA34X (modelio numeris)

Išankstiniai nustatymai	**Išankstinio nustatymo trukmė (min.)**	**Iš anksto nustatyta temperatūra**	**Svoris (maks.)**	**Pastabos**
 Plonos šaldytos bulvytės	28	180 °C	1000 g	- Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. - Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus

 Gruzdintos bulvytės	34	180 °C	1000 g	- Naudokite miltingas bulves - 10 x 10 mm/0,4 x 04 col. storio pjūvis - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tada įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. - Kepdami papurtykite apverskite ir pamaišykite 3 kartus
 Vištienos kulšelės	28	180 °C	10 dalys	- Iki 10 vištienos blauzdelių - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
 Mėsos pjausniai	18	200 °C	4 pjausniai	- Iki 4 mėsos pjausnių be kaulų - Apverskite gamindami
 Džiovinti vaisiai	90	75 °C	180 g	- Supjaustykite 2 mm griežinėliais - 15 minučių pamirkykite vandenyje ir prieš gamindami nusausinkite - Apverskite gamindami
 Veganų virtuvė	23	180 °C	15 dalys	- Iki 15 gabalėlių falafelių - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
 Kiaušiniai su skrebučiu	12	160 °C	4 kiaušiniai, 3 skrebučiai	- Pirmiausia įmuškite kiaušinį 7 min., įdėkite skrebutį 5 min.
 Keksiukai	18	160 °C	9 puodeliai	- Iki 9 puodelių keksiukų
 Įvairios daržovės	12	180 °C	1400 g	- Stambiai pjaustytos - Naudokite kepimo priedą - Gamindami 2 kartus pamaišykite

Visa žuvis	16	200 °C	600 g	-	2 žuvis, po 300 g
Šilumos išlaikymas	30	80 °C	N/A	-	Negalima reguliuoti temperatūros

Maisto ruošimas naudojant kitą išankstinį nustatymą

1 Gaminimo proceso metu paspauskite išankstinio nustatymo mygtuką, kad grįžtumėte į pagrindinį meniu.
2 Paspauskite kito pageidaujamo išankstinio nustatymo mygtuką.
3 Norėdami paleisti naują gaminimo procesą, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.

Išsaugokite mėgstamą nustatymą

1 Prietaisui įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
2 Paspauskite mėgstamo nustatymo mygtuką.
3 Paspauskite temperatūros mygtuką.
4 Pasirinkite temperatūrą.
5 Paspauskite laiko mygtuką.
6 Pasirinkite laiką.
7 Pasirinkę laiką, paspauskite laiko mygtuką į pagrindinį meniu.
8 Paspauskite ir palaikykite mygtuką 2 sekundes, kad išsaugotumėte mėgstamą nustatymą.

   Po to, kai nustatymas bus išsaugotas, išgirsite pyptelėjimą.
9 Norėdami pradėti ruošti maistą, paspauskite paleidimo mygtuką.

Gaminimas naudojant mėgstamą nustatymą

1 Prietaisui įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
2 Paspauskite mėgstamo nustatymo mygtuką.
3 Norėdami pradėti ruošti maistą, paspauskite paleidimo mygtuką.

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 nusausinkite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.

4 Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.
5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.

Pastaba

- Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į keptuvą iš karto, nes aliejaus perteklius sutekės į keptuvo dugną.

6 Sudėkite lazdeles į keptuvą.
7 Kepkite bulvių lazdeles ir kepdami 2–3 kartus jas pamaišykite.

Valymas

Įspėjimas

- **Prieš valydami ištraukite kištuką iš elektros lizdo**
- **Prieš valydami palaukite, kol keptuvas ir prietaiso vidus iki galo atvės.**
- **Keptuvas padengtas nelimpančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.**

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.

1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Patarimas

- Išimkite keptuvą, kad „AirFryer“ greičiau atvėstų.

2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.
3 Išplaukite keptuvą ir krepšelį indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

Patarimas

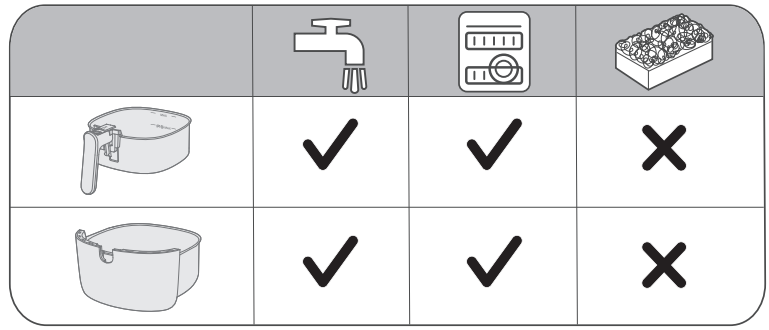
- Jei ant keptuvo ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.
- Jei reikia, prie kaitinimo elemento prikepusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepečių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elementą.

4 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.

Pastaba

- Po valymo įsitikinkite, kad valdymo skydelis yra sausas, šluoste nuvalykite drėgnas vietas.

5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.
7 Prietaiso langelį valykite sausa šluoste.



Laikymas

1 Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

Pastaba

- Pernešdami „AirFryer" laikykite horizontaliai ir prilaikykite keptuvą priekyje, kad išvengtumėte atsitiktinio pakreipimo ir galimo dalių pažeidimo.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „Airfryer" visada įsitikinkite, kad išimamos dalys yra užfiksuotos.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite **www.philips.com/support**, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.
		Įjungus prietaisą, keptuvas ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma: 
		Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus visiškai saugu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.	Naudojote netinkamos rūšies bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokiu būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.
	Per didelis produktų kiekis keptuve.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
„AirFryer" neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer" pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
„AirFryer" viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„AirFryer" keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebius produktus.	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiūvėsėliuose ar kitaip paniruotas.	Dėl ore sklandančių smulkių džiūvėsėlių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiūvėsėlius ar kitą paniruotę prie maisto.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į keptuvą maistą nusausinkite.
„AirFryer" ekrane rodoma „E1".	„AirFryer" gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	Jei prietaisas buvo laikomas žemoje aplinkos temperatūroje, bent 15 min. leiskite jam pastovėti kambario temperatūroje ir tik tuomet prijunkite prie elektros lizdo. Jei problema nedingsta, skambinkite į „Philips" techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer" ekrane rodoma „E9".	Prietaisas įjungtas į netinkamai veikiančią maitinimo juostą arba esant nestabilioms tinklo sąlygoms.	Atjunkite prietaisą nuo maitinimo juostos ir įjunkite jį į sieninį elektros lizdą. Jei problema nedingsta, skambinkite į „Philips" techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer" ekrane rodoma „E12".	Prietaisas susiduria su klaida.	Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo ir prijunkite iš naujo. Jei problema nedingsta, skambinkite į „Philips" techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Tartalom

Fontos 275
Újrahasznosítás 278
Garancia és terméktámogatás 278
Bevezetés 278
Általános leírás 279
Teendők az első használat előtt 280
Előkészületek az első használat előtt 281
A készülék használata 281
Tisztítás 297
Tárolás 298
Hibaelhárítás 298

Fontos

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély



- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a sütőedénybe tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltse fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a sütőedénybe a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.

Figyelmeztetés

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- A készüléket kizárólag olyan földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, amelyet földzárlat-megszakító véd.
- Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.



- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és 6 °C-nál magasabbnak kell lennie, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettség kockázatát az elkészült ételben.
- Soha ne töltsön olajat a sütőedénybe.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény és a főzőkamrába helyezett tartozékok a készülék használata közben és után felforrósodnak, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.
- Ha a készülék sötét füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozódugóját fali aljzatból. Várjon, amíg a füstkibocsátás megszűnik, és csak utána vegye ki a sütőedényt a készülékből.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba és ne használja a kezelőfelületet nedves kézzel.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag hivatalos Philips szakszervizbe vigye átvizsgálásra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranysárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre, a fémrészek éleire.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az Airfryer készülék az Ön irányításával működik, a távvezérlő funkció vagy a késleltetett indítás használatakor is.
- Zsíros étel főzésekor az Airfryer füstöt bocsáthat ki. A távvezérlő funkció vagy a késleltetett indítás használatakor legyen különösen figyelmes.
- Egyszerre csak egy személy használja a távvezérlőt.
- Legyen elővigyázatos, amikor romlandó alapanyagból főz a késleltetett indítás funkció használatával (előfordulhat, hogy baktériumok szaporodnak el az ételben).

Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

Automatikus kikapcsolás

- A készülék automatikus kikapcsolás funkcióval van ellátva. Ha 20 másodpercen belül nem nyom meg gombot, a készülék automatikusan kikapcsol. A készülék manuális kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

Újrahasznosítás



- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt hulladékba helyezni.
- Kövesse az elektronikus termékek elkülönített gyűjtésére vonatkozó országos szabályokat.

Garancia és terméktámogatás

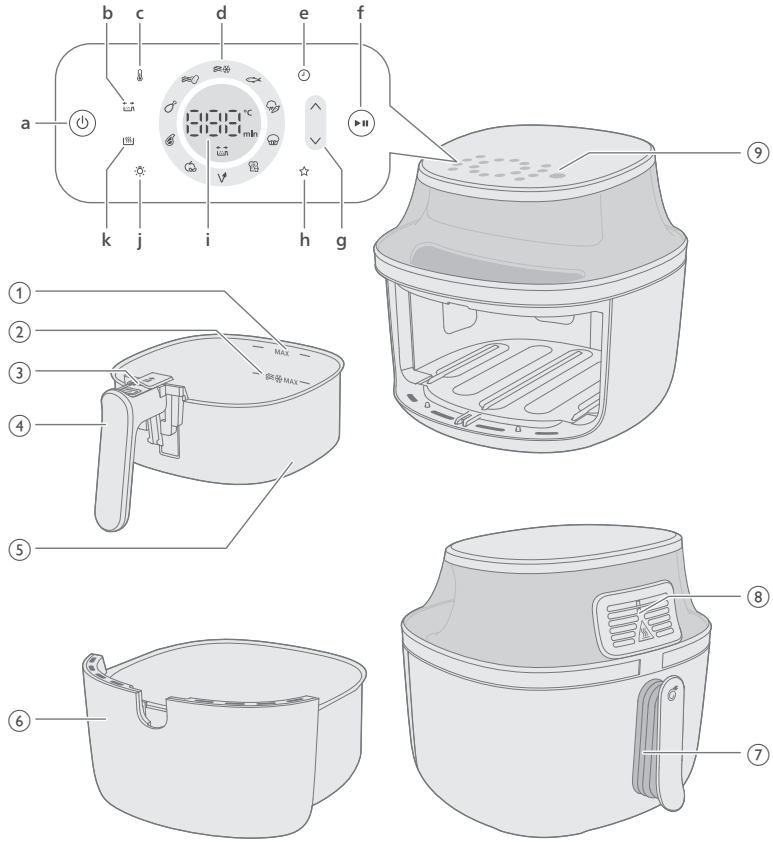
A Versuni a vásárlás után két év jótállást ad a termékre. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **www.philips.com/support**.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a **www.philips.com/welcome** oldalon.

Általános leírás



1 MAX jelzés a hozzávalókhoz
2 MAX jelzés a fagyasztott burgonya alapú snackekhez
3 Kiadó gomb
4 Kosárfogantyú
5 Kosár
6 Sütőedény
7 Hálózati kábel
8 Levegőkimeneti nyílások
9 Kezelőpanel
   a Be-/kikapcsoló gomb
   b Rázásemlékeztető jelzője

   Az Airfryer rázásemlékeztető funkcióval rendelkezik, amely az egyenletes átsülés érdekében emlékezteti az étel sütés közbeni megrázására, megkeverésére, átforgatására, különösen a sok kis darabból álló ételek – mint például a hasábburgonya – vagy az átforgatást igénylő ételek – mint például a csirkecomb – esetében.

   A rázásemlékeztető automatikusan bekapcsol. A rázásemlékeztetőt a beállításokban kapcsolhatja ki a gomb megnyomásával.
   c Hőmérséklet-szabályozó gomb

A manuális ételkészítési üzemmódban 40 és 200 Celsius-fok között állíthatja be a sütési hőmérsékletet.

Ha a hőmérséklet 40 és 100 °C közé van beállítva, a sütési idő legfeljebb 24 órára állítható be.

Ha a hőmérséklet 100 °C fölé van beállítva, a sütési idő legfeljebb három órára állítható be.

d Programgombok

Az előbeállítási funkciók részleteit lásd a „Sütés előbeállítások segítségével" című részen.

e Idő gomb

A sütési időt 1 perc és 24 óra közötti időtartamra állíthatja be.

f Indítás/szüneteltetés gomb

g Növelés és csökkentés gomb a hőmérséklet és az idő szabályozásához

h Kedvenc beállítás

Az Airfryer rendelkezik a kedvenc beállítási mód elmentési lehetőségével. Miután kiválasztotta a kedvenc sütési hőmérsékletet és időt, nyomja meg hosszan a kedvenc elmentése gombot. A beállítások elmentését követően egy hangjelzést fog hallani. Ha módosítani szeretné a kedvenc beállítását, ismételje meg az előző lépéseket.

i Állapotjelző

Mutatja a hátralévő sütési időt és a hőmérsékletet.

j Világítás gomb

Bekapcsolhatja a világítás gomb megnyomásával. Ha bekapcsolja a világítást, az addig marad bekapcsolva, amíg a készülék ki nem kapcsol automatikusan. A gomb megnyomásával is kikapcsolhatja a világítást.

k Melegen tartás gomb

Az Airfryer melegen tartás üzemmóddal rendelkezik, amelyet sütés előtt vagy alatt a melegen tartás gomb megnyomásával bármikor aktiválhat. További részletek a „Melegen tartás" című fejezetben találhatók.

Teendők az első használat előtt

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot, köztük a fiókban/a fiók alatt található védő kartonpapírt is.
2. Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
3. Távolítsa el a védőfóliát a kijelzőről.
4. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás" c. részt).

Előkészületek az első használat előtt

A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.

Megjegyzés

- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze a működő készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.

A készülék használata

Élelmiszer-táblázat

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészíteni kívánt ételtípusokhoz.

Megjegyzés

- Ügyeljen rá, hogy az egyenletes sütési eredmény érdekében hasábburgonya sütésekor ne lépje túl a kosárban található MAX szintjelzést.
- Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tanácsként szolgálnak. Mivel a hozzávalók származási helyüket, méretüket, alakjukat és márkájukat tekintve eltérőek, nem garantálhatjuk a legjobb beállítást a hozzávalóihoz.

Ha nagyobb mennyiségű ételt készít (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirke alsócomb, fagyasztott rágcsálnivaló), az egyenletes átsütés érdekében rázza meg, fordítsa át vagy keverje meg a kosárban lévő alapanyagokat 2 vagy 3 alkalommal.

NA32X (típusszám)

Alapanyagok	Max. mennyiség	Hőmérséklet	Sütési idő	Megjegyzés

Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7 x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	500 g	180 °C	26–28	Menet közben háromszor rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	500 g	180 °C	34–36	Menet közben háromszor rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Fagyasztott tavaszi tekercsek	500 g	200 °C	15–17	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	3 húspogácsa	200 °C	12–14	Félidőben forgassa át.
Fasírt	1000 g	150 °C	43–45	Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 190 g/7 uncia)	2 szelet	200 °C	11–14	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	6 db	180 °C	24–28	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	3 db	180 °C	19–21	Félidőben forgassa át.
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	1 hal	200 °C	11–15	
Tojás pirítóssal	2 tojás, 1 pirítós	160 °C	11	Először a tojást adja hozzá 6 percre, majd a pirítóst 5 percre
Falafel (50 g darabonként, átmérő: 4 cm)	9 db	180 °C	20–22	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Aszalt gyümölcs (almaszirom, 2 mm-es szeletekre vágva)	100 g	75 °C	90	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.

Vegyes zöldség (durvára vágva)	800 g	180 °C	12–14	Állítsa be ízlése szerint a sütési időt – menet közben kétszer rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Muffin (kb. 50 g/1,8 uncia papír kelyhenként)	5 muffinkehely	160 °C	15–18	

NA33X (típusszám)

Alapanyagok	Max. mennyiség	Hőmérséklet	Sütési idő	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7 x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	800 g	180 °C	26–28	Menet közben háromszor rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	800 g	180 °C	34–36	Menet közben háromszor rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Fagyasztott tavaszi tekercsek	700 g	200 °C	13–15	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	5 húspogácsa	200 °C	13–15	Félidőben forgassa át.
Fasírt	1200 g	150 °C	51–53	Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 190 g/7 uncia)	3 szelet	200 °C	13–16	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	8 db	180 °C	28–30	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	4 db	180 °C	20–22	Félidőben forgassa át.
Egész csirke (1200 g/42 uncia)	1 darab	180 °C	55–65	
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	2 hal	200 °C	14–16	

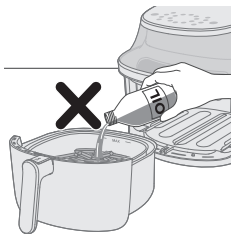
Tojás pirítóssal	3 tojás, 2 pirítós	160 °C	11	Először a tojást adja hozzá 6 percre, majd a pirítóst 5 percre
Falafel (50 g darabonként, átmérő: 4 cm)	12 db	180 °C	19–21	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Aszalt gyümölcs (almaszirom, 2 mm-es szeletekre vágva)	150 g	75 °C	90	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vegyes zöldség (durvára vágva)	1000 g	180 °C	12–14	Állítsa be ízlése szerint a sütési időt – menet közben kétszer rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Muffin (kb. 50 g/1,8 uncia papír kelyhenként)	7 muffinkehely	160 °C	15–18	

NA34X (típusszám)

Alapanyagok	Max. mennyiség	Hőmérséklet	Sütési idő	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7 x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	1000 g	180 °C	26–28	Menet közben háromszor rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	1000 g	180 °C	32–34	Menet közben háromszor rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Fagyasztott tavaszi tekercsek	800 g	200 °C	13–15	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	6 húspogácsa	200 °C	15–17	Félidőben forgassa át.
Fasírt	1400 g	150 °C	51–53	Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 190 g/7 uncia)	4 szelet	200 °C	15–18	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.

Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	10 db	180 °C	24–28	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	5 db	180 °C	17–19	Félidőben forgassa át.
Egész csirke (1200 g/42 uncia)	1 darab	180 °C	50-65	
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	2 hal	200 °C	14–16	
Tojás pirítóssal	4 tojás, 3 pirítós	160 °C	12	Először a tojást adja hozzá 6 percre, majd a pirítóst 5 percre
Falafel (50 g darabonként, átmérő: 4 cm)	15 db	180 °C	21–23	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Aszalt gyümölcs (almaszirom, 2 mm-es szeletekre vágva)	180 g	75 °C	90	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vegyes zöldség (durvára vágva)	1400 g	180 °C	12–14	Állítsa be ízlése szerint a sütési időt – menet közben kétszer rázza össze, fordítsa meg vagy keverje meg
Muffin (kb. 50 g/1,8 uncia papír kelyhenként)	9 muffinkehely	160 °C	15–18	

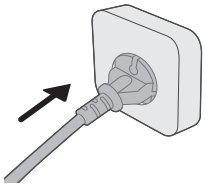
Az Airfryer készülék használata

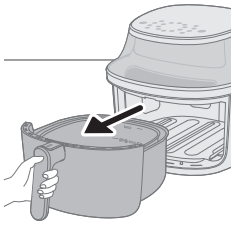


Vigyázat!

- **Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.**
- **Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! Használja a fogantyúkat vagy gombokat! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.**
- **A készülék kizárólag háztartási használatra készült.**
- **A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez normális jelenség.**
- **Nem szükséges előmelegíteni a készüléket.**

1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



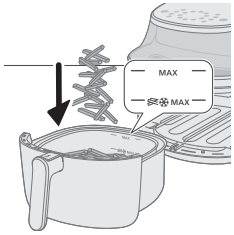


2 A fogantyúnál fogva vegye ki a sütőedényt a készülékből.

3 A fogantyúnál fogva, vízszintesen húzza ki a sütőedényt a készülékből.

Vigyázat!

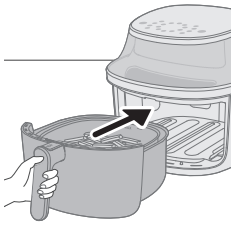
- **Ne ferde szögben húzza ki a sütőedényt, hogy elkerülje az edény megkarcolását.**



4 Tegye az alapanyagokat a sütőedénybe.

Megjegyzés

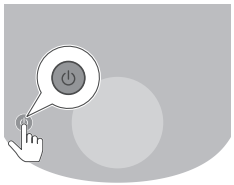
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot" a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat" fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse a sütőedényt a „MAX" jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.
- Ne lépje túl a hasábburgonya ikonjával ellátott MAX jelzés értékét a fagyasztott burgonyából készült snackek és a házi készítésű hasábburgonya esetében.
- Ha különböző ételeket szeretne készíteni egy időben, ellenőrizze a különböző hozzávalókhoz javasolt főzési időt, mielőtt egyszerre kezdené el őket főzni.



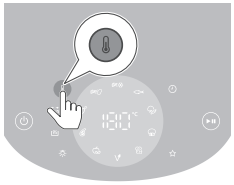
5 Helyezze vissza vízszintesen a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

Vigyázat!

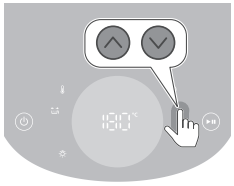
- **Tilos a sütőedényt a kosár nélkül használni.**
- **Ne érintse meg a sütőedényt használat közben és azt követően egy ideig, mivel az nagyon felforrósodhat.**
- **Ne ferde szögben helyezze be a sütőedényt, hogy elkerülje az edény megkarcolását.**



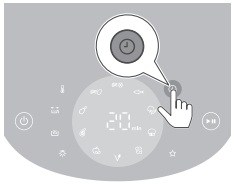
6 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



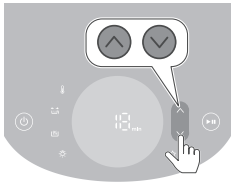
7 Nyomja meg a hőmérséklet-kiválasztó gombot.



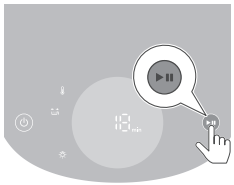
8 A növelés vagy csökkentés gombbal állítsa be a hőmérsékletet.



9 Nyomja meg az idő gombot.



10 A növelés vagy csökkentés gombbal állítsa be az időt.



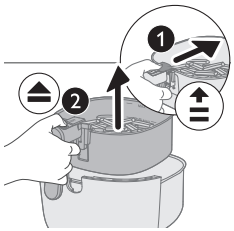
11 A főzés vagy sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szünet gombot.

Megjegyzés

- Főzés vagy sütés közben a hőmérséklet és az idő felváltva látható.
- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Lásd az alapvető sütési beállításokat tartalmazó élelmiszer-táblázatot a különböző típusú ételekhez.

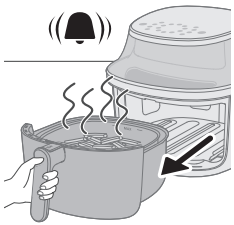
Tipp

- Sütés közben a fel vagy le gomb megnyomásával bármikor módosíthatja a sütési időt vagy hőmérsékletet.
- A főzés vagy sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az indítás/szünet gombot. A sütés folytatásához nyomja meg ismét ugyanazt a gombot.
- A készülék automatikusan szünet üzemmódba lép, amikor kihúzza a sütőedényt. A főzési vagy sütési folyamat folytatódik, amikor a sütőedényt visszahelyezi a készülékbe.



Megjegyzés

- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázatot"). A hozzávalók megrázásához először oldja ki a kosarat a sütőedényből. Csúsztassa a fogantyún lévő kapcsolót a kosár felé a kiadó gomb felfedéséhez, majd nyomja meg a gombot a kosár sütőedényből való eltávolításához. Rázza meg a kosarat a mosogató felett. Ezután helyezze vissza a sütőedényt a kosárral együtt a készülékbe.
- Ha 20 percen belül nem állítja be a szükséges sütési időt, a készülék biztonsági okokból automatikusan kikapcsol.



12 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.

Megjegyzés

- A sütési művelet manuálisan is leállítható. Ehhez nyomja meg az indítás/szünet gombot.

13 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

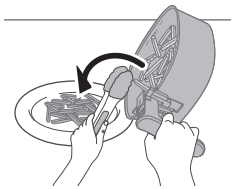
Vigyázat!

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**

Megjegyzés

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.

14 Ürítse a tartalmát egy tálba vagy egy tányérra.



Vigyázat!

- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház, az ablak és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**

Megjegyzés

- A nagy és törékeny hozzávalók eltávolításához használjon csipeszt a hozzávalók kiemeléséhez.
- Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján gyűlik össze.

- A sütésben lévő alapanyagoktól függően minden adag után, vagy mielőtt megrázná, óvatosan kiöntheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt. Helyezze a sütőedényt hőálló felületre. A felesleges olaj vagy zsír kiöntéséhez viseljen sütőkesztyűt. Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.
- Ha egy adag étel elkészült, az Airfryer azonnal készen áll a következő adag sütésére.
- Egy új ételadag elkészítéséhez ismételje meg a 3–12. lépéseket.

A melegen tartás mód használata

1 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.
2 Nyomja meg a melegen tartás gombot.
3 Nyomja meg az indítás/szünet gombot a melegen tartás üzemmód aktiválásához.

Megjegyzés

- A melegen tartási idő módosításához nyomja meg az idő csökkentése gombot (1–30 másodpercig).
- A hőmérséklet melegen tartás üzemmódban nem módosítható.

4 A melegen tartás üzemmód szüneteltetéséhez nyomja meg az indítás/szünet gombot. A melegen tartás üzemmód folytatásához nyomja meg ismét az indítás/szünet gombot.
5 A melegen tartás üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

Tipp

- Ha a hasábburgonya veszít a ropogósságából a melegen tartás üzemmód használata közben, csökkentse a melegen tartási időt, vagy 2-3 percig 180 °C-on sütve tegye a burgonyát újra ropogóssá.
- A melegen tartás üzemmód használata alatt a készülék ventilátora és fűtőegysége időnként bekapcsol.
- A melegen tartás üzemmód az étel sütés utáni melegen tartására szolgál, nem pedig a felmelegítésére.

A melegen tartás üzemmód használata az előbeállításokhoz

A melegen tartás üzemmódot az előbeállított sütés kezdete előtt vagy után kapcsolhatja be vagy ki.





1 Nyomja meg a melegen tartás gombot az előbeállítás kiválasztása után a melegen tartás bekapcsolásához.

A melegen tartás üzemmód sütés után automatikusan bekapcsol.



2 Szükség esetén nyomja meg újra a melegen tartás gombot a melegen tartás üzemmód kikapcsolásához.

Sütés előbeállítások segítségével

1 Kövesse „Az Airfryer készülék használata" című fejezet 1–5. lépéseit.

2 Nyomja meg a kívánt előbeállítás gombját.

A kiválasztott előbeállítás villog.

3 Az indítás/szünet gomb megnyomásával indítsa el a sütést.

Megjegyzés

- Ha friss hasábburgonya vagy fagyasztott burgonya alapú ételek előbeállítást használ, a készülék automatikusan rázásemlékeztetővel emlékezteti Önt, hogy rázza meg az ételt, hogy az egyenletesen átsüljön. Az emlékeztető kikapcsolásához kapcsolja be a készüléket, majd egyszerre nyomja meg a fagyasztott burgonya alapú ételek előbeállítást és a házi hasábburgonya előbeállítást. A rázásemlékeztető újbóli bekapcsolásához ismételje meg a műveletet.
- Ha az előbeállítás testreszabásakor kevesebb, mint 5 percet állít be a friss hasábburgonyához és a burgonyaalapú snackekhez, a rázásemlékeztető ki lesz kapcsolva.

- A készülék emlékeztetni fogja, hogy többször rázza meg, amikor e két előbeállítás valamelyikét használja. Ha sütés közben le szeretné állítani a hangjelzést, húzza ki a kosarat, és rázza meg a hasábburgonyát. Ez megszünteti a hangjelzést az adott sütési folyamatra vonatkozóan, azonban a rázásemlékeztető funkciót nem kapcsolja ki.

Az előbeállítások testreszabása

Ha egy testreszabott időt és hőmérsékletet el szeretne menteni egy előbeállításhoz az Airfryer készüléken, tegye az alábbiakat:

1. Nyomja meg röviden a kívánt előbeállítás gombját.
2. Állítsa be az időt és/vagy a hőmérsékletet.
3. Nyomja meg az idő vagy a hőmérséklet gombot a beállítások megerősítéséhez.
4. Nyomja meg újra az idő vagy a hőmérséklet gombot a főmenübe történő visszatéréshez.
5. Nyomja meg hosszan ugyanazt az előbeállítás gombot, amíg a készülék hangjelzést nem ad.

- A módosított előbeállítás el van mentve.

Visszaállítás az alapértelmezett előbeállításokra

A testreszabott előbeállítások alapértelmezettre való visszaállításához tegye a következőket:

1. Válassza ki és nyomja meg a testreszabott előbeállítást.
2. Nyomja meg hosszan az adott előbeállítás gombját, amíg a készülék hangjelzést nem ad.

- A kiválasztott előbeállítás visszaállt az alapértelmezett értékekre.

NA32X (típusszám)

Előbeállítások	Előre beállított idő (perc)	Előre beállított hőmérséklet	Tömeg (max.)	Megjegyzés

 Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya	28	180 °C	500 g	-	Fagyasztott burgonya alapú ételek, például fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya, rácsos sült burgonya stb. - 3-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
 Hasábburgonya	35	180 °C	500 g	-	Használjon lisztes burgonyát - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastagságban - Áztassa vízbe 30 percre, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - 3-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
 Csirkecomb	28	180 °C	6 db	-	Legfeljebb 6 csirkecomb - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
 Csont nélküli hússzeletek	14	200 °C	2 szelet	-	Legfeljebb 2 hússzelet csont nélkül - Fordítsa meg menet közben
 Aszalt gyümölcs	90	75 °C	100 g	-	Vágja fel 2 mm-es szeletekre - Áztassa 15 percig vízben, majd szárítsa meg a sütés előtt - Fordítsa meg menet közben
 Vegán	20	180 °C	9 db	-	Legfeljebb 9 db falafel - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
 Tojás pirítóssal	11	160 °C	2 tojás, 1 pirítós	-	Először a tojást adja hozzá 6 percre, majd a pirítóst 5 percre
 Muffin	18	160 °C	5 muffinkehely	-	Legfeljebb 5 muffinkehely

 Vegyes zöldségek	12	180 °C	800 g	- Durvára vágva - Használja a sütőtartozékot - Keverje meg kétszer menet közben
 Egész hal	14	200 °C	300 g	- 1 hal, 300 g darabonként
 Melegen tartás	30	80 °C	nincs	- A hőmérséklet nem állítható

NA33X (típusszám)

Előbeállítások	Előre beállított idő (perc)	Előre beállított hőmérséklet	Tömeg (max.)	Megjegyzés
 Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya	28	180 °C	800 g	- Fagyasztott burgonya alapú ételek, például fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya, rácsos sült burgonya stb. - 3-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
 Hasábburgonya	36	180 °C	800 g	- Használjon lisztes burgonyát - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastagságban - Áztassa vízbe 30 percre, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - 3-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
 Csirkecomb	30	180 °C	8 db	- Legfeljebb 8 csirkecomb - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
 Csont nélküli hússzeletek	16	200 °C	3 szelet	- Legfeljebb 3 hússzelet csont nélkül - Fordítsa meg menet közben

 Aszalt gyümölcs	90	75 °C	150 g	- Vágja fel 2 mm-es szeletekre - Áztassa 15 percig vízben, majd szárítsa meg a sütés előtt - Fordítsa meg menet közben
 Vegán	21	180 °C	12 db	- Legfeljebb 12 db falafel - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
 Tojás pirítóssal	11	160 °C	3 tojás, 2 pirítós	- Először a tojást adja hozzá 6 percre, majd a pirítóst 5 percre
 Muffin	18	160 °C	7 muffinkehely	- Legfeljebb 7 muffinkehely
 Vegyes zöldségek	12	180 °C	1000 g	- Durvára vágva - Használja a sütőtartozékot - Keverje meg kétszer menet közben
 Egész hal	16	200 °C	600 g	- 2 hal, 300 g darabonként
 Melegen tartás	30	80 °C	nincs	- A hőmérséklet nem állítható

NA34X (típusszám)

Előbeállítások	**Előre beállított idő (perc)**	**Előre beállított hőmérséklet**	**Tömeg (max.)**	**Megjegyzés**
 Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya	28	180 °C	1000 g	- Fagyasztott burgonya alapú ételek, például fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya, rácsos sült burgonya stb. - 3-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.

 Hasábburgonya	34	180 °C	1000 g	-	Használjon lisztes burgonyát - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastagságban - Áztassa vízbe 30 percre, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - 3-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
 Csirkecomb	28	180 °C	10 db	-	Legfeljebb 10 csirkecomb - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
 Csont nélküli hússzeletek	18	200 °C	4 szelet	-	Legfeljebb 4 hússzelet csont nélkül - Fordítsa meg menet közben
 Aszalt gyümölcs	90	75 °C	180 g	-	Vágja fel 2 mm-es szeletekre - Áztassa 15 percig vízben, majd szárítsa meg a sütés előtt - Fordítsa meg menet közben
 Vegán	23	180 °C	15 db	-	Legfeljebb 15 db falafel - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
 Tojás pirítóssal	12	160 °C	4 tojás, 3 pirítós	-	Először a tojást adja hozzá 7 percre, majd a pirítóst 5 percre
 Muffin	18	160 °C	9 muffinkehely	-	Legfeljebb 9 muffinkehely
 Vegyes zöldségek	12	180 °C	1400 g	-	Durvára vágva - Használja a sütőtartozékot - Keverje meg kétszer menet közben

Egész hal	16	200 °C	600 g	-	2 hal, 300 g darabonként
Melegen tartás	30	80 °C	nincs	-	A hőmérséklet nem állítható

Sütés egy másik előbeállítással

1 A sütési folyamat alatt nyomja meg az előbeállítás gombot a főmenübe való visszatéréshez.
2 Nyomja meg egy másik kívánt előbeállítás gombját.
3 Az új sütési folyamat megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szünet gombot.

Elmentheti kedvenc beállítását

1 A be-/kikapcsoló gombbal kapcsolja be a készüléket.
2 Nyomja meg a Kedvenc gombot.
3 Nyomja meg a hőmérséklet-kiválasztó gombot.
4 Válassza ki a hőmérsékletet.
5 Nyomja meg az idő gombot.
6 Válassza ki az időt.
7 Az idő kiválasztása után nyomja meg az idő gombot a főmenübe való visszatéréshez.
8 Nyomja meg és tartsa nyomva 2 másodpercig a gombot a beállítások kedvencként történő elmentéséhez.

A beállítások elmentését követően egy hangjelzést fog hallani.

9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az Indítás gombot.

Sütés kedvenc beállítással

1 A be-/kikapcsoló gombbal kapcsolja be a készüléket.
2 Nyomja meg a kedvenc gombot.
3 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az Indítás gombot.

Házi hasábburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasábburgonya készítéséhez:

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasábburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
- Az egyenletes átsütés érdekében a legjobb maximum 500 grammos (18 unciás) adagokban sütni a hasábburgonyát. Ha ennél többet süt egyszerre, a hasábburgonya általában nem lesz olyan ropogós, mintha kevesebbet sütne.

1 Hámozza meg és vágja hasábokra (10×10 mm/0,4×0,4 hüvelyk vastagságúra) a burgonyát.
2 Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.

3 Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasábburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.
4 Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.
5 Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

Megjegyzés

- Ne döntse meg a tálat a burgonyahasábok sütőedénybe öntéséhez, ezáltal megelőzheti, hogy túl sok olaj kerüljön a sütőedénybe.

6 Tegye a burgonyahasábokat a sütőedénybe.
7 Süsse meg a burgonyahasábokat, és közben 2-3-szor keverje meg.

Tisztítás

Figyelmeztetés

- **Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót az aljzatból**
- **Tisztítás előtt várja meg, hogy a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.**
- **A sütőedény 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 sütőedény 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 sütőedényt.

2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.
3 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és a kosarat. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „tisztítási táblázat").

Tipp

- Ha ételmaradék ragad a sütőedénybe vagy a kosárba, 10–15 percig áztassa forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen vagy a kosáron, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsíroldószert.
- Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkefét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelemben.

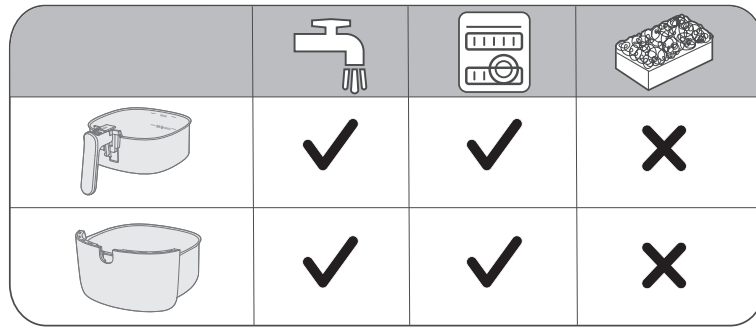
4 A készülék burkolatát törölje le egy nedves ruhával.

Megjegyzés

- A kezelőpanelnek száraznak kell lennie, ezért tisztítás után egy kendővel törölje le róla a nedvességet.

5 Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.
6 A készülék belsejét forró vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

7 A készülék ablakát puha ronggyal tisztítsa.



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

- Az Airfryer készüléket vízszintesen hordozza, és az elülső részen támassza meg kezével a sütőedényt, hogy az ne dőlhessen meg véletlenül, így elkerülhető az alkatrészek károsodása.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék a használat során kívül is felforrósodik.	A hő belülről a külső falakra sugárzik.	Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie.
		A sütőedény és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az ételt kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken: 

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
		Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos.
A házi készítésű hasábburgonyáim nem a vártnak megfelelőek.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.
	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a sütőedénybe.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
Az Airfryer készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ezt okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja).	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros alapanyagokat süt.	Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.

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 sütőedénybe helyezné.
Az Airfryer kijelzőjén „E1" felirat látható.	Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.	Ha a készüléket alacsony környezeti hőmérsékleten tárolta, hagyja szobahőmérsékletre felmelegedni legalább 15 percen át, mielőtt újra csatlakoztatja. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E9" felirat látható.	A készülék hibás elektromos elosztóba vagy instabil elektromos hálózatba van csatlakoztatva.	Húzza ki a készülék csatlakozóját az elektromos elosztóból, és csatlakoztassa fali aljzatba. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E12" felirat látható.	A készülékben hiba jelentkezik.	Húzza ki a készülék hálózati dugóját, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.

Inhoud

Belangrijk 301
Recycling 304
Garantie en ondersteuning 304
Introductie 304
Algemene beschrijving 305
Voor het eerste gebruik 306
Voorbereiding vóór het eerste gebruik 307
Het apparaat gebruiken 307
Schoonmaken 322
Opbergen 323
Problemen oplossen 323

Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar



- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de pan om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de pan.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.

Waarschuwing

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een Philips-dealer of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact, beschermd door een aardlekschakelaar.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.



- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Aardappels bewaren: Aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Vul de pan nooit met olie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan 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.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en gebruik het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.

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 ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en 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 u de Airfryer in het oog houdt, ook wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Bij het bereiden van vettig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen. Let extra goed op wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Zorg dat er maar één persoon tegelijk gebruikmaakt van de functie voor bediening op afstand.
- Wees voorzichtig bij het bereiden van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor bediening op afstand gebruikt (risico op bacterieverspreiding).

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Automatische uitschakeling

- Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als u niet binnen 20 minuten op een knop drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uitknop.

Recycling



- Dit symbool betekent dat u elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mag weggooien.
- Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.

Garantie en ondersteuning

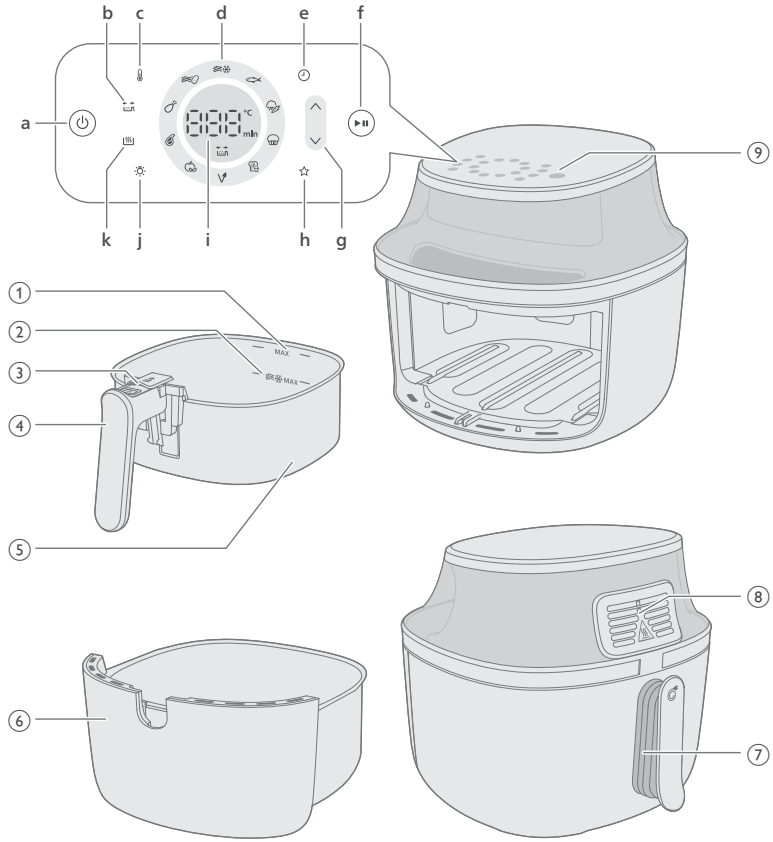
Versuni biedt voor dit product een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Voor meer informatie of om een garantieclaim in te dienen kunt u terecht op onze website **www.philips.com/support**.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

Algemene beschrijving



1 MAX-aanduiding voor ingrediënten
2 MAX-aanduiding voor bevroren snacks van aardappel
3 Uitwerpknop
4 Handvat van mand
5 Mand
6 Pan
7 Voedingskabel
8 Luchtuitlaatopeningen
9 Bedieningspaneel
   a Aan-uitknop
   b Indicator voor schudherinnering

      Uw Airfryer is voorzien van een schudherinnering zodat u weet wanneer u het eten moet schudden, roeren of omdraaien voor een gelijkmatig bakresultaat. Dit geldt in het bijzonder voor etenswaren met veel stuks, zoals frites, of wanneer u etenswaren bereidt die moeten worden omgedraaid, zoals kipdrumsticks.

      De schudherinnering wordt automatisch actief. U kunt de schudherinnering uitschakelen in de instellingen door op de knop te drukken.
   c Temperatuurknop

U kunt de bereidingstemperatuur instellen tussen de 40° and 200° Celsius in de handmatige bereidingsmodus.

Als de temperatuur is ingesteld tussen de 40 en 100° C, kunt u een bereidingstijd van maximaal 24 uur instellen

Als de temperatuur is ingesteld op boven de 100° C, kunt u een bereidingstijd van maximaal drie uur instellen.

d Snelkeuzeknoppen

Zie 'Voedsel bereiden met een voorinstelling' voor meer informatie over vooraf ingestelde functies.

e Tijdknop

U kunt de bereidingstijd instellen tussen 1 minuut en 24 uur.

f Start-/stopknop

g Knop omhoog/omlaag voor het instellen van temperatuur en tijd

h Favoriete instelling

Uw Airfryer beschikt over een modus om uw favoriete instelling op te slaan. U selecteert uw favoriete bereidingstemperatuur en -tijd, en houdt vervolgens de knop voor het opslaan van uw favoriete instelling ingedrukt. U hoort een piepje als de instelling is opgeslagen. Als u uw favoriete instelling wilt wijzigen, kunt u de vorige stappen herhalen.

i Statusweergave

Deze geeft de resterende bereidingstijd en de bereidingstemperatuur weer.

j Lichtknop

U kunt op de lichtknop drukken om de verlichting in te schakelen. Als u de verlichting aanzet, blijft deze aan totdat het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld. U kunt de verlichting ook uitschakelen door op de knop te drukken.

k Warmhoudknop

Uw Airfryer beschikt over een warmhoudmodus die u op elk gewenst moment kunt activeren door vóór of tijdens de bereiding op de warmhoudknop te drukken. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'Warmhouden'.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief het beschermende karton in/onder de lade.
2. Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
3. Verwijder de beschermfolie van het display.
4. Maak het apparaat grondig schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Voorbereiding vóór het eerste gebruik

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

Opmerking

- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.
- Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.

Het apparaat gebruiken

Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.

Opmerking

- Let erop dat u de aanduiding van het MAX-niveau in de mand niet overschrijdt als u frites bakt. Zo krijgt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

Bij het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel (bijv. friet, garnalen, kippenbouten, bevroren snacks), schud, draai of roer de ingrediënten in de pan dan 2 tot 3 keer om voor een consistent resultaat.

NA32X (modelnummer)

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerking

Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	500 g	180°C	26-28	Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	500 g	180°C	34-36	Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Bevroren loempia's	500 g	200°C	15-17	Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	3 burgers	200°C	12-14	Keer halverwege
Gehaktbrood	1000 g	150°C	43-45	Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz)	2 stuks	200°C	11-14	Schud, draai of roer halverwege
Kippendrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	6 stuks	180°C	24-28	Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	3 stuks	180°C	19-21	Keer halverwege
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	1 vis	200°C	11-15	
Eieren met toast	2 eieren, 1 snee brood	160°C	11	eerst ei 6 min, voeg dan brood toe 5 min
Falafel (50 g per stuk, diameter 4 cm)	9 stuks	180°C	20-22	Schud, draai of roer halverwege
Gedroogd fruit (plakjes appel van 2 mm)	100 g	75°C	90	Schud, draai of roer halverwege
Gemengde groenten (grof gesneden)	800 g	180°C	12-14	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in - Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Muffins (ca. 50 g/1,8 oz per papieren vormpje)	5 stuks	160°C	15-18	

NA33X (modelnummer)

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	800 g	180°C	26-28	Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	800 g	180°C	34-36	Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Bevroren loempia's	700 g	200°C	13-15	Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	5 burgers	200°C	13-15	Keer halverwege
Gehaktbrood	1200 g	150°C	51-53	Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz)	3 stuks	200°C	13-16	Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	8 stuks	180°C	28-30	Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	4 stuks	180°C	20-22	Keer halverwege
Hele kip (1200 g/42 oz)	1 stuk	180°C	55-65	
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	2 vis	200°C	14-16	
Eieren met toast	3 eieren, 2 sneeën brood	160°C	11	eerst ei 6 min, voeg dan brood toe 5 min
Falafel (50 g per stuk, diameter 4 cm)	12 stuks	180°C	19-21	Schud, draai of roer halverwege
Gedroogd fruit (plakjes appel van 2 mm)	150 g	75°C	90	Schud, draai of roer halverwege

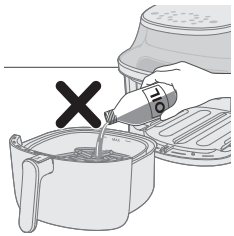
Gemengde groenten (grof gesneden)	1000 g	180°C	12-14	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in - Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Muffins (ca. 50 g/1,8 oz per papieren vormpje)	7 stuks	160°C	15-18	

NA34X (modelnummer)

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	1000 g	180°C	26-28	Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	1000 g	180°C	32-34	Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Bevroren loempia's	800 g	200°C	13-15	Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	6 burgers	200°C	15-17	Keer halverwege
Gehaktbrood	1400 g	150°C	51-53	Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz)	4 stuks	200°C	15-18	Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	10 stuks	180°C	24-28	Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	5 stuks	180°C	17-19	Keer halverwege
Hele kip (1200 g/42 oz)	1 stuk	180°C	50-65	
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	2 vis	200°C	14-16	
Eieren met toast	4 eieren, 3 sneeën brood	160°C	12	eerst ei 6 min, voeg dan brood toe 5 min

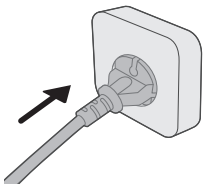
Falafel (50 g per stuk, diameter 4 cm)	15 stuks	180°C	21-23	Schud, draai of roer halverwege
Gedroogd fruit (plakjes appel van 2 mm)	180 g	75°C	90	Schud, draai of roer halverwege
Gemengde groenten (grof gesneden)	1400 g	180°C	12-14	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in - Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Muffins (ca. 50 g/1,8 oz per papieren vormpje)	9 stuks	160°C	15-18	

Heteluchtfrituren

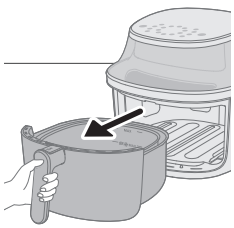


Let op

- **Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.**
- **Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- **Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u dit voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.**
- **Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.**



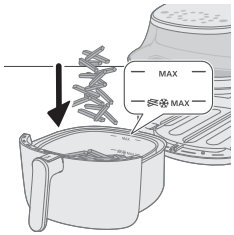
1 Steek de stekker in het stopcontact.



2 Haal de pan uit het apparaat door aan het handvat te trekken.
3 Door aan het handvat te trekken, kunt u de pan horizontaal uit het apparaat verwijderen.

Let op

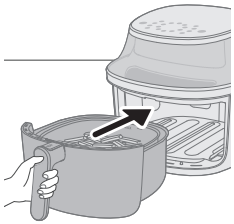
- **Trek de pan er niet schuin naar boven of beneden uit om krassen te voorkomen.**



4 Doe de etenswaren in de pan.

Opmerking

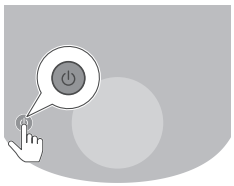
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de pan mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.
- Overschrijd de MAX-aanduiding met een fritesicoontje niet voor bevroren snacks van aardappel en zelfgemaakte frites.
- Als u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden, moet u de voorgestelde bereidingstijd die nodig is voor de verschillende etenswaren controleren voordat u met de gelijktijdige bereiding begint.



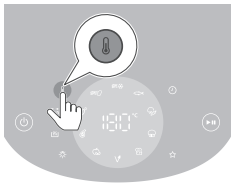
5 Zet de pan horizontaal terug in de Airfryer.

Let op

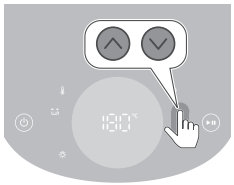
- **Gebruik de pan nooit zonder mand.**
- **Raak de pan tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze wordt heel heet.**
- **Zet de pan er niet schuin naar beneden of boven in om krassen te voorkomen.**



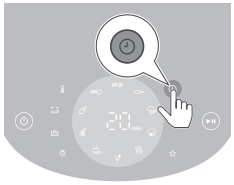
6 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



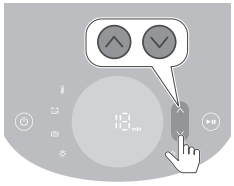
7 Druk op de temperatuurknop.



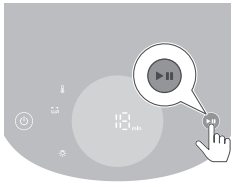
8 Druk op de knop omhoog/omlaag om de temperatuur in te stellen.



9 Druk op de tijdknop.



10 Druk op de knop omhoog/omlaag om de tijd in te stellen.



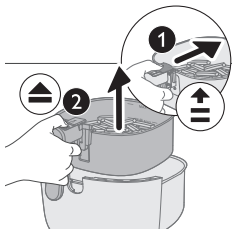
11 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

Opmerking

- Tijdens de bereiding worden afwisselend de temperatuur en tijd weergegeven.
- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Raadpleeg de etenswarentabel met standaardbereidingsinstellingen voor verschillende soorten voedsel.

Tip

- Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment op de knop omhoog/omlaag drukken om de bereidingstijd of de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te pauzeren. Als u de bereiding weer wilt hervatten, drukt u nogmaals op dezelfde knop.
- Het apparaat gaat automatisch in de pauzemodus wanneer u een pan eruit haalt. De bereiding gaat verder als de pan weer terug in het apparaat wordt gezet.



Opmerking

- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Als u de ingrediënten wilt schudden, moet u de mand eerst losmaken van de pan. Duw de schuifknop op het handvat in de richting van de mand om de uitwerpknop zichtbaar te maken. Druk hier vervolgens op om de mand uit de pan te halen. Schud de mand boven de gootsteen. Plaats dan de pan met de mand terug in het apparaat.
- Als u de noodzakelijke bereidingstijd niet binnen 20 minuten instelt, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld.



12 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.

Opmerking

- U kunt het bereidingsproces handmatig stoppen door op de start-/stopknop te drukken.

13 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

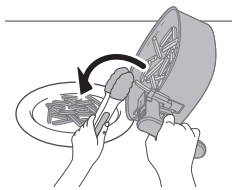
Let op

- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats deze altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. een onderzetter e.d.) wanneer u de pan uit het apparaat haalt.**

Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.

14 Leeg de pan in een schaal of op een bord.



Let op

- **Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing, het venster en de etenswaren heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.**

Opmerking

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de pan te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u voorzichtig overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan afgieten na elke portie of voordat u de pan schudt. Plaats de pan op een hittebestendig oppervlak. Draag ovenwanten om overtollige olie of vet weg te gieten. Zet de pan terug in het apparaat.
- Zodra er een portie klaar is, is de Airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.
- Herhaal stap 3 tot en met 12 als u nog een portie wilt bereiden.

De warmhoudmodus gebruiken

1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.
2 Druk op de warmhoudknop.
3 Druk op de start-/stopknop om de warmhoudmodus te starten.

Opmerking

- Om de warmhoudtijd te wijzigen kunt u op de knop omlaag voor de tijd drukken (1 - 30 minuten).
- In de warmhoudmodus kan de temperatuur niet worden gewijzigd.

4 Druk op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus te pauzeren. Druk nogmaals op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus weer te activeren.
5 Druk op de aan-uitknop om de warmhoudmodus af te sluiten.

Tip

- Als frites minder knapperig wordt in de warmhoudmodus, kunt u de warmhoudtijd inkorten of de frites in 2-3 minuten op 180° C knapperig maken.
- In de warmhoudmodus worden de ventilator en verwarming van het apparaat met tussenpozen ingeschakeld.
- De warmhoudmodus is bedoeld om het eten warm te houden na bereiding, niet voor opwarmen.

De warmhoudmodus gebruiken voor voorinstellingen

U kunt de warmhoudmodus activeren of deactiveren voor of na aanvang van de vooraf ingestelde bereiding.





1 Druk op de warmhoudknop na het selecteren van een voorinstelling om de warmhoudmodus te activeren.
De warmhoudmodus wordt dan automatisch geactiveerd na de bereiding.



2 Druk nogmaals op de warmhoudknop om de warmhoudmodus indien nodig te deactiveren.

Voedsel bereiden met een voorinstelling

1 Volg stappen 1 t/m 5 uit het hoofdstuk 'Heteluchtfrituren'.
2 Druk op de gewenste voorinstelling.
De geselecteerde voorinstelling knippert.
3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.

Opmerking

- Als u de voorinstelling voor de bereiding van verse frites of bevroren snacks van aardappel gebruikt, herinnert het apparaat u er met de schudherinnering automatisch aan om de etenswaren te schudden voor een gelijkmatig bakresultaat. Om deze herinnering uit te schakelen, kunt u gelijktijdig op de voorinstelling voor bevroren snacks van aardappel en de voorinstelling voor verse frites drukken nadat u het apparaat heeft aangezet. Herhaal deze handeling om de schudherinnering weer te activeren.
- Als u bij het aanpassen van de voorinstelling de tijd voor verse frites en snacks van aardappel instelt op minder dan 5 minuten, wordt de schudherinnering uitgeschakeld.
- Het apparaat herinnert u eraan om meerdere keren te schudden wanneer u een van deze twee voorinstellingen gebruikt. Om de pieptoon tijdens de bereiding te stoppen, haalt u de mand eruit om de frites te schudden. De pieptoon verdwijnt dan voor dit bereidingsproces, maar de schudherinnering wordt niet uitgeschakeld.

De voorinstellingen personaliseren

Om uw aangepaste tijd en temperatuur voor een voorinstelling op de Airfryer op te slaan, kunt u

1 Kort op de gewenste snelkeuzeknop drukken.
2 De tijd en/of de temperatuur aanpassen.
3 Op de tijd- of temperatuurknop drukken om uw instellingen te bevestigen.
4 Nogmaals op de tijd- of temperatuurknop drukken om terug te gaan naar het hoofdmenu.
5 Dezelfde snelkeuzeknop lang indrukken totdat het apparaat piept.
- De aangepaste voorinstelling is opgeslagen.

De standaard voorinstellingen herstellen

Om uw aangepaste voorinstellingen te resetten, kunt u

1 De aangepaste voorinstelling selecteren en hierop drukken.
2 De bijbehorende keuzeknop lang indrukken totdat het apparaat piept.
- De geselecteerde voorinstelling is teruggezet naar standaard.

NA32X (modelnummer)

Voorkeu-zezen-ders	Vooringestelde tijd (min.)	Vooringestelde temperatuur	Gewicht (max.)	Opmerking
Dunne bevroren frites	28	180°C	500 g	- Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. - Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Frites	35	180°C	500 g	- Gebruik kruimige aardappelen - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in, dik gesneden - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. - Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
Kippen-drumsticks	28	180°C	6 stuks	- Tot 6 kipdrumsticks - Schud, draai of roer tussendoor
Karbona-des	14	200°C	2 stuks	- Tot 2 karbonades zonder bot - Draai tussendoor
Gedroogd fruit	90	75°C	100 g	- Snijd in plakjes van 2 mm - Week 15 minuten in water, droog voor het bakken - Draai tussendoor
Veganis-tisch	20	180°C	9 stuks	- Maximaal 9 stuks falafel - Schud, draai of roer tussendoor
Eieren met toast	11	160°C	2 eieren, 1 snee brood	- Voeg eerst ei toe 6 min, voeg toast toe 5 min

 Muffins	18	160°C	5 stuks	-	Maximaal 5 muffins
 Gemengde groenten	12	180°C	800 g	-	Grof gesneden - Gebruik het bakaccessoire - Roer 2 keer tussendoor
 Hele vis	14	200°C	300 g	-	1 vis, 300 g
 Warmhouden	30	80°C	N.V.T.	-	De temperatuur kan niet worden gewijzigd

NA33X (modelnummer)

Voorkeuzezenders	**Vooringestelde tijd (min.)**	**Vooringestelde temperatuur**	**Gewicht (max.)**	**Opmerking**
 Dunne bevroren frites	28	180°C	800 g	- Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. - Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
 Frites	36	180°C	800 g	- Gebruik kruimige aardappelen - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in, dik gesneden - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. - Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
 Kippendrumsticks	30	180°C	8 stuks	- Tot 8 kipdrumsticks - Schud, draai of roer tussendoor
 Karbonades	16	200°C	3 stuks	- Tot 3 karbonades zonder bot - Draai tussendoor

Gedroogd fruit	90	75°C	150 g	- Snijd in plakjes van 2 mm - Week 15 minuten in water, droog voor het bakken - Draai tussendoor
Veganistisch	21	180°C	12 stuks	- Maximaal 12 stuks falafel - Schud, draai of roer tussendoor
Eieren met toast	11	160°C	3 eieren, 2 sneeën brood	- Voeg eerst ei toe 6 min, voeg toast toe 5 min
Muffins	18	160°C	7 stuks	- Maximaal 7 muffins
Gemengde groenten	12	180°C	1000 g	- Grof gesneden - Gebruik het bakaccessoire - Roer 2 keer tussendoor
Hele vis	16	200°C	600 g	- 2 vissen, 300 g per stuk
Warmhouden	30	80°C	N.V.T.	- De temperatuur kan niet worden gewijzigd

NA34X (modelnummer)

Voorkeuzezenders	Vooringestelde tijd (min.)	Vooringestelde temperatuur	Gewicht (max.)	Opmerking
Dunne bevroren frites	28	180°C	1000 g	- Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. - Schud, draai of roer 3 keer tussendoor

 Frites	34	180°C	1000 g	- Gebruik kruimige aardappelen - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in, dik gesneden - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. - Schud, draai of roer 3 keer tussendoor
 Kippen-drumsticks	28	180°C	10 stuks	- Tot 10 kipdrumsticks - Schud, draai of roer tussendoor
 Karbona-des	18	200°C	4 stuks	- Tot 4 karbonades zonder bot - Draai tussendoor
 Gedroogd fruit	90	75°C	180 g	- Snijd in plakjes van 2 mm - Week 15 minuten in water, droog voor het bakken - Draai tussendoor
 Veganis-tisch	23	180°C	15 stuks	- Maximaal 15 stuks falafel - Schud, draai of roer tussendoor
 Eieren met toast	12	160°C	4 eieren, 3 sneeën brood	- Voeg eerst ei toe 7 min, voeg toast toe 5 min
 Muffins	18	160°C	9 stuks	- Maximaal 9 muffins
 Gemeng-de groenten	12	180°C	1400 g	- Grof gesneden - Gebruik het bakaccessoire - Roer 2 keer tussendoor
 Hele vis	16	200°C	600 g	- 2 vissen, 300 g per stuk
 Warmhou-den	30	80°C	N.V.T.	- De temperatuur kan niet worden gewijzigd

Voedsel bereiden met een andere voorinstelling

1 Druk tijdens het bereidingsproces op de snelkeuzeknop om terug te gaan naar het hoofdmenu.
2 Druk op een andere gewenste snelkeuzeknop.
3 Druk nogmaals op de start-/stopknop om het nieuwe bereidingsproces te starten.

Uw favoriete instelling opslaan

1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.
2 Druk op de favorietenknop.
3 Druk op de temperatuurknop.
4 Selecteer de temperatuur.
5 Druk op de tijdknop.
6 Selecteer de tijd.
7 Druk na het selecteren van de tijd op de tijdknop om terug te gaan naar het hoofdmenu.
8 Houd de knop 2 seconden ingedrukt om de instellingen op te slaan als favoriet.

U hoort een piepje als de instelling is opgeslagen.

9 Druk op de startknop om het bereidingsproces te starten.

Koken met een favoriete instelling

1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.
2 Druk op de favorietenknop.
3 Druk op de startknop om het bereidingsproces te starten.

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 pan te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terechtkomt.

6 Leg de aardappelstaafjes in de pan.
7 Frituur de aardappelreepjes en schep ze 2-3 keer om tijdens het bereiden.

Schoonmaken

Waarschuwing

- **Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken**
- **Laat de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.**
- **De pan 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 pan.

1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Tip

- Haal de pan eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.
3 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

Tip

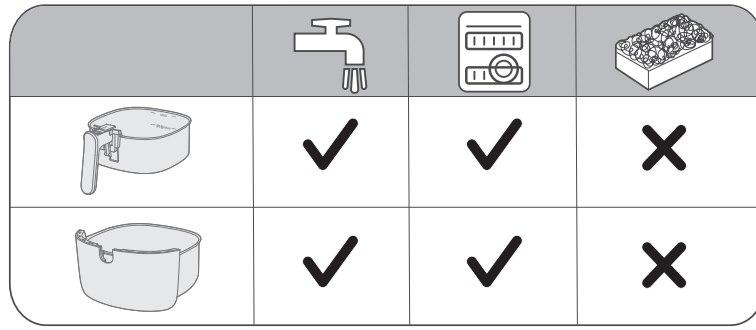
- Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.
- Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u het verwarmingselement beschadigen.

4 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Opmerking

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel droog is na het schoonmaken door met een doek eventueel vocht te verwijderen.

5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.
6 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.
7 Reinig het venster van het apparaat met een zachte doek.



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 tijdens het dragen, en ondersteun de pan hierbij aan de voorkant om kantelen, en daarmee mogelijke schade aan de onderdelen, te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De pan en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram: 

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
		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 pan 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.
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep het voedsel droog voordat u het in de pan plaatst.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' weergegeven.	Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek.	Als u het apparaat hebt bewaard op een koude plek, laat u het eerst minstens 15 minuten opwarmen tot kamertemperatuur voordat u het weer aansluit. Als het probleem zich blijft voordoen, bel dan de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E9' weergegeven.	Het apparaat is aangesloten op een defecte contactdoos of onder onstabiele omstandigheden van het spanningsnet.	Haal de stekker van het apparaat uit de contactdoos en steek deze in het stopcontact. Als het probleem zich blijft voordoen, bel dan de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E12' weergegeven.	Het apparaat geeft een foutmelding weer.	Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek hem er vervolgens opnieuw in. Als het probleem zich blijft voordoen, bel dan de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Innhold

Viktig 326
Resirkulering 328
Garanti og støtte 328
Innledning 329
Generell beskrivelse 329
Før bruk første gang 330
Forberedelser før første gangs bruk 331
Bruke apparatet 331
Rengjøring 345
Oppbevaring 346
Feilsøking 347

Viktig

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare



- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i pannen. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i pannen.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.

Advarsel

- Hvis nettledningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt, beskyttet av en jordfeilbryter.
- Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.



- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Aldri fyll pannen med olje.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold nettledningen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk kun originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen 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.
- Du må trekke ut stikkontakten umiddelbart hvis du ser mørk røyk komme ut av apparatet. Vent til røyken forsvinner før du trekker pannen ut av apparatet.
- Ikke vær våt på hendene når du skal koble til apparatet eller bruke kontrollpanelet.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.

- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun.
- Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement, varm kant på metalldeler.
- Du må alltid sørge for at du har kontroll over Airfryer, også når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgi røyk. Vær spesielt oppmerksom når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Pass på at bare én person om gangen bruker fjernkontrollfunksjonen.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Automatisk av-funksjon

- Dette apparatet er utstyrt med en automatisk av-funksjon. Hvis du ikke trykker på en knapp i løpet av 20 minutter, slår apparatet seg av automatisk. Du slår av apparatet manuelt ved å trykke på av/på-knappen.

Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Garanti og støtte

Versuni tilbyr en 2-års garanti på dette produktet etter kjøp. Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold.

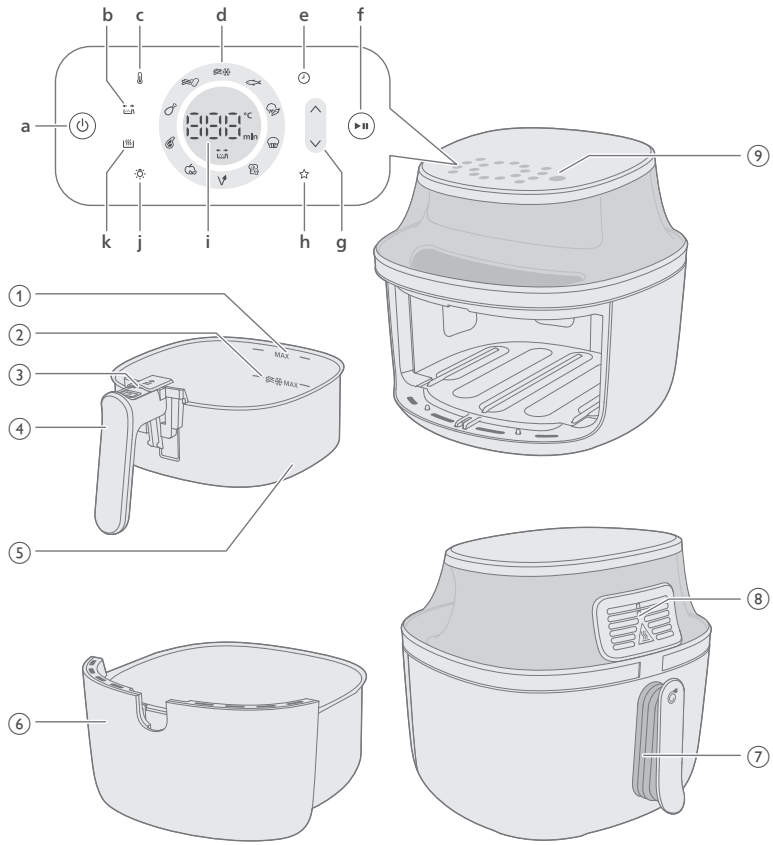
Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du vil vite mer eller benytte deg av garantien, går du til nettstedet vårt **www.philips.com/support**.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.philips.com/welcome**.

Generell beskrivelse



1 MAKS-indikasjon for ingredienser
2 MAKS-indikasjon for frosne potetbaserte snacks
3 Utløserknapp
4 Kurvhåndtak
5 Kurv
6 Panne
7 Nettledning
8 Luftuttak
9 Kontrollpanel

a Av/på-knapp

b Indikator for påminnelse om risting

Airfryeren har en funksjon som minner deg om å riste, røre eller snu maten mens du tilbereder den, for å sikre at den tilberedes jevnt. Dette gjelder særlig for matvarer i mange stykker eller deler, som pommes frites, eller når man tilbereder ting som kyllingklubber som må snus.

Påminnelsen om risting slås automatisk på. Du kan slå av påminnelsen om risting i innstillingene ved å trykke på knappen.

c Temperaturknapp

Du kan stille inn temperaturen mellom 40 og 200 °C i modusen for manuell tilberedning.

Når temperaturen er stilt inn mellom 40 og 100 °C, kan du angi en tilberedningstid på opptil 24 timer

Når temperaturen er stilt inn over 100 °C, kan du angi en tilberedningstid på opptil tre timer.

d Forhåndsinnstilte knapper

Se «Lage mat med en forhåndsinnstilling» for mer informasjon om forhåndsinnstilte funksjoner.

e Tidsknapp

Du kan stille inn tilberedningstiden mellom 1 minutt og 24 timer.

f Start/stopp-knapp

g Kontrollknapp for økning og redusering av temperatur- og tid

h Favorittinnstilling

Airfryer leveres med en modus for å lagre favorittinnstillinger. Du velger favorittemperatur og -tid for tilberedning, og trykker på og holder nede lagre favoritt-knappen. Du hører et pip når innstillingen er lagret. Hvis du vil endre favorittinnstillingen, utfører du de forrige trinnene på nytt.

i Statusvisning

Den viser gjenværende tid og temperatur for tilberedning.

j Lysknapp

Trykk på lysknappen for å slå det på. Når du slår på lyset, vil det forbli på til apparatet slås av automatisk. Du kan også slå av lyset ved å trykke på knappen.

k Varmholdingsknapp

Airfryeren har en modus for varmholding som du kan aktivere ved å trykke på knappen for varmholding når som helst før eller under tilberedningen. Du finner mer informasjon i avsnittet «Varmholding».

Før bruk første gang

1 Fjern all emballasje inkludert det beskyttende papiret i/under skuffen.

2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
3 Fjern beskyttelsesfolien fra skjermen.
4 Rengjør apparatet grundig før det brukes for første gang (se avsnittet «Rengjøring»).

Forberedelser før første gangs bruk

Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

Merk

- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.

Bruke apparatet

Matvaretabell

Du kan bruke tabellen nedenfor når du skal velge grunnleggende innstillinger for ulike typer mat som du skal tilberede.

Merk

- Pass på at du ikke overskrider MAKS-nivået i kurven når du tilbereder pommes frites, slik at du får enda bedre tilberedningsresultater.
- Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.

Når du tilbereder større mengde mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllingklubber, frosne snacks), må du riste, snu eller røre i ingrediensene i pannen to til tre ganger for å oppnå et jevnt stekeresultat.

NA32X (modellnummer)

Ingredienser	Maks. beløp	Temperatur	Tilberedningstid	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	500 g.	180 °C	26–28	Rist, snu eller rør 3 ganger innimellom
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	500 g.	180 °C	34–36	Rist, snu eller rør 3 ganger innimellom
Frosne vårruller	500 g.	200 °C	15–17	Riste, snu eller røre halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	3 hamburgere	200 °C	12–14	Vend etter halvgått tid
Kjøttpudding	1000 g.	150 °C	43–45	Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 190 g / 7 oz)	2 koteletter	200 °C	11–14	Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	6 stykk	180 °C	24–28	Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	3 stykk	180 °C	19–21	Vend etter halvgått tid
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	1 fisk	200 °C	11–15	
Egg med brødskive	2 egg, 1 ristet brødskive	160 °C	11	egg først 6 minutter, tilsett brødskive 5 minutter
Falafel (50 g hver, diameter 4 cm)	9 stykk	180 °C	20–22	Riste, snu eller røre halvveis
Tørket frukt (eplebiter kuttet i 2 mm skiver)	100 g.	75 °C	90	Riste, snu eller røre halvveis
Blandede grønnsaker (grovhakket)	800 g.	180 °C	12–14	Angi koketiden etter eget ønske – rist, snu eller rør 2 ganger innimellom
Muffins (ca. 50 g per muffinsform)	5 former	160 °C	15–18	

NA33X (modellnummer)

Ingredienser	Maks. beløp	Temperatur	Tilberedningstid	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	800 g.	180 °C	26–28	Rist, snu eller rør 3 ganger innimellom
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	800 g.	180 °C	34–36	Rist, snu eller rør 3 ganger innimellom
Frosne vårruller	700 g.	200 °C	13–15	Riste, snu eller røre halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	5 hamburgere	200 °C	13–15	Vend etter halvgått tid
Kjøttpudding	1200 g.	150 °C	51–53	Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 190 g / 7 oz)	3 koteletter	200 °C	13–16	Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	8 stykk	180 °C	28–30	Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	4 stykk	180 °C	20–22	Vend etter halvgått tid
Hel kylling (1200 g / 42 oz)	1 stykke	180 °C	55–65	
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	2 fisk	200 °C	14–16	
Egg med brødskive	3 egg, 2 ristede brødskiver	160 °C	11	egg først 6 minutter, tilsett brødskive 5 minutter
Falafel (50 g hver, diameter 4 cm)	12 stykk	180 °C	19–21	Riste, snu eller røre halvveis
Tørket frukt (eplebiter kuttet i 2 mm skiver)	150 g.	75 °C	90	Riste, snu eller røre halvveis

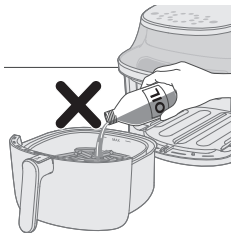
Blandede grønnsaker (grovhakket)	1000 g.	180 °C	12–14	Angi koketiden etter eget ønske – rist, snu eller rør 2 ganger innimellom
Muffins (ca. 50 g per muffinsform)	7 former	160 °C	15–18	

NA34X (modellnummer)

Ingredienser	Maks. beløp	Temperatur	Tilberedningstid	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	1000 g.	180 °C	26–28	Rist, snu eller rør 3 ganger innimellom
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	1000 g.	180 °C	32–34	Rist, snu eller rør 3 ganger innimellom
Frosne vårruller	800 g.	200 °C	13–15	Riste, snu eller røre halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	6 hamburgere	200 °C	15–17	Vend etter halvgått tid
Kjøttpudding	1400 g.	150 °C	51–53	Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 190 g / 7 oz)	4 koteletter	200 °C	15–18	Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	10 stykk	180 °C	24–28	Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	5 stykk	180 °C	17–19	Vend etter halvgått tid
Hel kylling (1200 g / 42 oz)	1 stykke	180 °C	50–65	
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	2 fisk	200 °C	14–16	
Egg med brødskive	4 egg, 3 ristede brødskiver	160 °C	12	egg først 6 minutter, tilsett brødskive 5 minutter
Falafel (50 g hver, diameter 4 cm)	15 stykk	180 °C	21–23	Riste, snu eller røre halvveis

Tørket frukt (eplebiter kuttet i 2 mm skiver)	180 g.	75 °C	90	Riste, snu eller røre halvveis
Blandede grønnsaker (grovhakket)	1400 g.	180 °C	12–14	Angi koketiden etter eget ønske – rist, snu eller rør 2 ganger innimellom
Muffins (ca. 50 g per muffinsform)	9 former	160 °C	15–18	

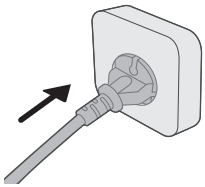
Bruke Airfryer

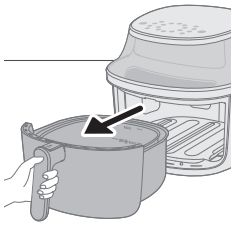


Forsiktig

- **Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.**
- **Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Håndter den varme pannen med grytevotter.**
- **Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.**
- **Dette apparatet kan avgi litt røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.**
- **Du trenger ikke forvarme apparatet.**

1 Sett støpselet i stikkontakten.

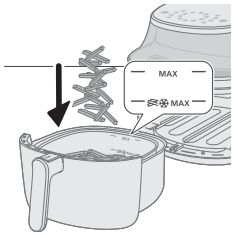




2 Fjern pannen fra apparatet ved å trekke i håndtaket.
3 Når du trekker i håndtaket, trekker du pannen ut horisontalt for å fjerne den fra apparatet.

Forsiktig

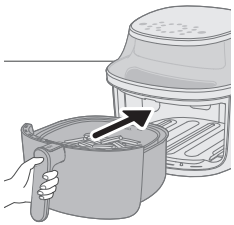
- **For å unngå å skrape gryten bør du ikke trekke ut pannen ut i hellende vinkel.**



4 Legg ingrediensene i pannen.

Merk

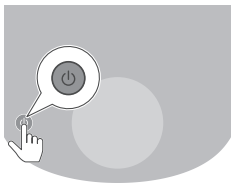
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll pannen over MAX-merket da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Ikke overskrid MAKS-merket med pommes frites-ikonet for frosne potetbaserte snacks og hjemmelaget pommes frites.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser samtidig, må du først kontrollere den foreslåtte steketiden for de ulike ingrediensene.



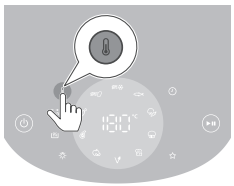
5 Sett pannen horisontalt tilbake i airfryeren.

Forsiktig

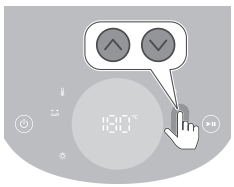
- **Bruk aldri pannen uten kurven.**
- **Ikke berør pannen under bruk og en stund etter, siden den kan bli svært varm.**
- **For å unngå å skrape opp gryten bør du ikke legge pannen i skrå vinkel.**



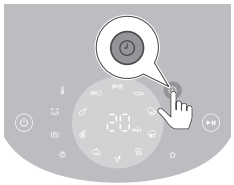
6 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



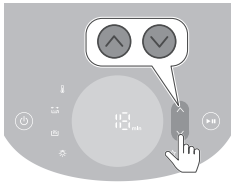
7 Trykk på temperaturknappen.



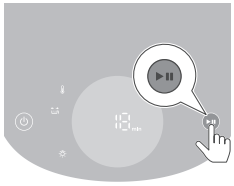
8 Trykk på opp- eller nedknappen for å angi temperaturen.



9 Trykk på timerknappen.



10 Trykk på opp- eller nedknappen for å angi tiden.



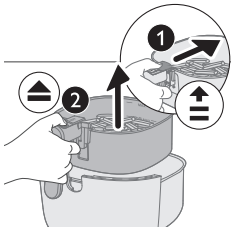
11 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

Merk

- Under stekingen vises temperatur og tid vekselvis.
- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Se mattabellen med grunnleggende tilberedningsinnstillinger for forskjellige typer mat.

Tips

- Trykk på opp- eller ned-knappen når som helst under tilberedningen for å endre tilberedningstiden eller temperaturen.
- Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på start/pause-knappen. Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på den samme knappen igjen for å fortsette stekeprosessen.
- Enheten går automatisk i pausemodus når du trekker ut pannen. Stekeprosessen fortsetter når pannen legges i apparatet igjen.



Merk

- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). Løsne kurven fra pannen før du rister ingrediensene. Skyv bryteren på håndtaket mot kurven for å vise utløserknappen, og trykk deretter på den for å løsne kurven fra pannen. Rist kurven over vasken. Sett pannen med kurven tilbake i apparatet.
- Hvis du ikke angir ønsket tilberedningstid i løpet av 20 minutter, slår apparatet seg av automatisk på grunn av sikkerhetshensyn.



12 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.

Merk

- Du kan stoppe stekeprosessen manuelt ved å trykke på start/pause-knappen.

13 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

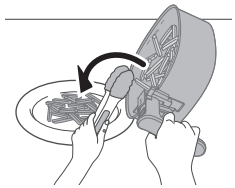
Forsiktig

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.

14 Tøm innholdet ut i en skål eller på en tallerken.



Forsiktig

- **Etter stekeprosessen er pannen, innsiden, vinduet og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**

Merk

- Bruk en mattang til å løfte ut store eller skjøre ingredienser.
- Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.
- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister, avhengig av typen ingredienser du steker. Plasser pannen på et varmebestandig underlag. Bruk grytevotter til å helle av overflødig olje eller fettrester. Sett pannen tilbake i apparatet.
- Når en omgang med ingredienser er klar, er Airfryer umiddelbart klar til tilberedning av en ny omgang.
- Gjenta trinn 3 til 12 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

Bruke modus for varmholding

1 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.

2 Trykk på knappen for varmholding.

3 Trykk på start/pause-knappen for å aktivere modusen for varmholding.

Merk

- Hvis du vil endre tiden maten skal holdes varm, trykker du på nedtellingsknappen (1–30 minutter).
- Temperaturen kan ikke endres i modus for varmholding.

4 For å sette modusen for varmholding på pause trykker du på start/pause-knappen. For å gjenoppta modusen for varmholding trykker du på start/pause-knappen på nytt.

5 Hvis du vil slå av modusen for varmholding, trykker du på av/på-knappen.

Tips

- Hvis pommes fritesen blir mindre sprø under modus for varmholding, kan du enten redusere tiden for varmholding eller gjøre dem sprøere ved å fritere dem på 180 °C i 2–3 minutter.
- I modus for varmholding slås viften og varmeapparatet på med jevne mellomrom.
- Modusen for varmholding gjør det mulig å holde maten varm etter tilberedning, og skal ikke brukes til oppvarming.

Bruke modus for varmholding for forhåndsinnstillinger



Du kan aktivere eller deaktivere modusen for varmholding før eller etter at forhåndsinnstilt tilberedning starter.



1 Trykk på knappen for varmholding etter at du har valgt en forhåndsinnstilling, for å aktivere modusen for varmholding.

Modusen for varmholding aktiveres automatisk etter tilberedningen.



2 Trykk på knappen for varmholding på nytt for å deaktivere modusen for varmholding om nødvendig.

Lage mat med en forhåndsinnstilling

1 Følg trinn 1–5 i avsnittet «Bruke Airfryer».
2 Trykk på ønsket forhåndsinnstillingsknapp.

Den valgte forhåndsinnstillingen blinker.

3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.

Merk

- Når du tilbereder med forhåndsinnstillinger for ferske pommes frites eller frosne potetbaserte snacks, minner apparatet deg automatisk på at du bør riste maten for å oppnå jevn tilberedning, ved hjelp av en ristepåminnelse. Hvis du vil deaktivere denne påminnelsen, trykker du på forhåndsinnstillingen for frosne potetbaserte snacks og forhåndsinnstillingen for hjemmelagde pommes frites samtidig etter at du har slått på apparatet. Gjenta denne handlingen for å aktivere påminnelsen om risting.
- Hvis du angir tiden for fersk pommes frites og potetsnacks til mindre enn 5 minutter når du tilpasser forhåndsinnstillingen, deaktiveres påminnelsen om risting.
- Apparatet minner deg på å riste flere ganger når du bruker en av disse to forhåndsinnstillingene. Hvis du vil stoppe pipingen under tilberedningen, trekker du ut kurven for å riste pommes fritesen. Dette demper lyden for denne tilberedningsprosessen, men slår ikke av funksjonen for påminnelsen for risting.

Tilpass de forhåndsinnstilte innstillingene

For å lagre den tilpassede tiden og temperaturen for en forhåndsinnstilling på Airfryeren, kan du

1 trykke kort på ønsket forhåndsinnstillingsknapp.
2 Juster tiden og/eller temperaturen.
3 Trykk på tids- eller startknappen for å bekrefte innstillingene.
4 Trykk på tids- eller temperaturknappen en gang til for å gå tilbake til hovedmenyen.
5 Hold inne den samme forhåndsinnstilte knappen til enheten piper.
- Innstillingen for justert forhåndsinnstilling er lagret.

Gjenopprett standard forhåndsinnstillinger

For å tilbakestille de tilpassede forhåndsinnstillingene kan du

1 velge og trykke på den tilpassede forhåndsinnstillingen.
2 Hold inne den forhåndsinnstilte knappen til apparatet piper.
- Den valgte innstillingen tilbakestilles til standard.

NA32X (modellnummer)

Forhånd-sinnstillinger	Forhåndsinnstilt tid (min)	Forhåndsinnstilt temperatur	Vekt (maks.)	Merknad
Tynn frossen pommes frites	28	180 °C	500 g.	- Frosne potetbaserte snacks som riflede og glatte pommes frites, potetbåter, vaffelchips o.l. - Rist, snu eller rør 3 ganger mellom
Pommes frites	35	180 °C	500 g.	- Bruk melne poteter - 10 x 10 mm tykke biter - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. - Rist, snu eller rør 3 ganger mellom
Kyllingklubber	28	180 °C	6 stykk	- Opptil 6 kyllingklubber - Rist, snu eller rør innimellom
Koteletter	14	200 °C	2 koteletter	- Opptil 2 koteletter uten bein - Snu innimellom
Tørket frukt	90	75 °C	100 g.	- Skjær dem i 2 mm tynne skiver - Bløtlegg i vann i 15 minutter og tørk dem før tilberedning - Snu innimellom
Vegansk	20	180 °C	9 stykk	- Opptil 9 stykker med falafel - Rist, snu eller rør innimellom
Egg med brødskive	11	160 °C	2 egg, 1 ristet brødskive	- Tilsett egg først 6 minutter, tilsett ristet brød 5 minutter
Muffins	18	160 °C	5 former	- Opptil 5 former med muffins

 Blandede grønnsaker	12	180 °C	800 g.	- Grovhakket - Bruk baketilbehøret - Rør 2 ganger innimellom
 Hel fisk	14	200 °C	300 g.	- 1 fisk, 300 g hver
 Varmholding	30	80 °C	I/T	- Temperaturen kan ikke justeres

NA33X (modellnummer)

Forhåndsinnstillinger	Forhåndsinnstilt tid (min)	Forhåndsinnstilt temperatur	Vekt (maks.)	Merknad
 Tynn frossen pommes frites	28	180 °C	800 g.	- Frosne potetbaserte snacks som riflede og glatte pommes frites, potetbåter, vaffelchips o.l. - Rist, snu eller rør 3 ganger mellom
 Pommes frites	36	180 °C	800 g.	- Bruk melne poteter - 10 x 10 mm tykke biter - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. - Rist, snu eller rør 3 ganger mellom
 Kyllingklubber	30	180 °C	8 stykk	- Opptil 8 kyllingklubber - Rist, snu eller rør innimellom
 Koteletter	16	200 °C	3 koteletter	- Opptil 3 koteletter uten bein - Snu innimellom
 Tørket frukt	90	75 °C	150 g.	- Skjær dem i 2 mm tynne skiver - Bløtlegg i vann i 15 minutter og tørk dem før tilberedning - Snu innimellom

Vegansk	21	180 °C	12 stykk	-	Opptil 12 stykker med falafel - Rist, snu eller rør innimellom
Egg med brødskive	11	160 °C	3 egg, 2 ristede brødskiver	-	Tilsett egg først 6 minutter, tilsett ristet brød 5 minutter
Muffins	18	160 °C	7 former	-	Opptil 7 former med muffins
Blandede grønnsaker	12	180 °C	1000 g.	-	Grovhakket - Bruk baketilbehøret - Rør 2 ganger innimellom
Hel fisk	16	200 °C	600 g.	-	2 fisk, 300 g hver
Varmholding	30	80 °C	I/T	-	Temperaturen kan ikke justeres

NA34X (modellnummer)

Forhåndsinnstillinger	Forhåndsinnstilt tid (min)	Forhåndsinnstilt temperatur	Vekt (maks.)	Merknad
Tynn frossen pommes frites	28	180 °C	1000 g.	- Frosne potetbaserte snacks som riflede og glatte pommes frites, potetbåter, vaffelchips o.l. - Rist, snu eller rør 3 ganger mellom
Pommes frites	34	180 °C	1000 g.	- Bruk melne poteter - 10 x 10 mm tykke biter - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. - Rist, snu eller rør 3 ganger mellom
Kyllingklubber	28	180 °C	10 stykk	- Opptil 10 kyllingklubber - Rist, snu eller rør innimellom

 Koteletter	18	200 °C	4 koteletter	-	Opptil 4 koteletter uten bein - Snu innimellom
 Tørket frukt	90	75 °C	180 g.	-	Skjær dem i 2 mm tynne skiver - Bløtlegg i vann i 15 minutter og tørk dem før tilberedning - Snu innimellom
 Vegansk	23	180 °C	15 stykk	-	Opptil 15 stykker med falafel - Rist, snu eller rør innimellom
 Egg med brødskive	12	160 °C	4 egg, 3 ristede brødskiver	-	Tilsett egg først 7 minutter, tilsett brødskive 5 minutter
 Muffins	18	160 °C	9 former	-	Opptil 9 former med muffins
 Blandede grønnsaker	12	180 °C	1400 g.	-	Grovhakket - Bruk baketilbehøret - Rør 2 ganger innimellom
 Hel fisk	16	200 °C	600 g.	-	2 fisk, 300 g hver
 Varmholding	30	80 °C	I/T	-	Temperaturen kan ikke justeres

Tilberede mat med en annen forhåndsinnstilling

1. Trykk på den forhåndsinnstilte knappen under tilberedningsprosessen for å gå tilbake til hovedmenyen.
2. Trykk på en annen foretrukket forhåndsinnstillingsknapp.
3. Trykk på start/pause-knappen igjen for å starte en ny stekeprosess.

Lagre favorittinnstillingen din

1. Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.
2. Trykk på favorittknappen.
3. Trykk på temperaturknappen.
4. Velg temperaturen.
5. Trykk på timerknappen.
6. Velg tid.
7. Når du har valgt tid, trykker du på timerknappen til hovedmenyen.

8 Trykk og hold inne knappen i 2 sekunder for å lagre innstillingene til favoritten din.

Du hører et pip når innstillingen er lagret.

9 Trykk på startknappen for å starte tilberedningsprosessen.

Lage mat med en favorittinnstilling

1 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.
2 Trykk på favorittknappen.
3 Trykk på startknappen for å starte tilberedningsprosessen.

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 pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i pannen.

6 Legg potetstavene i pannen.
7 Stek potetstavene, og rist dem 2–3 ganger under steking.

Rengjøring

Advarsel

- **Ta støpselet ut av stikkontakten før rengjøring**
- **La pannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.**
- **Pannen 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 pannen etter hver bruk.

1 Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.

Tips

- Fjern pannen for at Airfryer skal avkjøles raskere.

2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

3 Rengjør pannen og kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en slipefri svamp (se «Rengjøringstabell»).

Tips

- Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade varmeelementet.

4 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

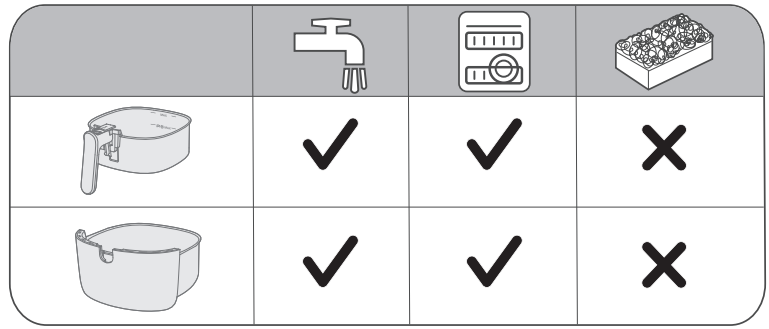
Merk

- Kontroller at kontrollpanelet er tørt etter rengjøring ved å tørke bort eventuell fuktighet med en klut.

5 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

6 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

7 Rengjør vinduet til apparatet med en myk klut.



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 Airfryeren, hold den horisontalt og støtt pannen foran for å hindre utilsiktet vipping og potensiell skade på delene.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **www.philips.com/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.	Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.
		Pannen og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.
		Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon: 
		Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet helt trygt å bruke.
De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i pannen.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til airfryeren kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Brødsmulene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmuler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmuler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fettet.	Klapp maten tørr før du legger den i friteringsinnlegget.
Skjermen på airfryeren viser «E1».	Airfryer kan være lagret på et sted der den er for kald.	Hvis enheten har vært oppbevart ved en lav omgivelsestemperatur, må den varmes opp til romtemperatur i minst 15 minutter før du kobler den til igjen. Ring Philips' servicetelefonnummer eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i hvis problemet vedvarer.
Skjermen på airfryeren viser «E9».	Apparatet er koblet til en strømskinne som ikke fungerer, eller er tilkoblet et ustabil strømnett.	Koble apparatet fra strømskinnen, og koble den til stikkontakten. Ring Philips' servicetelefonnummer eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i hvis problemet vedvarer.
Skjermen på airfryeren viser «E12».	Det oppstår en feil i apparatet.	Koble fra apparatet og koble den til igjen. Ring Philips' servicetelefonnummer eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i hvis problemet vedvarer.

Spis treści

Ważne 349
Recykling 352
Gwarancja i pomoc techniczna 352
Wstęp 352
Opis ogólny 353
Przed pierwszym użyciem 354
Przygotowanie do pierwszego użycia 355
Zasady używania urządzenia 355
Czyszczenie 370
Przechowywanie 371
Rozwiązywanie problemów 371

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo



- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Zawsze wkładaj na patelnię składniki, które chcesz usmażyć, tak aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie wkładaj na patelnię produktów w ilości, która przekracza maksymalny oznaczony na niej poziom.
- Zawsze upewniaj się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.

Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.



- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia 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.
- Jeśli z urządzenia zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania Przed wyjęciem patelni z urządzenia poczekaj, aż przestanie się z niego wydobywać dym.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.

Przestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast" ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorący element grzejny, krawędzie części metalowych.
- Zawsze upewnij się, że masz kontrolę nad urządzeniem Airfryer, także podczas korzystania z funkcji zdalnego sterowania lub opóźnionego startu.
- Podczas gotowania tłustych potraw z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym. Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z funkcji zdalnego sterowania lub opóźnionego startu.
- Upewnij się, że tylko jedna osoba korzysta z funkcji pilota zdalnego sterowania w tym samym czasie.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji opóźnionego startu (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Automatyczne wyłączanie

- To urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączania. Jeśli w ciągu 20 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij wyłącznik.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

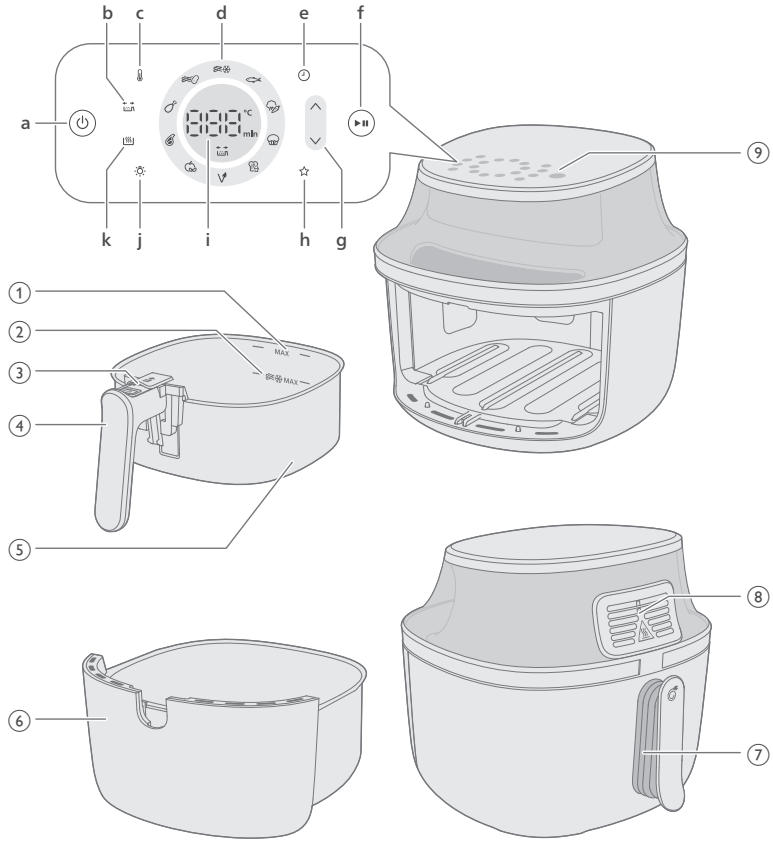
Versuni udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po jego zakupie. Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **www.philips.com/support**.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

Opis ogólny



1 Oznaczenie MAX dla składników
2 Oznaczenie MAX dla mrożonych przekąsek na bazie ziemniaków
3 Przycisk wysuwający
4 Uchwyt kosza
5 Kosz
6 Patelnia
7 Przewód zasilający
8 Wyloty powietrza
9 Panel sterowania
   a Włącznik/wyłącznik
   b Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu

   Urządzenie Airfryer jest wyposażone w funkcję przypominania o potrząsaniu, która przypomina o potrząsaniu, mieszaniu lub obracaniu żywności podczas gotowania, aby zapewnić równomierne gotowanie, szczególnie w przypadku żywności z wieloma kawałkami, takiej jak frytki, lub podczas gotowania takich produktów, jak podudzia z kurczaka, które należy odwrócić.

   Przypomnienie o potrząsaniu włączy się automatycznie. Przypomnienie o potrząsaniu można wyłączyć w ustawieniach, naciskając przycisk.
   c Przycisk regulacji temperatury

W trybie gotowania ręcznego można ustawić temperaturę gotowania w zakresie od 40° do 200° Celsjusza.

Po ustawieniu temperatury w zakresie 40-100°C można ustawić czas gotowania do 24 godzin

Po ustawieniu temperatury powyżej 100°C można ustawić czas gotowania do 3 godzin.

d Przyciski wstępnych ustawień

Szczegółowe informacje na temat zaprogramowanych funkcji znajdują się w sekcji „Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia".

e Przycisk czasu

Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 minuty do 24 godzin.

f Przycisk uruchomienia/wstrzymania

g Przycisk zwiększania i zmniejszania temperatury i czasu

h Ulubione ustawienia

Urządzenie Airfryer jest wyposażone w tryb zapisywania ulubionych ustawień. Po wybraniu ulubionej temperatury i czasu gotowania należy nacisnąć i przytrzymać przycisk zapisywania ulubionych ustawień. Po zapisaniu ustawienia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli chcesz zmienić ulubione ustawienie, wykonaj poprzednie kroki ponownie.

i Wyświetlacz stanu

Pokazuje pozostały czas i temperaturę gotowania.

j Przycisk podświetlenia

Można nacisnąć przycisk podświetlenia, aby je włączyć. Po włączeniu światła pozostanie ono włączone do momentu automatycznego wyłączenia urządzenia. Światło można również wyłączyć, naciskając przycisk.

k Przycisk utrzymywania ciepła

Urządzenie Airfryer jest wyposażone w tryb utrzymywania ciepła, który można aktywować, naciskając przycisk utrzymywania ciepła w dowolnym momencie przed gotowaniem lub w jego trakcie. Więcej szczegółów można znaleźć w rozdziale „Utrzymywanie ciepła".

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, w tym tekturę ochronną znajdującą się w/pod szufladą.
2. Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
3. Zdejmij folię ochronną z wyświetlacza.
4. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie").

Przygotowanie do pierwszego użycia

Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Uwaga

- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj włączonego urządzenia w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary — np. ściany czy szafki — ani pod takimi przedmiotami.

Zasady używania urządzenia

Tabela żywności

Poniższa tabela pomoże w wyborze podstawowych ustawień dla typów potraw, które chcesz przyrządzić.

Uwaga

- Upewnij się, że nie przekraczasz wskazania poziomu MAX w koszu podczas gotowania frytek, aby uzyskać równomierne rezultaty gotowania.
- Ustawienia te są jedynie sugestią. Jako że składniki różnią się pod względem pochodzenia, rozmiaru, kształtu i producenta, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, nóżek kurczaka, mrożonych przekąsek) należy potrząsnąć, obrócić lub wymieszać składniki na patelni 2–3 razy, aby osiągnąć równomierne rezultaty.

NA32X (numer modelu)

Składniki	Maks. ilość	Temperatura	Czas gotowania	Uwaga

Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	500 g	180°C	26–28	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	500 g	180°C	34–36	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
Mrożone sajgonki	500 g	200°C	15–17	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	3 kotlety	200°C	12–14	Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1000 g	150°C	43–45	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 190 g / 7 uncji)	2 kotlety	200°C	11–14	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	6 sztuki	180°C	24–28	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	3 sztuki	180°C	19–21	Obróć w połowie czasu
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1 ryba	200°C	11–15	
Jajka z tostem	2 jajka, 1 opiekana kromka chleba	160°C	11	jajko najpierw 6 min, dodać tosty na 5 min
Falafel (50 g każdy, średnica 4 cm)	9 sztuki	180°C	20–22	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Suszone owoce (chipsy jabłkowe, pocięte na 2 mm kawałki)	100 g	75°C	90	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	800 g	180°C	12–14	Ustaw czas gotowania zgodnie z własnymi upodobaniami — Wstrząśnij, obróć lub zamieszaj 2 razy w międzyczasie.
Muffiny (około 50 g/1,8 uncji na papierowy kubek)	5 filiżanki	160°C	15–18	

NA33X (numer modelu)

Składniki	Maks. ilość	Temperatura	Czas gotowania	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	800 g	180°C	26–28	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	800 g	180°C	34–36	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
Mrożone sajgonki	700 g	200°C	13–15	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	5 kotlety	200°C	13–15	Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1200 g	150°C	51–53	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 190 g / 7 uncji)	3 kotlety	200°C	13–16	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	8 sztuki	180°C	28–30	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	4 sztuki	180°C	20–22	Obróć w połowie czasu
Cały kurczak (1200 g/ 42 uncje)	1 sztuka	180°C	55–65	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	2 ryby	200°C	14–16	

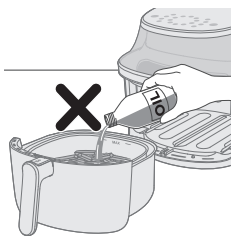
Jajka z tostem	3 jajka, 2 opiekane kromki chleba	160°C	11	jajko najpierw 6 min, dodać tosty na 5 min
Falafel (50 g każdy, średnica 4 cm)	12 sztuki	180°C	19–21	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Suszone owoce (chipsy jabłkowe, pocięte na 2 mm kawałki)	150 g	75°C	90	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	1000 g	180°C	12–14	Ustaw czas gotowania zgodnie z własnymi upodobaniami — Wstrząśnij, obróć lub zamieszaj 2 razy w międzyczasie.
Muffiny (około 50 g/1,8 uncji na papierowy kubek)	7 filiżanki	160°C	15–18	

NA34X (numer modelu)

Składniki	**Maks. ilość**	**Temperatura**	**Czas gotowania**	**Uwaga**
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	1000 g	180°C	26–28	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	1000 g	180°C	32–34	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
Mrożone sajgonki	800 g	200°C	13–15	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	6 kotlety	200°C	15–17	Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1400 g	150°C	51–53	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 190 g / 7 uncji)	4 kotlety	200°C	15–18	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	10 sztuki	180°C	24–28	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	5 sztuki	180°C	17–19	Obróć w połowie czasu
Cały kurczak (1200 g/ 42 uncje)	1 sztuka	180°C	50–65	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	2 ryby	200°C	14–16	
Jajka z tostem	4 jajka, 3 opiekane kromki chleba	160°C	12	jajko najpierw 6 min, dodać tosty na 5 min
Falafel (50 g każdy, średnica 4 cm)	15 sztuki	180°C	21–23	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Suszone owoce (chipsy jabłkowe, pocięte na 2 mm kawałki)	180 g	75°C	90	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	1400 g	180°C	12–14	Ustaw czas gotowania zgodnie z własnymi upodobaniami — Wstrząśnij, obróć lub zamieszaj 2 razy w międzyczasie.
Muffiny (około 50 g/1,8 uncji na papierowy kubek)	9 filiżanki	160°C	15–18	

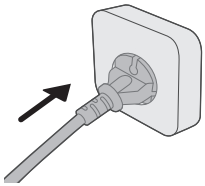
Smażenie gorącym powietrzem

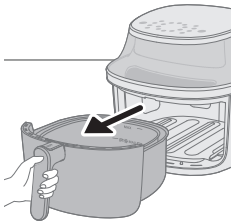


Przestroga

- **To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.**
- **Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.**
- **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**
- **Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.**
- **Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.**

1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



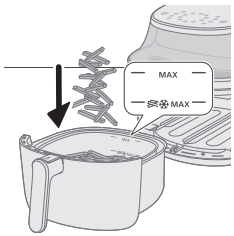


2 Wyjmij patelnię z urządzenia, pociągając za uchwyt.

3 Pociągając za uchwyt, wyciągnij patelnię poziomo, aby wyjąć ją z urządzenia.

Przestroga

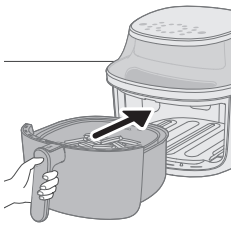
- **Nie wyciągaj patelni pod kątem, aby uniknąć zarysowania garnka.**



4 Włóż składniki na patelnię.

Uwaga

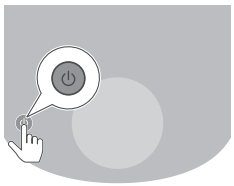
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności", aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności" ani nie przepełniaj patelni powyżej oznaczenia „MAX", ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.
- Nie należy przekraczać wskaźnika MAX z ikoną frytek dla mrożonych przekąsek na bazie ziemniaków i domowych frytek.
- Jeśli chcesz przygotować kilka różnych składników jednocześnie, przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy został ustawiony właściwy czas gotowania dla różnych składników.



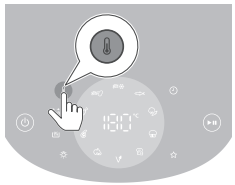
5 Włóż patelnię poziomo z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

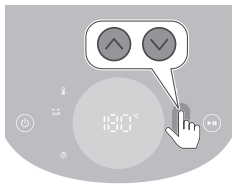
- **nie używaj patelni bez włożonego kosza.**
- **Nie dotykaj patelni podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ może ona nagrzewać się do bardzo wysokiej temperatury.**
- **Nie wyciągaj patelni pod kątem, aby uniknąć zarysowania garnka.**



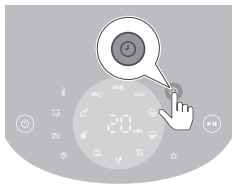
6 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



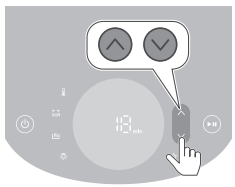
7 Naciśnij przycisk regulacji temperatury.



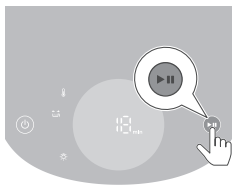
8 Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę.



9 Naciśnij przycisk czasu.



10 Naciśnij przycisk wydłużania lub skracania czasu, aby ustawić żądany czas.



11 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

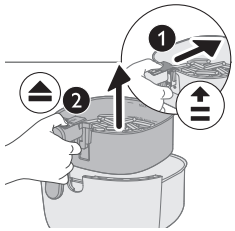
Uwaga

- Podczas smażenia temperatura i czas są wyświetlane na przemian.
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Informacje na temat podstawowych ustawień gotowania dla różnych rodzajów jedzenia można znaleźć w tabeli potraw dla ręcznych ustawień czasu/temperatury.

Wskazówka

- Podczas gotowania można w dowolnym momencie nacisnąć przycisk w górę lub w dół, aby zmienić czas gotowania lub temperaturę.

- Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Aby wznowić proces gotowania, naciśnij ponownie ten sam przycisk.
- Po wyciągnięciu patelni urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wstrzymania. Smażenie będzie kontynuowane po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.



Uwaga

- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Aby wstrząsnąć składnikami, należy najpierw zwolnić kosz z patelni. Przesuń przełącznik na uchwycie w kierunku kosza, aby odsłonić przycisk wysuwania, a następnie naciśnij go, aby zwolnić kosz z patelni. Potrząśnij koszem nad zlewem. Następnie włóż patelnię z koszem z powrotem do urządzenia.
- Jeśli żądany czas gotowania nie zostanie ustawiony w ciągu 20 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.



12 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.

Uwaga

- Ręcznie zatrzymaj proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania.

13 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

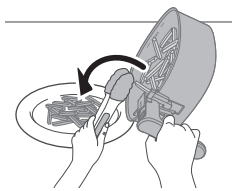
Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

14 Opróżnij zawartość, umieszczając ją w misce lub na talerzu.



Przestroga

- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia wewnętrzna komora, okno oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**

Uwaga

- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem. Patelnię umieszczaj na żaroodpornej powierzchni. Podczas wylewania nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu należy używać rękawic ochronnych. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
- gdy składniki będą już gotowe, można natychmiast użyć urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer do przygotowania następnych potraw.
- Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 3 do 12.

Korzystanie z trybu utrzymywania ciepła

1 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.
2 Naciśnij przycisk utrzymywania ciepła.
3 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby aktywować tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga

- Aby zmienić czas utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk zmniejszania czasu (1–30 minut).
- W trybie utrzymywania ciepła nie można zmienić temperatury.

4 Aby wstrzymać tryb utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Aby wznowić tryb utrzymywania ciepła, naciśnij ponownie przycisk uruchomienia/wstrzymania.
5 Aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła, naciśnij wyłącznik.

Wskazówka

- Jeśli frytki stracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, należy skrócić czas utrzymywania ciepła lub przypiec je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.
- W trybie utrzymywania ciepła wentylator i grzałka urządzenia włączają się sporadycznie.
- Tryb utrzymywania ciepła służy do utrzymywania ciepła potraw po ugotowaniu, a nie do odgrzewania.

Korzystanie z trybu utrzymywania ciepła dla ustawień wstępnych



Tryb utrzymywania ciepła można aktywować lub dezaktywować przed rozpoczęciem lub po zakończeniu zaprogramowanego gotowania.



1 Naciśnij przycisk utrzymywania w cieple po wybraniu ustawienia wstępnego, aby włączyć tryb utrzymywania w cieple.

Tryb utrzymywania ciepła zostanie automatycznie włączony po zakończeniu gotowania.



2 W razie potrzeby ponownie naciśnij przycisk utrzymywania ciepła, aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła.

Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia

1 Wykonaj czynności od 1 do 5 opisane w części „Smażenie gorącym powietrzem".

2 Naciśnij przycisk wybranego zaprogramowanego ustawienia.

Wybrane ustawienie będzie migać.

3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania.

Uwaga

- Podczas gotowania ze świeżymi frytkami lub mrożonymi przekąskami ziemniaczanymi urządzenie automatycznie przypomni o konieczności potrząśnięcia potrawą w celu równomiernego ugotowania. Aby wyłączyć to przypomnienie, po włączeniu urządzenia naciśnij jednocześnie ustawienie wstępne mrożonych przekąsek ziemniaczanych i ustawienie wstępne domowych frytek. Aby ponownie włączyć przypomnienie o potrząsaniu, powtórz tę czynność.
- Jeśli podczas dostosowywania ustawienia wstępnego ustawisz czas dla świeżych frytek i przekąsek ziemniaczanych na mniej niż 5 minut, przypomnienie o potrząsaniu zostanie wyłączone.
- Urządzenie przypomni o konieczności potrząśnięcia wiele razy podczas korzystania z jednego z tych dwóch ustawień. Aby zatrzymać sygnał dźwiękowy podczas gotowania, wyciągnij koszyk, aby potrząsnąć frytkami. Spowoduje to wyciszenie dźwięku dla tego procesu gotowania, ale nie wyłączy funkcji przypomnienia o potrząsaniu.

Personalizacja ustawień wstępnych

Aby zapisać niestandardowy czas i temperaturę dla ustawienia wstępnego w urządzeniu Airfryer:

1 Krótko naciśnij przycisk preferowanego zaprogramowanego ustawienia.

2 Ustaw czas i/lub temperaturę.

3 Naciśnij przycisk czasu lub temperatury, aby potwierdzić ustawienia.

4 Naciśnij ponownie przycisk czasu lub temperatury, aby powrócić do menu głównego.

5 Naciśnij i przytrzymaj ten sam przycisk, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

- Dostosowane ustawienie wstępne zostanie zapisane.

Przywróć domyślne ustawienia zaprogramowane

Aby zresetować niestandardowe ustawienia wstępne:

1 Wybierz i naciśnij niestandardowe ustawienie wstępne.

2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień wstępnych, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Wybrane ustawienie wstępne zostanie zresetowane do ustawień domyślnych.

NA32X (numer modelu)

Ustawienie zaprogramowane	Zaprogramowany czas (min)	Zaprogramowana temperatura	Waga (maks.)	Uwaga
 Cienko krojone frytki	28	180°C	500 g	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
 Frytki	35	180°C	500 g	- Użyj mączystych ziemniaków - 10 x 10 mm/0,4 x 04 przy grubym cięciu - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
 Nóżki kurczaka	28	180°C	6 sztuki	- Do 6 udek z kurczaka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj

 Kotlety mięsne	14	200°C	2 kotlety	-	Do 2 kotletów bez kości - Włącz pomiędzy
 Suszone owoce	90	75°C	100 g	-	Pokrój na plasterki o grubości 2 mm - Mocz przez 15 minut w wodzie i osusz przed gotowaniem - Włącz pomiędzy
 Wegańskie	20	180°C	9 sztuki	-	Do 9 kawałków falafela - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
 Jajka z tostem	11	160°C	2 jajka, 1 opiekana kromka chleba	-	Najpierw dodaj jajko na 6 min, później dodaj tosty na 5 min
 Babeczki	18	160°C	5 filiżanki	-	Do 5 muffinów
 Mieszanka warzyw	12	180°C	800 g	-	Grubo posiekane - Użyj akcesorium do pieczenia - Wymieszaj 2 razy w międzyczasie
 Cała ryba	14	200°C	300 g	-	1 ryba, 300 g każda
 Utrzymywanie ciepła	30	80°C	nie dot.	-	Nie można regulować temperatury

NA33X (numer modelu)

Ustawienie zaprogramowane	**Zaprogramowany czas (min)**	**Zaprogramowana temperatura**	**Waga (maks.)**	**Uwaga**
 Cienko krojone frytki	28	180°C	800 g	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy

 Frytki	36	180°C	800 g	- Użyj mączystych ziemniaków - 10 x 10 mm/0,4 x 04 przy grubym cięciu - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
 Nóżki kurczaka	30	180°C	8 sztuki	- Do 8 udek z kurczaka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
 Kotlety mięsne	16	200°C	3 kotlety	- Do 3 kotletów bez kości - Włącz pomiędzy
 Suszone owoce	90	75°C	150 g	- Pokrój na plasterki o grubości 2 mm - Mocz przez 15 minut w wodzie i osusz przed gotowaniem - Włącz pomiędzy
 Wegańskie	21	180°C	12 sztuki	- Do 12 kawałków falafela - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
 Jajka z tostem	11	160°C	3 jajka, 2 opiekane kromki chleba	- Najpierw dodaj jajko na 6 min, później dodaj tosty na 5 min
 Babeczki	18	160°C	7 filiżanki	- Do 7 muffinów
 Mieszanka warzyw	12	180°C	1000 g	- Grubo posiekane - Użyj akcesorium do pieczenia - Wymieszaj 2 razy w międzyczasie
 Cała ryba	16	200°C	600 g	- 2 ryba, 300 g każda
 Utrzymy-wanie ciepła	30	80°C	nie dot.	- Nie można regulować temperatury

NA34X (numer modelu)

Ustawienie zaprogramowane	Zaprogramowany czas (min)	Zaprogramowana temperatura	Waga (maks.)	Uwaga
 Cienko krojone frytki	28	180°C	1000 g	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
 Frytki	34	180°C	1000 g	- Użyj mączystych ziemniaków - 10 x 10 mm/0,4 x 04 przy grubym cięciu - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 3 razy
 Nóżki kurczaka	28	180°C	10 sztuki	- Do 10 udek z kurczaka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
 Kotlety mięsne	18	200°C	4 kotlety	- Do 4 kotletów bez kości - Włącz pomiędzy
 Suszone owoce	90	75°C	180 g	- Pokrój na plasterki o grubości 2 mm - Mocz przez 15 minut w wodzie i osusz przed gotowaniem - Włącz pomiędzy
 Wegańskie	23	180°C	15 sztuki	- Do 15 kawałków falafela - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
 Jajka z tostem	12	160°C	4 jajka, 3 opiekane kromki chleba	- Najpierw dodaj jajko na 7 min, później dodaj tosty na 5 min

 Babeczki	18	160°C	9 filiżanki	-	Do 9 muffinów
 Mieszanka warzyw	12	180°C	1400 g	- Grubo posiekane - Użyj akcesorium do pieczenia - Wymieszaj 2 razy w międzyczasie	
 Cała ryba	16	200°C	600 g	-	2 ryba, 300 g każda
 Utrzymywanie ciepła	30	80°C	nie dot.	-	Nie można regulować temperatury

Gotowanie za pomocą innego zaprogramowanego ustawienia

1 Podczas procesu gotowania naciśnij przycisk ustawień wstępnych, aby powrócić do menu głównego.
2 Naciśnij przycisk innego preferowanego zaprogramowanego ustawienia.
3 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania raz jeszcze, aby rozpocząć nowy proces gotowania.

Zapisz ulubione ustawienie

1 Naciśnij wyłącznik , aby włączyć urządzenie.
2 Naciśnij przycisk ulubionych ustawień.
3 Naciśnij przycisk regulacji temperatury.
4 Wybierz temperaturę.
5 Naciśnij przycisk czasu.
6 Wybierz czas.
7 Po wybraniu czasu naciśnij przycisk czasu, aby przejść do menu głównego.
8 Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy, aby zapisać ustawienia jako ulubione.

Po zapisaniu ustawienia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

9 Naciśnij przycisk uruchomienia, aby rozpocząć proces gotowania.

Gotowanie z ulubionym ustawieniem

1 Naciśnij wyłącznik , aby włączyć urządzenie.
2 Naciśnij przycisk ulubionych ustawień.
3 Naciśnij przycisk uruchomienia, aby rozpocząć proces gotowania.

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 wsypania wszystkich słupków naraz na patelnię, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.

6 Przełóż słupki na patelnię.
7 Usmaż słupki ziemniaczane i potrząśnij patelnią 2–3 razy podczas gotowania.

Czyszczenie

Ostrzeżenie

- **Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę od gniazdka**
- **Patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Patelnia 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 patelni.

1 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Wskazówka

- Wyjmij patelnię, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.
3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia").

Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odczepienie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.

- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.

4 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

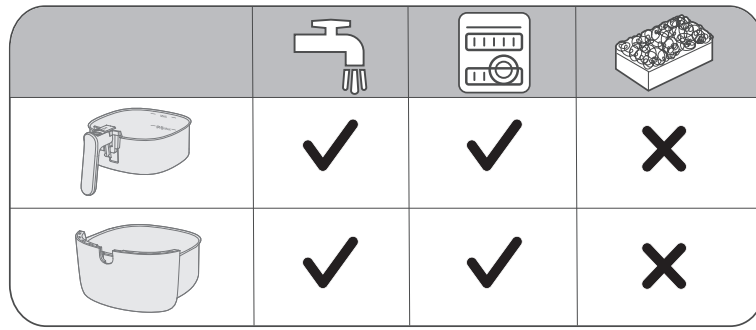
Uwaga

- Upewnij się, że panel sterowania jest suchy po czyszczeniu, używając szmatki do wytarcia wilgoci.

5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.

6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.

7 Przetrzyj okno urządzenia miękką szmatką.



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 należy trzymać je poziomo i podpierać patelnię z przodu, aby zapobiec przypadkowemu przechyleniu i potencjalnemu uszkodzeniu części.
- Przed przeniesieniem lub schowaniem urządzenia Airfryer należy zawsze upewnić się, że jego wyjmowane części są prawidłowo zamocowane.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę **www.philips.com/support**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Patelnia i wewnętrzna część urządzenia zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby można było prawidłowo przygotować jedzenie. 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.
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 na patelni.	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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.	Złuszczanie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie czyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem na patelnię.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie Airfryer może być przechowywana w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Jeśli urządzenie było przechowywane w niskiej temperaturze, odczekaj co najmniej 15 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania, aż nagrzeje się ono do temperatury pokojowej. Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju, jeśli problem się utrzymuje.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E9”.	Urządzenie jest podłączone do nieprawidłowo działającej listwy zasilającej lub w niestabilnych warunkach sieciowych.	Odłącz urządzenie od listwy zasilającej i podłącz je do gniazdka ściennego. Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju, jeśli problem się utrzymuje.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E12”.	Urządzenie napotyka problem.	Odłącz urządzenie od zasilania i podłącz je ponownie. Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju, jeśli problem się utrzymuje.

Conteúdo

Importante 374
Reciclagem 377
Garantia e assistência 377
Introdução 377
Descrição geral 378
Antes da primeira utilização 379
Preparações antes da primeira utilização 380
Utilizar o aparelho 380
Limpeza 395
Armazenamento 396
Resolução de problemas 396

Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo



- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do recipiente, para evitar que estes entrem em contacto com a resistência.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois tal pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no recipiente.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.

Aviso

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra, protegida por um disjuntor diferencial.
- Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto independente.



- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves ou papel vegetal no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Armazenamento de batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Nunca encha o recipiente com óleo.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O recipiente 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.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se detetar fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde até que a emissão de fumo pare antes de retirar o recipiente do aparelho.
- Não ligue a ficha do aparelho à tomada nem opere o painel de controlo com as mãos molhadas.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas quentes.
- Certifique-se sempre de que tem controlo sobre a Airfryer, mesmo quando utiliza a função remota ou o início atrasado.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode libertar fumo. Preste especial atenção quando utilizar a função de controlo remoto ou o início atrasado.
- Certifique-se de que apenas uma pessoa de cada vez está a utilizar a função de controlo remoto.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de início atrasado (possível produção de bactérias).

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Desativação automática

- Este aparelho está equipado com uma função de desativação automática. Se não premir um botão no espaço de 20 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, prima o botão ligar/desligar.

Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

Garantia e assistência

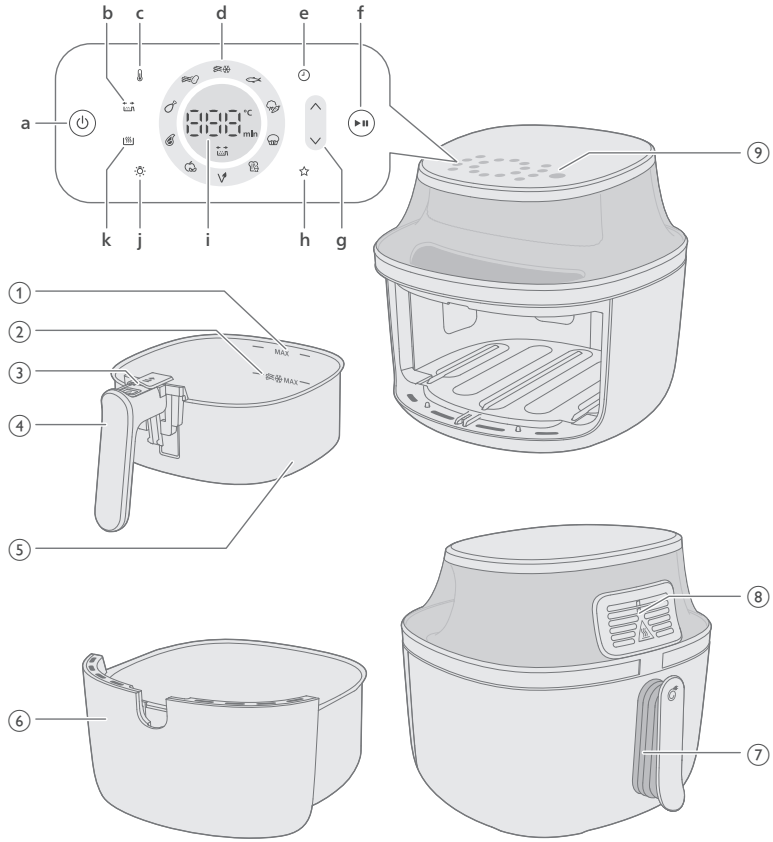
Neste produto, a Versuni oferece uma garantia de dois anos após a aquisição. Esta garantia não é válida se o defeito tiver sido causado por utilização incorreta ou manutenção imprópria. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website **www.philips.com/support**.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

Descrição geral



1 Indicação MAX para ingredientes
2 Indicação MAX para snacks congelados à base de batata
3 Botão de ejeção
4 Pega do cesto
5 Cesto
6 Recipiente
7 Cabo de alimentação
8 Saídas de ar
9 Painel de controlo
   a Botão de alimentação
   b Indicação do lembrete de agitação

      A sua Airfryer dispõe de um lembrete de agitação que o recorda de agitar, mexer ou virar os alimentos durante a preparação para garantir uma preparação uniforme, especialmente no caso de alimentos com muitos pedaços, como as batatas fritas, ou quando prepara itens como coxas de frango que precisam de ser viradas.

      O lembrete de agitação é ligado automaticamente. É possível desligar o lembrete de agitação nas definições premindo o botão.
   c Botão da temperatura

É possível definir a temperatura de preparação entre 40° e 200° Celsius no modo de preparação manual.

Quando a temperatura for definida entre 40 °C - 100 °C, é possível definir um tempo de preparação até 24 horas

Quando a temperatura for definida acima de 100 °C, é possível definir um tempo de preparação até três horas.

d Botões predefinidos

Consulte "Cozinhar com uma predefinição" para mais informações sobre as funções predefinidas.

e Botão do tempo

É possível definir o tempo de preparação entre 1 minuto e 24 horas.

f Botão iniciar/interromper

g Aumento e diminuição para o botão da temperatura e do controlo do tempo

h Definição favorita

A sua Airfryer vem com um modo de gravação de definição favorita. O utilizador seleciona o seu tempo e a sua temperatura de preparação favoritos e, em seguida, mantém premido o botão de gravação de favorito. Ouvirá um sinal sonoro depois de guardar a definição. Se pretender alterar a sua definição favorita, execute os passos anteriores novamente.

i Ecrã de estado

Mostra o tempo restante e a temperatura de preparação.

j Botão da luz

Pode premir o botão da luz para a ligar. Quando liga a luz, esta fica acesa até o aparelho se desligar automaticamente. Também pode desligar a luz premindo o botão.

k Botão para manter quente

A sua Airfryer tem um modo de manter quente que pode ser ativado premindo o botão para manter quente a qualquer momento antes ou durante a preparação. Podem ser encontradas mais informações no capítulo "Manter quente".

Antes da primeira utilização

1. Retire todo o material de embalagem, incluindo o cartão de proteção no interior/por baixo da gaveta.
2. Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
3. Retire a película de proteção do ecrã.
4. Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo “Limpeza”).

Preparações antes da primeira utilização

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

Nota

- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.
- Não coloque o aparelho em funcionamento perto ou por baixo de objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.

Utilizar o aparelho

Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda a selecionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.

Nota

- Certifique-se de que não excede a indicação de nível MAX no cesto quando prepara batatas fritas, para obter resultados homogéneos.
- Não se esqueça de que estas definições são sugestões. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Ao preparar uma quantidade maior de alimentos (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, salgadinhos congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes no recipiente 2 a 3 vezes para obter um resultado uniforme.

NA32X (número do modelo)

Ingredientes	Quantidade máx.	Temperatura	Tempo de preparação	Nota

Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	500 g	180 °C	26-28	Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da preparação
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	500 g	180 °C	34-36	Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da preparação
Crepes chineses congelados	500 g	200 °C	15-17	Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (aproximadamente 150 g)	3 unidades	200 °C	12-14	Vire a meio
Rolo de carne	1000 g	150 °C	43-45	Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 190 g)	2 costeletas	200 °C	11-14	Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	6 peças	180 °C	24-28	Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	3 peças	180 °C	19-21	Vire a meio
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	1 peixe	200 °C	11-15	
Ovos com torrada	2 ovos, 1 torrada	160 °C	11	ovo primeiro 6 min, adicione a torrada 5 min
Falafel (50 g cada, 4 cm de diâmetro)	9 peças	180 °C	20-22	Agite, volte ou mexa a meio
Fruta desidratada (pedaços de maçã, corte em fatias de 2 mm)	100 g	75 °C	90	Agite, volte ou mexa a meio

Legumes variados (picados grosseiramente)	800 g	180 °C	12-14	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal - Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Muffins (cerca de 50 g por copo de papel)	5 chávenas	160 °C	15-18	

NA33X (número do modelo)

Ingredientes	Quantidade máx.	Temperatura	Tempo de preparação	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	800 g	180 °C	26-28	Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da preparação
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	800 g	180 °C	34-36	Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da preparação
Crepes chineses congelados	700 g	200 °C	13-15	Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (aproximadamente 150 g)	5 unidades	200 °C	13-15	Vire a meio
Rolo de carne	1200 g	150 °C	51-53	Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 190 g)	3 costeletas	200 °C	13-16	Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	8 peças	180 °C	28-30	Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	4 peças	180 °C	20-22	Vire a meio
Frango inteiro (1200 g/42 oz)	1 unidade	180 °C	55-65	
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	2 peixes	200 °C	14-16	

Ovos com torrada	3 ovos, 2 torradas	160 °C	11	ovo primeiro 6 min, adicione a torrada 5 min
Falafel (50 g cada, 4 cm de diâmetro)	12 peças	180 °C	19-21	Agite, volte ou mexa a meio
Fruta desidratada (pedaços de maçã, corte em fatias de 2 mm)	150 g	75 °C	90	Agite, volte ou mexa a meio
Legumes variados (picados grosseiramente)	1000 g	180 °C	12-14	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal - Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Muffins (cerca de 50 g por copo de papel)	7 chávenas	160 °C	15-18	

NA34X (número do modelo)

Ingredientes	Quantidade máx.	Temperatura	Tempo de preparação	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	1000 g	180 °C	26-28	Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da preparação
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	1000 g	180 °C	32-34	Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da preparação
Crepes chineses congelados	800 g	200 °C	13-15	Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (aproximadamente 150 g)	6 unidades	200 °C	15-17	Vire a meio
Rolo de carne	1400 g	150 °C	51-53	Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 190 g)	4 costeletas	200 °C	15-18	Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	10 peças	180 °C	24-28	Agite, volte ou mexa a meio

Peito de frango (aproximadamente 160 g)	5 peças	180 °C	17-19	Vire a meio
Frango inteiro (1200 g/42 oz)	1 unidade	180 °C	50-65	
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	2 peixes	200 °C	14-16	
Ovos com torrada	4 ovos, 3 torradas	160 °C	12	ovo primeiro 6 min, adicione a torrada 5 min
Falafel (50 g cada, 4 cm de diâmetro)	15 peças	180 °C	21-23	Agite, volte ou mexa a meio
Fruta desidratada (pedaços de maçã, corte em fatias de 2 mm)	180 g	75 °C	90	Agite, volte ou mexa a meio
Legumes variados (picados grosseiramente)	1400 g	180 °C	12-14	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal - Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Muffins (cerca de 50 g por copo de papel)	9 chávenas	160 °C	15-18	

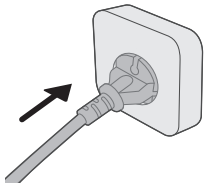
Fritar a ar quente



Atenção

- **Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.**
- **Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.**
- **Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.**
- **Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é normal.**
- **Não é necessário pré-aquecer o aparelho.**

1 Ligue a ficha à tomada elétrica.



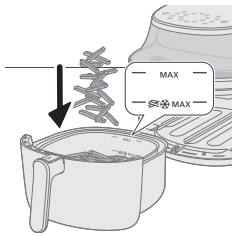


2 Retire o recipiente do aparelho, puxando a pega.

3 Puxando pela pega, puxe o recipiente para fora na horizontal para removê-lo do aparelho.

Atenção

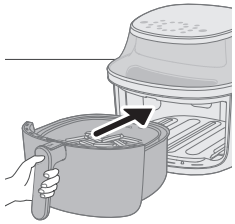
- **Não puxe o recipiente para fora num ângulo inclinado para evitar riscar o recipiente.**



4 Coloque os ingredientes no recipiente.

Nota

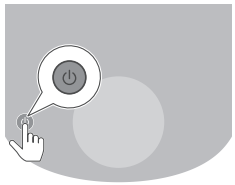
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha o recipiente além da indicação "MAX", visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.
- Não exceda a indicação MAX com um ícone de batatas fritas com snacks congelados à base de batata e batatas fritas caseiras.
- Se quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que verifica o tempo de preparação sugerido para os diferentes ingredientes, antes de iniciar a sua preparação simultânea.



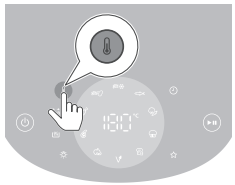
5 Volte a colocar o recipiente horizontalmente na Airfryer.

Atenção

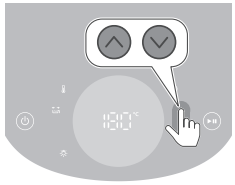
- **Nunca utilize o recipiente sem o cesto.**
- **Não toque no recipiente durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois este aquece muito.**
- **Não coloque o recipiente num ângulo inclinado para evitar riscar o recipiente.**



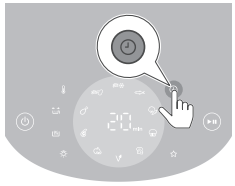
6 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



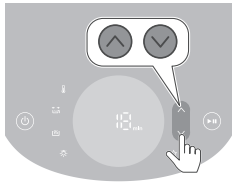
7 Prima o botão da temperatura.



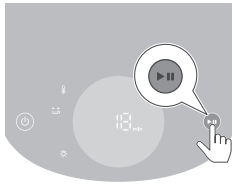
8 Prima o botão para aumentar ou diminuir para definir a temperatura.



9 Prima o botão do tempo.



10 Prima o botão para aumentar ou diminuir para definir o tempo.



11 Prima o botão iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

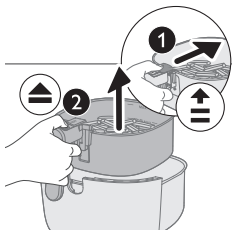
Nota

- Durante a preparação, a temperatura e o tempo são apresentados alternadamente.
- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Consulte a tabela de alimentos para obter as definições de preparação básicas para diferentes tipos de alimentos.

Dica

- Durante a preparação, premir o botão para cima ou para baixo a qualquer momento para alterar o tempo ou a temperatura de preparação.

- Para interromper o processo de preparação, prima o botão para iniciar/interromper. Para retomar o processo de preparação, prima novamente o mesmo botão para continuar.
- O dispositivo fica automaticamente no modo de pausa quando retira o recipiente. O processo de preparação continua quando o recipiente é novamente colocado no aparelho.



Nota

- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, solte o cesto do recipiente primeiro. Deslize o botão da pega na direção do cesto para revelar o botão de ejeção e, em seguida, prima-o para soltar o cesto do recipiente. Agite o cesto por cima do lava-louça. Depois coloque novamente o recipiente com o cesto no aparelho.
- Se não definir o tempo de preparação necessário num intervalo de 20 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente por razões de segurança.



12 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.

Nota

- É possível parar o processo de preparação manualmente premindo o botão iniciar/interromper.

13 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

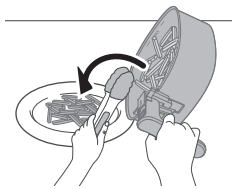
Atenção

- **O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Quando retirar o recipiente do dispositivo, coloque-o sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.).**

Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.

14 Esvazie o conteúdo para uma taça ou um prato.



Atenção

- **Após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior, a janela e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.**

Nota

- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes.
- O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.
- Consoante o tipo de ingredientes em preparação, poderá ser necessário esvaziar cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura libertada acumulada no recipiente após cada porção ou antes de agitar. Coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor. Use luvas de forno para verter o excesso de óleo ou gordura libertada. Volte a colocar o recipiente no aparelho.
- Quando uma porção de ingredientes estiver pronta, a Airfryer está imediatamente pronta para preparar outra porção.
- Repita os passos 3 a 12 se quiser preparar outra porção.

Utilizar o modo para manter quente

1 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.
2 Prima o botão para manter quente.
3 Prima o botão iniciar/interromper para ativar o modo para manter quente.

Nota

- Para alterar o tempo para manter quente, prima o botão de tempo para baixo (1 - 30 minutos).
- A temperatura não pode ser alterada no modo para manter quente.

4 Para interromper o modo para manter quente, prima o botão iniciar/interromper. Para retomar o modo para manter quente, prima novamente o botão iniciar/interromper.
5 Para sair do modo para manter quente, prima o botão ligar/desligar.

Dica

- Se as batatas fritas ficarem moles durante o modo para manter quente, reduza o tempo para manter quente ou volte a fritá-las durante 2-3 minutos a 180 °C.
- Durante o modo para manter quente, a ventoinha e o aquecedor do aparelho são ligados de forma intermitente.
- O modo para manter quente serve para manter a comida quente após a preparação e não para voltar a aquecer.

Utilizar o modo para manter quente para predefinições



É possível ativar ou desativar o modo para manter quente antes ou depois do início da preparação predefinida.



1 Prima o botão para manter quente depois de selecionar uma predefinição para ativar o modo para manter quente.

O modo para manter quente é ativado automaticamente após a preparação.



2 Prima o botão para manter quente novamente para desativar o modo para manter quente, caso seja necessário.

Cozinhar com uma predefinição

1 Siga os passos 1 a 5 da secção "Fritar a ar".
2 Prima o botão de programação pretendido.
A predefinição selecionada está intermitente.
3 Inicie o processo de preparação premindo o botão iniciar/interromper.

Nota

- Quando preparar batatas fritas ou snacks congelados à base de batata em predefinição, o aparelho irá avisar automaticamente que deve agitar os alimentos para obter um resultado homogéneo com o lembrete para agitar. Para desativar este lembrete, prima a predefinição de snacks congelados à base de batata e a predefinição de batatas fritas caseiras em simultâneo depois de ligar o aparelho. Para voltar a ativar o lembrete para agitar, repita esta ação.
- Se definir o tempo para batatas fritas e snacks à base de batata para menos de 5 minutos ao personalizar a predefinição, o lembrete para agitar será desativado.
- O aparelho irá avisar para agitar várias vezes quando utilizar uma dessas duas predefinições. Para parar o sinal sonoro durante a preparação, puxe o cesto para fora para agitar as batatas fritas. Isto vai silenciar o sinal sonoro para este processo de preparação, mas não vai desativar a função de lembrete para agitar.

Personalizar as predefinições

Para guardar o tempo e a temperatura personalizados numa predefinição na Airfryer, pode

1 Premir brevemente o botão predefinido pretendido.
2 Ajustar o tempo e/ou a temperatura.
3 Premir o botão de tempo ou temperatura para confirmar as suas definições.
4 Premir de novo o botão de tempo ou temperatura para regressar ao menu principal.
5 Premir longamente o mesmo botão predefinido até que o dispositivo emita um sinal sonoro.
- A predefinição ajustada é guardada.

Restaurar as predefinições

Para repor as predefinições personalizadas, pode

1 Selecionar e premir a predefinição personalizada.
2 Premir longamente o respetivo botão predefinido até que o aparelho emita um sinal sonoro.

- A predefinição selecionada é reposta para o original.

NA32X (número do modelo)

Predefinições	Tempo predefinido (min)	Temperatura predefinida	Peso (máx.)	Comentário
 Batatas finas congeladas	28	180 °C	500 g	- Snacks congelados à base de batata, como batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas fritas em rodelas, etc. - Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da cozedura
 Batatas fritas	35	180 °C	500 g	- Utilize batatas para assar ou fritar - Corte com 10 x 10 mm de espessura - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo. - Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da cozedura
 Coxas de frango	28	180 °C	6 peças	- Até 6 coxas de frango - Agite, volte ou mexa a meio

Costeletas	14	200 °C	2 costeletas	- Até 2 costeletas sem osso - Vire ao longo da preparação
Fruta desidratada	90	75 °C	100 g	- Corte em fatias de 2 mm - Demolhe durante 15 minutos em água e seque antes de preparar - Vire ao longo da preparação
Vegano	20	180 °C	9 peças	- Até 9 peças de falafel - Agite, volte ou mexa a meio
Ovos com torrada	11	160 °C	2 ovos, 1 torrada	- Adicione o ovo primeiro 6 min, adicione a torrada 5 min
Muffins	18	160 °C	5 chávenas	- Até 5 chávenas de muffins
Legumes variados	12	180 °C	800 g	- Picados grosseiramente - Utilize o acessório de cozedura - Mexa 2 vezes ao longo da preparação
Peixe inteiro	14	200 °C	300 g	- 1 peixe, 300 g cada
Manter quente	30	80 °C	N/A	- A temperatura não pode ser ajustada

NA33X (número do modelo)

Predefinições	Tempo predefinido (min)	Temperatura predefinida	Peso (máx.)	Comentário
Batatas finas congeladas	28	180 °C	800 g	- Snacks congelados à base de batata, como batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas fritas em rodelas, etc. - Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da cozedura

 Batatas fritas	36	180 °C	800 g	- Utilize batatas para assar ou fritar - Corte com 10 x 10 mm de espessura - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo. - Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da cozedura
 Coxas de frango	30	180 °C	8 peças	- Até 8 coxas de frango - Agite, volte ou mexa a meio
 Costeletas	16	200 °C	3 costeletas	- Até 3 costeletas sem osso - Vire ao longo da preparação
 Fruta desidrata-da	90	75 °C	150 g	- Corte em fatias de 2 mm - Demolhe durante 15 minutos em água e seque antes de preparar - Vire ao longo da preparação
 Vegano	21	180 °C	12 peças	- Até 12 peças de falafel - Agite, volte ou mexa a meio
 Ovos com torrada	11	160 °C	3 ovos, 2 torradas	- Adicione o ovo primeiro 6 min, adicione a torrada 5 min
 Muffins	18	160 °C	7 chávenas	- Até 7 chávenas de muffins
 Legumes variados	12	180 °C	1000 g	- Picados grosseiramente - Utilize o acessório de cozedura - Mexa 2 vezes ao longo da preparação

Peixe inteiro	16	200 °C	600 g	-	2 peixe, 300 g cada
Manter quente	30	80 °C	N/A	-	A temperatura não pode ser ajustada

NA34X (número do modelo)

Predefinições	Tempo predefinido (min)	Temperatura predefinida	Peso (máx.)	Comentário
Batatas finas congeladas	28	180 °C	1000 g	- Snacks congelados à base de batata, como batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas fritas em rodelas, etc. - Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da cozedura
Batatas fritas	34	180 °C	1000 g	- Utilize batatas para assar ou fritar - Corte com 10 x 10 mm de espessura - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo. - Agite, vire ou mexa 3 vezes ao longo da cozedura
Coxas de frango	28	180 °C	10 peças	- Até 10 coxas de frango - Agite, volte ou mexa a meio
Costeletas	18	200 °C	4 costeletas	- Até 4 costeletas sem osso - Vire ao longo da preparação
Fruta desidratada	90	75 °C	180 g	- Corte em fatias de 2 mm - Demolhe durante 15 minutos em água e seque antes de preparar - Vire ao longo da preparação

Vegano	23	180 °C	15 peças	-	Até 15 peças de falafel - Agite, volte ou mexa a meio
Ovos com torrada	12	160 °C	4 ovos, 3 torradas	-	Adicione o ovo primeiro 7 min, adicione a torrada 5 min
Muffins	18	160 °C	9 chávenas	-	Até 9 chávenas de muffins
Legumes variados	12	180 °C	1400 g	-	Picados grosseiramente - Utilize o acessório de cozedura - Mexa 2 vezes ao longo da preparação
Peixe inteiro	16	200 °C	600 g	-	2 peixe, 300 g cada
Manter quente	30	80 °C	N/A	-	A temperatura não pode ser ajustada

Cozinhar com outra predefinição

1. Durante o processo de preparação, prima o botão predefinido para regressar ao menu principal.
2. Prima outro botão predefinido pretendido.
3. Prima o botão iniciar/interromper novamente para iniciar o novo processo de preparação.

Guarda a sua definição favorita

1. Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.
2. Prima o botão dos favoritos.
3. Prima o botão da temperatura.
4. Selecione a temperatura.
5. Prima o botão do tempo.
6. Selecione o tempo.
7. Depois de selecionar o tempo, prima o botão do tempo para o menu principal.
8. Mantenha premido o botão durante 2 para guardar as definições como favoritas.

   Ouvirá um sinal sonoro depois de guardar a definição.
9. Prima o botão de iniciar para iniciar o processo de preparação.

Cozinhar com uma definição favorita

1. Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.
2. Prima o botão dos favoritos.

3 Prima o botão de iniciar para iniciar o processo de preparação.

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 recipiente de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

6 Coloque os palitos no recipiente.
7 Frite os palitos de batata e vire-os 2 a 3 vezes durante a preparação.

Limpeza

Aviso

- **Desligue da tomada antes de limpar**
- **Deixe o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.**
- **O recipiente 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 recipiente após cada utilização.

1 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Dica

- Retire o recipiente para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

2 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.
3 Lave o recipiente e o cesto na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

Dica

- Se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um anti-gorduras em líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar a resistência.

4 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

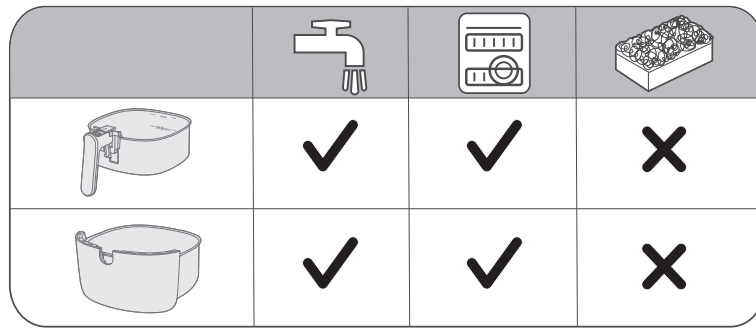
Nota

- Certifique-se de que o painel de controlo está seco após a limpeza utilizando um pano para secar a humidade.

5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.

6 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

7 Limpe a janela do aparelho com um pano macio.



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

- Quando transportar a Airfryer, segure-a na horizontal e apoie o recipiente na frente para evitar qualquer inclinação acidental e potenciais danos nas peças.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir,

visite **www.philips.com/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização.	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.
		O recipiente e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone: 
		Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo correto de batatas.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no recipiente é demasiado elevada.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
	Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.

Problema	Possível causa	Solução
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e continue a cozinhar.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para asseguram que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no recipiente.
O ecrã da Airfryer apresenta "E1".	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	Se o dispositivo tiver sido guardado a uma temperatura ambiente baixa, deixe-o aquecer até atingir a temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos antes de o voltar a ligar à tomada. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência da Philips ou contacte o centro de apoio ao cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O ecrã da Airfryer apresenta "E9".	O aparelho está ligado a uma extensão defeituosa ou em condições de rede elétrica instáveis.	Desligue o aparelho da extensão e ligue-o à tomada de parede. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência da Philips ou contacte o centro de apoio ao cliente no seu país.
O ecrã da Airfryer apresenta "E12".	O aparelho apresenta um erro.	Desligue o aparelho e ligue-o novamente. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência da Philips ou contacte o centro de apoio ao cliente no seu país.

Cuprins

Important 400
Reciclarea 402
Garanţie şi asistenţă 403
Introducere 403
Descriere generală 403
Înainte de prima utilizare 405
Pregătiri înainte de prima utilizare 405
Utilizarea aparatului 405
Curăţarea 420
Depozitarea 422
Depanare 422

Important

Citeşte cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol



- Nu aşeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice şi plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă şi nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în tavă ingredientele pe care doreşti să le prăjeşti, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie şi de evacuare a aerului în timpul funcţionării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ştecărul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcţionării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depăşeşte nivelul maxim indicat pe tavă.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber şi că nu există alimente blocate în acesta.

Avertisment

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare, protejată de un întrerupător cu scurgere în pământ.
- Asigură-te întotdeauna că ştecărul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.



- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe şi copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsa aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu aşeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spaţiu liber de cel puţin 10 cm în spatele, în ambele părţi laterale şi deasupra aparatului. Nu aşeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îţi apropia mâinile sau faţa de abur şi de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul şi la aerul fierbinte atunci când scoţi tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente uşoare sau hârtie de copt în aparat.
- Suprafeţele accesibile pot deveni fierbinţi în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitaţi şi mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu umple niciodată tava cu ulei.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C şi 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ţine cablul electric de suprafeţe fierbinţi.
- Nu aşeza aparatul pe materiale inflamabile, precum feţe de masă sau perdele, şi nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual şi foloseşte numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Tava şi accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul şi după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuieşte-le cu atenţie.
- Curăţă foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucţiunile din manual.
- Scoate imediat aparatul din priză dacă din acesta iese fum negru. Aşteaptă să nu mai iasă fum înainte de a scoate tava din aparat.
- Nu conecta cablul de alimentare al aparatul şi nu opera panoul de control cu mâinile ude.

Atenţie

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obişnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaţilor din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienţi în hoteluri, moteluri, pensiuni şi alte medii rezidenţiale.

- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl laşi nesupravegheat şi înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăţa.
- Aşază aparatul pe o suprafaţă orizontală, plată şi stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparaţii, du întotdeauna aparatul la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanţiei.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăţa.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii şi nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeţi la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureţi zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice.
- Asigură-te întotdeauna că ai controlul asupra aparatului Airfryer, inclusiv atunci când utilizezi funcţia de la distanţă sau pornirea întârziată.
- Când găteşti alimente grase, Airfryer poate să producă fum. Ai mare grijă când foloseşti funcţia de control de la distanţă sau pornirea întârziată.
- Asigură-te că o singură persoană foloseşte funcţia de control de la distanţă la un moment dat.
- Ai grijă când găteşti alimente uşor perisabile cu funcţia de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele şi reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Oprire automată

- această aplicaţie dispune de funcţie de oprire automată. Dacă nu apeşi niciun buton în interval de 20 de minute, aparatul se opreşte automat. Pentru a opri manual aparatul, apasă butonul de pornire/oprire.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din ţara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Garanţie şi asistenţă

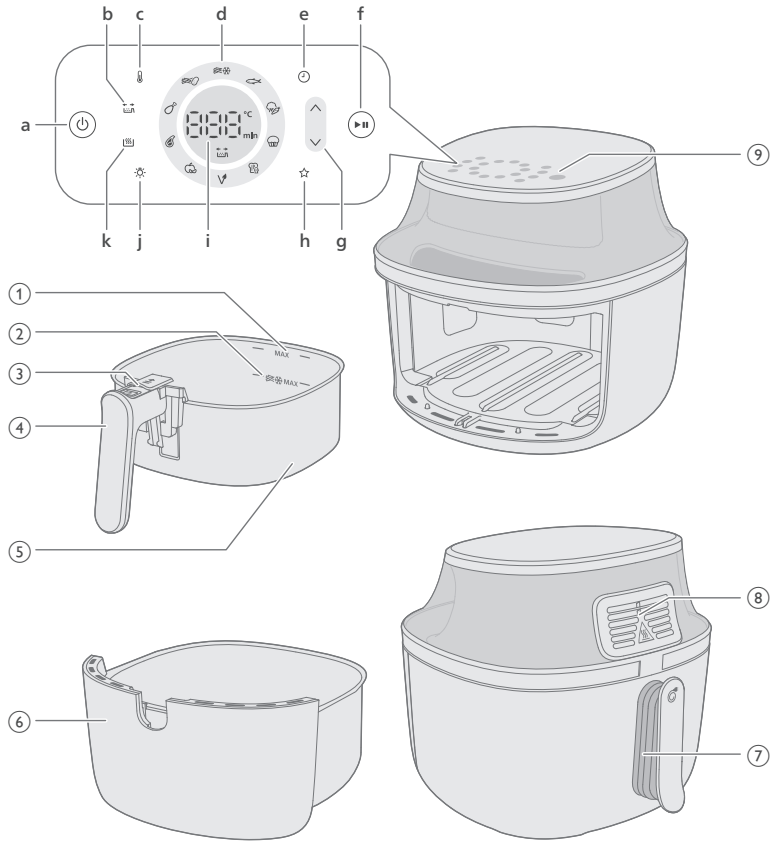
Versuni oferă o garanție de doi ani pentru acest produs după cumpărare. Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **www.philips.com/support**.

Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la **www.philips.com/welcome**.

Descriere generală



1 Indicator MAX pentru ingrediente
2 Indicator MAX pentru gustări din cartofi congelaţi
3 Buton detaşare
4 Mâner coş
5 Coş

6 Tigaie
7 Cablu de alimentare
8 Orificii de ieşire a aerului
9 Panou de control
   a Butonul de pornire/oprire
   b Indicator memento agitare

      Aparatul Airfryer are un memento de agitare care îţi reaminteşte să agiţi, să amesteci sau să întorci alimentele în timpul preparării pentru a asigura gătirea uniformă, în special pentru alimentele compuse din multe bucăţi, cum sunt cartofii prăjiţi, sau atunci când găteşti alimente, precum ciocănele de pui, care trebuie întoarse.

      Mementoul pentru agitare se va activa automat. Poţi dezactiva mementoul pentru agitare din setări apăsând butonul.
   c Buton pentru temperatură

      Poţi seta temperatura de gătit între 40° şi 200° Celsius în modul de gătit manual.

      Când temperatura este setată între 40 - 100°C, poţi seta un timp de preparare de până la 24 de ore

      Când temperatura este setată la peste 100°C, poţi seta un timp de preparare de maximum trei ore.
   d Butoane presetate

      Consultă „Gătirea cu o presetare” pentru detalii despre funcţiile presetate.
   e Buton pentru timp

      Poţi seta un timp de preparare cuprins între 1 minut şi 24 de ore.
   f Butonul Start/pauză
   g Buton de creştere şi scădere pentru controlul temperaturii şi timpului
   h Setarea preferată

      Aparatul Airfryer are un mod de salvare a setării preferate. Selectează temperatura şi timpul de preparare preferate, apoi apasă şi menţine apăsat butonul de salvare a preferinţelor. Vei auzi un semnal sonor scurt după salvarea setărilor. Dacă vrei să modifici setarea preferată, parcurge din nou paşii anteriori.
   i Afişare stare

      Afişează timpul rămas şi temperatura pentru preparare.
   j Buton de lumină

      Poţi apăsa butonul de lumină pentru a-l activa din nou. Când aprinzi lumina, aceasta va rămâne aprinsă până când aparatul se opreşte automat. De asemenea, poţi stinge lumina apăsând butonul.
   k Buton de păstrare la cald

      Aparatul Airfryer are un mod de păstrare la cald pe care îl poţi activa, apăsând butonul de păstrare la cald în orice moment înainte sau în timpul preparării. Mai multe detalii sunt disponibile în capitolul „Păstrarea la cald”.

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtează toate ambalajele, inclusiv cartonul de protecţie din/de sub sertar.
2. Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
3. Îndepărtează folia de protecţie de pe afişaj.
4. Curăţă bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curăţarea”).

Pregătiri înainte de prima utilizare

Aşază aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă, orizontală şi termorezistentă.

Note

- Nu aşeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer şi rezultatul prăjirii.
- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereţi sau dulapuri.

Utilizarea aparatului

Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos te ajută să selectezi setările de bază pentru tipurile de alimente pe care doreşti să le prepari.

Notă

- Asigură-te că nu depăşeşti indicaţia de nivel MAX de pe coş atunci când prepari cartofi prăjiţi pentru a obţine rezultate uniforme.
- Reţine că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune şi marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.

Atunci când pregăteşti o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiţi, creveţi, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele din tavă de 2 sau de 3 ori pentru a obţine un rezultat uniform.

NA32X (număr model)

Ingrediente	Cantitate max.	Temperatura	Timpul de preparare	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	500 g	180°C	26 - 28	Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	500 g	180°C	34 - 36	Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
Pachetele de primăvară congelate	500 g	200°C	15 - 17	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	3 chiftele	200°C	12 - 14	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	1000 g	150°C	43 - 45	Foloseşte accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)	2 cotlete	200°C	11 - 14	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	6 buc.	180°C	24 - 28	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	3 buc.	180°C	19 - 21	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 peşte	200°C	11 - 15	
Ouă cu pâine prăjită	2 ouă, 1 felie de pâine prăjită	160°C	11	mai întâi oul 6 min., se adaugă pâinea prăjită 5 min.

Falafel (50 g fiecare, diametru de 4 cm)	9 buc.	180°C	20 - 22	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Fructe deshidratate (chipsuri de mere, tăiate în felii de 2 mm)	100 g	75°C	90	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	800 g	180°C	12 - 14	Setează timpul de preparare după gust - agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Brioşe (aproximativ 50 g/1,8 oz per formă de hârtie)	5 forme	160°C	15 - 18	

NA33X (număr model)

Ingrediente	Cantitate max.	Temperatura	Timpul de preparare	Notă
Cartofi pai congelaţi subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	800 g	180°C	26 - 28	Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	800 g	180°C	34 - 36	Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
Pachețele de primăvară congelate	700 g	200°C	13 - 15	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	5 chiftele	200°C	13 - 15	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	1200 g	150°C	51 - 53	Foloseşte accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)	3 cotlete	200°C	13 - 16	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	8 buc.	180°C	28 - 30	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	4 buc.	180°C	20 - 22	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg (1200 g/42 oz)	1 bucată	180°C	55 - 65	
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	2 peşti	200°C	14 - 16	
Ouă cu pâine prăjită	3 ouă, 2 felii de pâine prăjită	160°C	11	mai întâi oul 6 min., se adaugă pâinea prăjită 5 min.
Falafel (50 g fiecare, diametru de 4 cm)	12 buc.	180°C	19 - 21	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Fructe deshidratate (chipsuri de mere, tăiate în felii de 2 mm)	150 g	75°C	90	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	1000 g	180°C	12 - 14	Setează timpul de preparare după gust - agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Brioşe (aproximativ 50 g/1,8 oz per formă de hârtie)	7 forme	160°C	15 - 18	

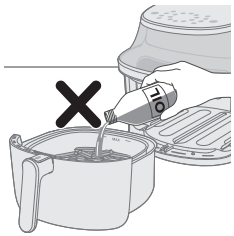
NA34X (număr model)

Ingrediente	**Cantitate max.**	**Temperatura**	**Timpul de preparare**	**Notă**
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	1000 g	180°C	26 - 28	Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	1000 g	180°C	32 - 34	Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării

Pachețele de primăvară congelate	800 g	200°C	13 - 15	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	6 chiftele	200°C	15 - 17	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	1400 g	150°C	51 - 53	Folosește accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)	4 cotlete	200°C	15 - 18	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	10 buc.	180°C	24 - 28	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	5 buc.	180°C	17 - 19	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg (1200 g/42 oz)	1 bucată	180°C	50 - 65	
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	2 pești	200°C	14 - 16	
Ouă cu pâine prăjită	4 ouă, 3 felii de pâine prăjită	160°C	12	mai întâi oul 6 min., se adaugă pâinea prăjită 5 min.
Falafel (50 g fiecare, diametru de 4 cm)	15 buc.	180°C	21 - 23	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Fructe deshidratate (chipsuri de mere, tăiate în felii de 2 mm)	180 g	75°C	90	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

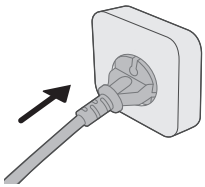
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	1400 g	180°C	12 - 14	Setează timpul de preparare după gust - agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Brioşe (aproximativ 50 g/1,8 oz per formă de hârtie)	9 forme	160°C	15 - 18	

Prăjirea cu aer fierbinte

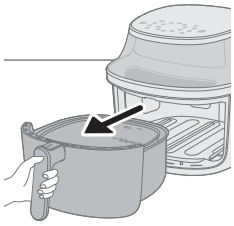


Atenţie

- **Acest aparat Airfryer funcţionează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.**
- **Nu atinge suprafeţele fierbinţi. Utilizează mânerele şi butoanele. Manevrează tava fierbinte cu mănuşi pentru cuptor.**
- **Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.**
- **În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puţin fum. Acest lucru este normal.**
- **Nu este necesară preîncălzirea aparatului.**



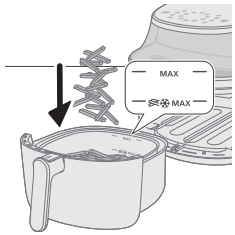
1 Introdu ştecărul în priză.



2 Scoate tava din aparat, trăgând de mâner.
3 Trăgând de mâner, trage tava orizontal pentru a o scoate din aparat.

Atenţie

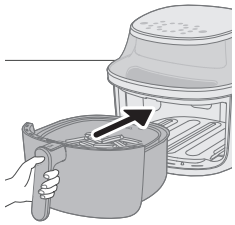
- **Nu scoate tava într-un unghi înclinat pentru a evita zgârierea acesteia.**



4 Pune ingredientele în tigaie.

Notă

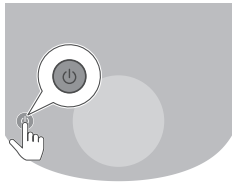
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul cu alimente" şi nu umple tava dincolo de indicaţia „MAX", deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.
- Nu depăşi indicatorul MAX cu pictograma cartofi prăjiţi pentru gustări congelate pe bază de cartofi şi cartofi prăjiţi de casă.
- Dacă doreşti să prepari diverse ingrediente simultan, asigură-te că verifici timpului de preparare sugerat necesar pentru diferitele ingrediente înainte de a începe să le pregăteşti împreună.



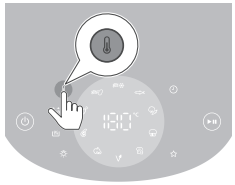
5 Introdu tava orizontal înapoi în Airfryer.

Atenţie

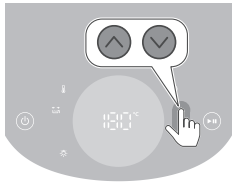
- **Nu utiliza niciodată tava fără să aibă coşul în aceasta.**
- **Nu atinge tava în timpul utilizării sau după un anumit timp de la utilizare, deoarece devine foarte fierbinte.**
- **Nu introdu tava într-un unghi înclinat pentru a evita zgârierea acesteia.**



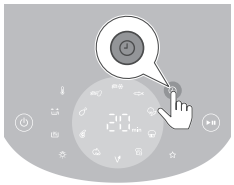
6 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



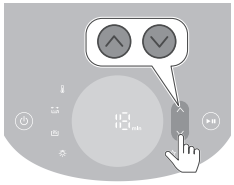
7 Apasă butonul de temperatură.



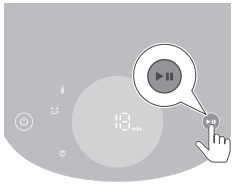
8 Apasă butonul de mărire sau micşorare pentru a seta temperatura.



9 Apasă butonul pentru timp.



10 Apasă butonul de mărire sau micşorare pentru a seta timpul.



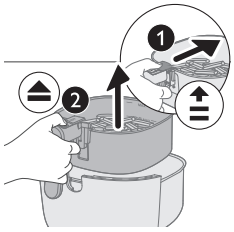
11 Apăsaţi butonul pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

Notă

- În timpul preparării, temperatura şi timpul sunt afişate alternativ.
- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Consultă tabelul de alimente cu setările de bază pentru gătirea diferitelor tipuri de alimente.

Sfat

- În timpul preparării, apasă butonul sus sau jos în orice moment pentru a modifica timpul de preparare sau temperatura.
- Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul start/pauză. Pentru a relua procesul de preparare, apasă din nou acelaşi buton pentru a continua procesul de preparare.
- Când scoţi tava, aparatul trece automat în modul pauză. Procesul de preparare continuă după ce tava este introdusă din nou în aparat.



Notă

- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a agita ingredientele, scoate mai întâi coşul din tavă. Glisează comutatorul de pe mâner spre coş pentru a avea acces la butonul de detaşare, apoi apasă-l pentru a elibera coşul din tavă. Agită coşul deasupra chiuvetei. Apoi introdu tava cu coşul înapoi în Airfryer.
- Dacă nu setezi timpul de preparare necesar timp de 20 de minute, aparatul se opreşte automat, din motive de siguranţă.



12 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.

Notă

- Poţi opri manual procesul de preparare apăsând butonul start/pauză.

13 Trage tava afară şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

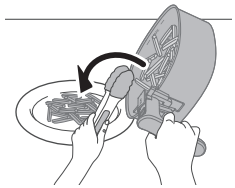
Atenţie

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafaţă termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoţi din dispozitiv.**

Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.

14 Goleşte coşul într-un castron sau pe o farfurie.



Atenţie

- **După procesul de preparare, tava, carcasa interioară, fereastra şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**

Notă

- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un cleşte.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcţie de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenţie excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare şarjă preparată, înainte de a agita. Pune coşul pe o suprafaţă termorezistentă. Poartă mănuşi pentru cuptor când verşi excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu tava înapoi în aparat.
- Atunci când o şarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte şarje.
- Repetă paşii de la 3 la 12 dacă doreşti să prepari o altă şarjă.

Utilizarea modului de păstrare la cald

1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

2 Apasă butonul de păstrare la cald.

3 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a activa modul de păstrare la cald.

Notă

- Pentru a modifica durata de păstrare la cald, apasă butonul jos pentru timp (1- 30 minute).
- Temperatura nu poate fi modificată în modul de păstrare la cald.

4 Pentru a întrerupe modul de păstrare la cald, apasă butonul start/pauză. Pentru a relua modul de păstrare la cald, apasă din nou butonul start/pauză.

5 Pentru a ieşi din modul de păstrare la cald, apasă butonul de pornire/oprire.

Sfat

- În cazul în care cartofii prăjiţi îşi pierd forma crocantă în modului de păstrare la cald, fie reduci timpul de păstrare la cald, fie îi mai prăjeşti 2-3 minute la 180°C.
- În modul de păstrare la cald, ventilatorul şi încălzitorul aparatului pornesc intermitent.
- Modul de păstrare la cald are scopul de a menţine alimentele calde după preparare, nu de a le reîncălzi.

Utilizarea modului de păstrare la cald pentru presetări



Poţi activa sau dezactiva modul de păstrare la cald înainte sau după ce începe prepararea presetată.



1 Apasă butonul de păstrare la cald după selectarea unei presetări pentru a activa modul de păstrare la cald.

Modul de păstrare la cald va fi activat automat după preparare.



2 Apasă din nou butonul de păstrare la cald pentru a dezactiva modul de păstrare la cald.

Gătitul cu o presetare

1 Urmează paşii de la 1 la 5 din secţiunea „Prăjirea cu aer fierbinte”.
2 Apasă butonul pentru presetarea preferată.

Presetarea selectată se aprinde intermitent.

3 Începe procesul de preparare apăsând butonul start/pauză.

Notă

- Când gătești cu presetarea pentru cartofi prăjiți proaspeți sau gustări din cartofi congelați, aparatul îți va reaminti automat să agiți alimentele pentru gătire omogenă prin mementoul pentru agitare. Pentru a dezactiva acest memento, apasă simultan presetarea pentru gustări din cartofi congelați și presetarea pentru cartofi prăjiți de casă după pornirea aparatului. Pentru a activa din nou avertismentul pentru agitare, repetă această acțiune.
- Dacă setezi timpul pentru cartofii prăjiți proaspeți și gustările din cartofi la mai puțin de 5 minute atunci când personalizezi presetarea, mementoul pentru agitare va fi dezactivat.
- Aparatul îți va reaminti să agiți de mai multe ori atunci când folosești una dintre cele două presetări. Pentru a opri avertizarea sonoră din timpul preparării, scoate coșul pentru a agita cartofii prăjiți. Această acțiune va dezactiva sunetul pentru acest proces de preparare, dar nu va dezactiva funcția de reamintire pentru agitare.

Personalizează setările prestabilite

Pentru a salva timpul și temperatura personalizate pentru o presetare pentru Airfryer, poți

1 Apasă scurt butonul pentru presetarea preferată.
2 Reglează timpul și/sau temperatura.
3 Apasă butonul de timp sau temperatură pentru a confirma setările.
4 Apasă din nou butonul de timp sau temperatură pentru a reveni la meniul principal.
5 Apasă lung același buton pentru presetare până când dispozitivul emite un semnal sonor.

- Setarea presetării ajustate este salvată.

Restabilește setările implicite ale presetării

Pentru a reseta setările presetate personalizate, poți

1 Selectează și apasă setarea presetată personalizată.
2 Apasă lung butonul pentru presetare până când aparatul emite un semnal sonor.

- Setarea presetată selectată este resetată la valoarea implicită.

NA32X (număr model)

Prese-tările	Timp presetat (min.)	Temperatură presetată	Greutate (max.)	Observaţie
 Cartofi pai congelaţi	28	180°C	500 g	- Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
 Cartofi prăjiţi	35	180°C	500 g	- Foloseşte cartofi făinoşi - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
 Ciocănele de pui	28	180°C	6 buc.	- Până la 6 ciocănele de pui - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
 Cotlete	14	200°C	2 cotlete	- Până la 2 cotlete fără os - Întoarce între
 Fructe deshidra-tate	90	75°C	100 g	- Tăiate în felii de 2 mm - Înmoaie-le 15 minute în apă şi usucă-le înainte de a le prepara - Întoarce între
 Vegan	20	180°C	9 buc.	- Până la 9 bucăţi de falafel - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
 Ouă cu pâine prăjită	11	160°C	2 ouă, 1 felie de pâine prăjită	- Se adaugă mai întâi oul 6 min., apoi pâinea prăjită 5 min.
 Brioşe	18	160°C	5 forme	- Până la 5 forme pentru brioşe

 Amestec de legume	12	180°C	800 g	- Tăiate în bucăţi mari - Foloseşte accesoriul de copt - Agită de 2 ori între
 Peşte întreg	14	200°C	300 g	- 1 peşte, 300 g fiecare
 Păstrarea la cald	30	80°C	N/A	- Temperatura nu poate fi reglată

NA33X (număr model)

Prese-tările	Timp presetat (min.)	Temperatură presetată	Greutate (max.)	Observaţie
 Cartofi pai congelaţi	28	180°C	800 g	- Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
 Cartofi prăjiţi	36	180°C	800 g	- Foloseşte cartofi făinoşi - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
 Ciocănele de pui	30	180°C	8 buc.	- Până la 8 ciocănele de pui - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
 Cotlete	16	200°C	3 cotlete	- Până la 3 cotlete fără os - Întoarce între
 Fructe deshidra-tate	90	75°C	150 g	- Tăiate în felii de 2 mm - Înmoaie-le 15 minute în apă şi usucă-le înainte de a le prepara - Întoarce între

Vegan	21	180°C	12 buc.	- Până la 12 bucăţi de falafel - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Ouă cu pâine prăjită	11	160°C	3 ouă, 2 felii de pâine prăjită	- Se adaugă mai întâi oul 6 min., apoi pâinea prăjită 5 min.
Brioşe	18	160°C	7 forme	- Până la 7 forme pentru brioşe
Amestec de legume	12	180°C	1000 g	- Tăiate în bucăţi mari - Foloseşte accesoriul de copt - Agită de 2 ori între
Peşte întreg	16	200°C	600 g	- 2 peşte, 300 g fiecare
Păstrarea la cald	30	80°C	N/A	- Temperatura nu poate fi reglată

NA34X (număr model)

Prese-tările	**Timp presetat (min.)**	**Temperatură presetată**	**Greutate (max.)**	**Observaţie**
Cartofi pai congelaţi	28	180°C	1000 g	- Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi	34	180°C	1000 g	- Foloseşte cartofi făinoşi - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării

 Ciocănele de pui	28	180°C	10 buc.	-	Până la 10 ciocănele de pui - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
 Cotlete	18	200°C	4 cotlete	-	Până la 4 cotlete fără os - Întoarce între
 Fructe deshidra-tate	90	75°C	180 g	-	Tăiate în felii de 2 mm - Înmoaie-le 15 minute în apă şi usucă-le înainte de a le prepara - Întoarce între
 Vegan	23	180°C	15 buc.	-	Până la 15 bucăţi de falafel - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
 Ouă cu pâine prăjită	12	160°C	4 ouă, 3 felii de pâine prăjită	-	Se adaugă mai întâi oul 7 min., apoi pâinea prăjită 5 min.
 Brioşe	18	160°C	9 forme	-	Până la 9 forme pentru brioşe
 Amestec de legume	12	180°C	1400 g	-	Tăiate în bucăţi mari - Foloseşte accesoriul de copt - Agită de 2 ori între
Peşte întreg	16	200°C	600 g	-	2 peşte, 300 g fiecare
 Păstrarea la cald	30	80°C	N/A	-	Temperatura nu poate fi reglată

Gătitul cu altă presetare

1 În timpul procesului de preparare, apasă butonul pentru presetare pentru a reveni la meniul principal.
2 Apasă butonul pentru altă presetare preferată.
3 Apasă din nou butonul start/pauză pentru a porni noul proces de preparare.

Salvarea setării preferate

1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

2 Apasă butonul pentru preferinţe.
3 Apasă butonul de temperatură.
4 Selectează temperatura.
5 Apasă butonul pentru timp.
6 Selectează timpul.
7 După selectarea timpului, apasă butonul de timp pentru a accesa meniul principal.
8 Menţine apăsat butonul timp de 2 secunde pentru a salva setările în setarea preferată.

   Vei auzi un semnal sonor scurt după salvarea setărilor.
9 Apasă butonul de pornire pentru a începe procesul de preparare.

Gătitul cu o setare preferată

1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
2 Apasă butonul pentru preferinţe.
3 Apasă butonul de pornire pentru a începe procesul de preparare.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiţi

Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă excelenţi în Airfryer:

- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiţi, de ex., cartofi proaspeţi, (uşor) făinoşi.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porţii de până la 500 g/18 oz, pentru un rezultat uniform. În cantităţi mai mari, cartofii tind să fie mai puţin crocanţi decât în porţii mai mici.

1 Curăţă cartofii de coajă şi taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).
2 Înmoaie cartofii tăiaţi într-un bol cu apă timp de cel puţin 30 de minute.
3 Goleşte vasul şi foloseşte un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiaţi.
4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiaţi în vas şi amestecă-i până când sunt acoperiţi cu ulei.
5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu crestături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

   Note

   - Nu înclina vasul pentru a turna cartofii pai toţi deodată în tavă, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantităţi prea mari.
6 Pune cartofii pai în tavă.
7 Prăjeşte cartofii pai şi agită-i de 2-3 ori în timpul preparării.

Curăţarea

Avertisment

- **Deconectează de la priză înainte de curăţare**

- **Lasă tava şi interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curăţarea.**
- **Tava are un strat antiaderent. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curăţare abrazive, deoarece pot deteriora suprafaţa antiaderentă.**

Curăţă aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul şi grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză şi lasă aparatul să se răcească.

Sfat

- Scoate tava pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

3 Curăţă tava şi coşul într-o maşină de spălat vase. De asemenea, poţi să le cureţi cu apă fierbinte, detergent de vase şi un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curăţare").

Sfat

- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coş, le poţi înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai uşor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent de vase care poate dizolva uleiul şi grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coş sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă şi detergent lichid de vase, utilizează o soluţie de degresant lichid.
- Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri duri, deoarece aceasta poate deteriora elementul de încălzire.

4 Curăţă partea exterioară a aparatului cu o lavetă umedă.

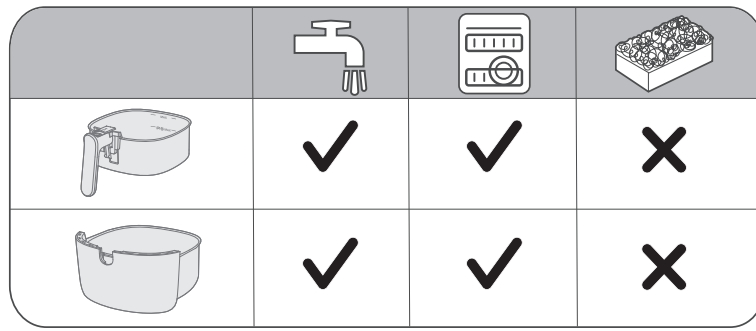
Notă

- Asigură-te că panoul de control este uscat după curăţare, folosind o lavetă pentru a şterge umezeala.

5 Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.

6 Curăţă interiorul aparatului cu apă caldă şi un burete neabraziv.

7 Curăţă fereastra aparatului cu o lavetă moale.



Depozitarea

1 Scoate ştecărul din priză şi lasă aparatul să se răcească.
2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate şi uscate.

Notă

- Atunci când transporţi aparatul Airfryer, ţine-l orizontal şi sprijină tava din partea din faţă pentru a preveni înclinarea accidentală şi eventuala deteriorare a componentelor.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detaşabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport şi/sau depozitare.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poţi avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poţi rezolva problema cu ajutorul informaţiilor de mai jos, accesează **www.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereţii exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele şi butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava şi interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinţi pentru atingere.
		Dacă laşi aparatul pornit prea mult timp, unele porţiuni devin prea fierbinţi pentru a fi atinse. Aceste porţiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă: 
		Cât timp cunoşti care sunt zonele fierbinţi şi eviţi să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranţă.
Cartofii mei prăjiţi de casă nu ies conform aşteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obţine cele mai bune rezultate, foloseşte cartofi făinoşi proaspeţi. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conţine indicaţia că sunt adecvaţi pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din tavă este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Aparatul Airfryer nu porneşte.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ştecărul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeaşi priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză şi verifică siguranţele.
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curăţării cu unelte de curăţare dure şi/sau în timpul introducerii coşului).	Poţi preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coşului în tavă. Dacă introduci coşul în poziţie înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porţiuni de strat de acoperire. În acest caz, reţine că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenţie excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conţine încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăţă bine întotdeauna tava şi coşul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăţi de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipeşte.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un şervet înainte de a le introduce în tavă.
Ecranul Airfryer afişează „E1”.	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puţin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Ecranul Airfryer afişează „E9”.	Aparatul este conectat la un prelungitor defect sau reţeaua electrică este instabilă.	Scoate aparatul din priză şi conectează-l la priza de perete. Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Ecranul Airfryer afişează „E12”.	Aparatul are o eroare.	Scoate aparatul Airfryer din priză şi conectează-l din nou. Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Përmbajtja

E rëndësishme 425
Riciklimi 428
Garancia dhe mbështetja 428
Hyrje 428
Përshkrim i përgjithshëm 429
Përpara përdorimit të parë 430
Përgatitjet para përdorimit të parë 431
Përdorimi i pajisjes 431
Pastrimi 445
Vendruajtja 447
Zgjidhja e problemeve 447

E rëndësishme

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik



- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda tiganit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet në tigan.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehësi është i lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.

Paralajmërim

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga “Philips”, agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Lidheni pajisjen vetëm me një prizë muri të tokëzuar, të mbrojtur nga një ndërprerës i rrjedhjeve të tokës.
- Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.



- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvoje dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët e moshës nën 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patates që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar riskun e ekspozimit ndaj akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Mos hidhni kurrë vaj në tigan.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesorë origjinalë të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tigani dhe aksesorët e vendosur brenda hapësirës së gatimit nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, manovrojini gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.
- Hiqni menjëherë pajisjen nga priza nëse shihni të dalë prej saj tym i zi. Prisni që të ketë mbaruar lëshimi i tymit përpara se të hiqni tiganin nga pajisja.
- Mos e vendosni spinën e pajisjes në prizë dhe mos e prekni panelin e kontrollit me duar të lagura.

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 verdhë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe.
- Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca nxehëse, skaji i pjesëve metalike.
- Sigurohuni gjithmonë që keni nën kontroll Airfryer, edhe kur përdorni funksionin e kontrollit nga largësia ose nisjen e vonuar.
- Kur gatuani ushqime me yndyrë, nga Airfryer mund të dalë tym. Tregoni kujdes të veçantë kur përdorni funksionin e kontrollit nga largësia ose nisjen e vonuar.
- Sigurohuni që funksioni i kontrollit nga largësia të përdoret vetëm nga një person në çdo rast.
- Bëni kujdes kur gatuani ushqime që prishen shpejt kur përdorni funksionin e nisjes së vonuar (mund të krijohen baktere).

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Fikja automatike

- Kjo pajisje është e pajisur me një funksion fikjeje automatike. Nëse nuk shtypni një buton brenda 20 minutave, pajisja fiket automatikisht. Për ta fikur manualisht pajisjen, shtypni butonin e ndezjes/fikjes.

Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

Garancia dhe mbështetja

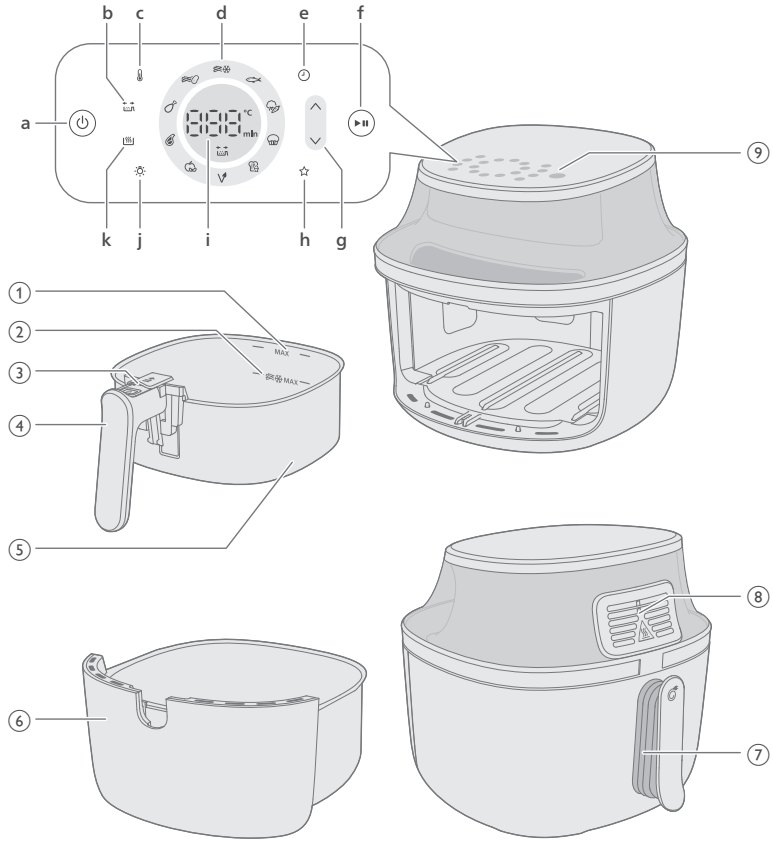
"Versuni" ofron një garanci dy vjeçare pas blerjes të këtij produkti. Garancia nuk është e vlefshme nëse një defekt shkaktohet për shkak të përdorimit të gabuar ose mosmirëmbajtjes. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen e internetit **www.philips.com/support**.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistrojeni produktin në faqen **www.Philips.com/welcome**.

Përshkrim i përgjithshëm



1 Treguesi MAX për përbërësit
2 Treguesi MAX për ushqimet me bazë patatesh të ngrira
3 Butoni "Eject"
4 Doreza e koshit
5 Koshi
6 Tigani
7 Kordoni elektrik
8 Vrimat e daljes së ajrit
9 Paneli i kontrollit
   a Butoni i ndezjes/fikjes
   b Treguesi i rikujtuesit të tundjes

      Friteza ka një kujtesë tundjeje që ju kujton të tundni, përzieni ose ktheni ushqimin gjatë gatimit për të siguruar gatim të njëtrajtshëm, veçanërisht për ushqimet me shumë copa, si patatet e skuqura ose kur gatuani artikuj si shkopinj pule që duhen kthyer nga ana tjetër.

      Rikujtuesi i tundjes do të aktivizohet automatikisht. Mund ta çaktivizoni rikujtuesin e tundjes në cilësime duke shtypur butonin.
   c Butoni i temperaturës

Mund ta caktoni temperaturën e gatimit midis 40° dhe 200° Celsius në modalitetin e gatimit manual.

Kur temperatura caktohet 40–100°C, mund të caktoni një kohë gatimi deri në 24 orë

Kur temperatura caktohet mbi 100°C, mund të caktoni një kohë gatimi deri në tri orë.

d Butonat e preseteve

Shikoni "Gatimi me presete" për detaje mbi funksionet e preseteve.

e Butoni i kohës

Kohën e gatimit mund ta caktoni nga 1 minutë deri në 24 orë.

f Butoni i nisjes/pauzës

g Rritja dhe ulja për butonin e kontrollit të temperaturës dhe të kohës

h Cilësimi i preferuar

Friteza vjen me një modalitet ruajtjeje cilësimesh të preferuara. Ju zgjidhni temperaturën dhe kohën e preferuar të gatimit, pastaj shtypni e mbani butonin e ruajtjes së preferencës. Do të dëgjoni një tingëllimë pasi të ruhet cilësimi. Nëse dëshironi të ndryshoni cilësimin tuaj të preferuar, kryeni përsëri hapat e mëparshëm.

i Shfaqja e statusit

Tregon kohën dhe temperaturën e mbetur për gatim.

j Butoni i dritës

Mund të shtypni butonin e dritës për ta ndezur. Kur ndizni dritën, do të qëndrojë ndezur derisa pajisja të fiket automatikisht. Mund dhe ta fikni dritën duke shtypur butonin.

k Butoni i mbajtjes ngrohtë

Friteza ka një modalitet të mbajtjes së ngrohtë që mund ta aktivizoni duke shtypur butonin e mbajtjes së ngrohtë në çdo kohë përpara ose gjatë gatimit. Më shumë detaje mund të gjenden në kapitullin e "mbajtjes ngrohtë".

Përpara përdorimit të parë

1. Hiqni të gjithë materialin e paketimit duke përfshirë kartonin mbrojtës brenda/nën sirtar.
2. Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
3. Hiqni shtresën mbrojtëse nga ekrani.
4. Pastrojeni plotësisht pajisjen përpara përdorimit të parë (shih kapitullin "Pastrimi").

Përgatitjet para përdorimit të parë

Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

Shënim

- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.
- Mos e vendosni pajisjen e ndezur pranë apo poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli, si muret dhe dollapët.

Përdorimi i pajisjes

Tryeza e ushqimit

Tryeza më poshtë ju ndihmon të zgjidhni cilësimet bazë për llojet e ushqimit që dëshironi të përgatisni.

Shënim

- Sigurohuni që të mos e tejkaloni treguesin e nivelit MAX në kosh kur gatuani patate të skuqura për rezultate të njëtrajtshme gatimi.
- Vini re se këto cilësime janë sugjerime. Duke qenë se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë, si dhe markë, ne nuk mund të garantojmë cilësimin optimal për përbërësit tuaj.

Kur përgatitni një sasi më të madhe ushqimi (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, fije peshku, ushqime çasti të ngrira), tundini, kthejini ose trazojini përbërësit në tigan 2–3 herë për të arritur një rezultat të njëtrajtshëm.

NA32X (numri i modelit)

Përbërësit	Sasia maks.	Temperatura	Koha e gatimit	Shënim

Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in)	500 g	180°C	26-28	Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	500 g	180°C	34-36	Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Role të ngrira	500 g	200°C	15-17	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	3 qofte	200°C	12-14	Kthejeni në gjysmë të kohës
Copë mishi	1000 g	150°C	43-45	Përdorni aksesorin e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 190 g/7 oz)	2 thela	200°C	11-14	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	6 copë	180°C	24-28	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	3 copë	180°C	19-21	Kthejeni në gjysmë të kohës
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	1 peshk	200°C	11-15	
Vezë me bukë të thekur	2 vezë, 1 bukë e thekur	160°C	11	veza përpara (6 min), shtoni bukën e thekur (5 min)
Falafel (50 g secila, diametri 4 cm)	9 copë	180°C	20-22	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Fruta të dehidratuara (mollë të skuqura, të prera në feta 2 mm)	100 g	75°C	90	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Perime të përziera (të prera trashë)	800 g	180°C	12-14	Vendosni kohën e gatimit sipas dëshirës - Tundini, kthejini ose përziejini 2 herë ndërmjet
Kekë të vegjël (rreth 50 g/1,8 oz për gotë kartoni)	5 gota	160°C	15-18	

NA33X (numri i modelit)

Përbërësit	Sasia maks.	Temperatura	Koha e gatimit	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in)	800 g	180°C	26-28	Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	800 g	180°C	34-36	Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Role të ngrira	700 g	200°C	13-15	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	5 qofte	200°C	13-15	Kthejeni në gjysmë të kohës
Copë mishi	1200 g	150°C	51-53	Përdorni aksesorin e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 190 g/7 oz)	3 thela	200°C	13-16	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	8 copë	180°C	28-30	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	4 copë	180°C	20-22	Kthejeni në gjysmë të kohës
Pulë e plotë (1200 g/42 oz)	1 copë	180°C	55-65	
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	2 peshq	200°C	14-16	
Vezë me bukë të thekur	3 vezë, 2 bukë të thekura	160°C	11	veza përpara (6 min), shtoni bukën e thekur (5 min)
Falafel (50 g secila, diametri 4 cm)	12 copë	180°C	19-21	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Fruta të dehidratuara (mollë të skuqura, të prera në feta 2 mm)	150 g	75°C	90	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Perime të përziera (të prera trashë)	1000 g	180°C	12-14	Vendosni kohën e gatimit sipas dëshirës - Tundini, kthejini ose përziejini 2 herë ndërmjet
Kekë të vegjël (rreth 50 g/1,8 oz për gotë kartoni)	7 gota	160°C	15-18	

NA34X (numri i modelit)

Përbërësit	Sasia maks.	Temperatura	Koha e gatimit	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in)	1000 g	180°C	26-28	Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	1000 g	180°C	32-34	Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Role të ngrira	800 g	200°C	13-15	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	6 qofte	200°C	15-17	Kthejeni në gjysmë të kohës
Copë mishi	1400 g	150°C	51-53	Përdorni aksesorin e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 190 g/7 oz)	4 thela	200°C	15-18	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	10 copë	180°C	24-28	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	5 copë	180°C	17-19	Kthejeni në gjysmë të kohës
Pulë e plotë (1200 g/42 oz)	1 copë	180°C	50-65	
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	2 peshq	200°C	14-16	
Vezë me bukë të thekur	4 vezë, 3 bukë të thekura	160°C	12	veza përpara (6 min), shtoni bukën e thekur (5 min)

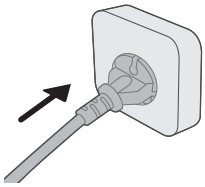
Falafel (50 g secila, diametri 4 cm)	15 copë	180°C	21-23	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Fruta të dehidratuara (mollë të skuqura, të prera në feta 2 mm)	180 g	75°C	90	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Perime të përziera (të prera trashë)	1400 g	180°C	12-14	Vendosni kohën e gatimit sipas dëshirës - Tundini, kthejini ose përziejini 2 herë ndërmjet
Kekë të vegjël (rreth 50 g/1,8 oz për gotë kartoni)	9 gota	160°C	15-18	

Skuqja me ajër

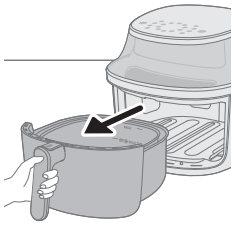


Kujdes

- **Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.**
- **Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose rrotullat. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.**
- **Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.**
- **Kjo pajisje mund të lëshojë njëfarë tymi kur e përdorni për herë të parë. Kjo është normale.**
- **Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.**



1 Futeni spinën në prizë.

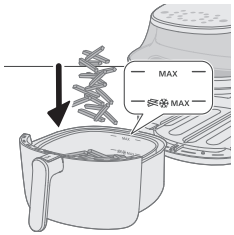


2 Hiqeni tiganin nga pajisja duke tërhequr dorezën.

3 Duke tërhequr dorezën, nxirrni tiganin horizontalisht për ta hequr nga pajisja.

Kujdes

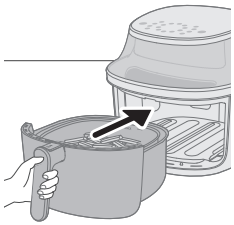
- **Mos e tërhiqni tiganin me kënd të pjerrët për të shmangur gërvishtjen e tenxheres.**



4 Vendosini përbërësit në tigan.

Shënim

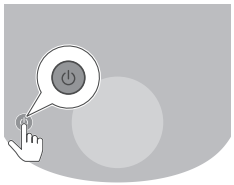
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e përcaktuar në "Tabelën e ushqimeve" dhe mos e tejmbushni tiganin përtej treguesit "MAX" pasi mund të ndikoni në cilësinë e rezultatit përfundimtar.
- Mos e tejkaloni treguesin MAX me ikonën e të skuqurave për ushqime çasti me bazë patatesh dhe patate të skuqura shtëpie.
- Nëse dëshironi të përgatisni përbërës të ndryshëm njëherësh, sigurohuni të kontrolloni kohën e sugjeruar të gatimit të kërkuar për përbërës të ndryshëm përpara se të filloni t'i gatuani njëherësh.



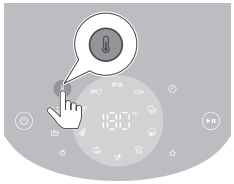
5 Vendoseni sërish tiganin horizontalisht në Airfryer.

Kujdes

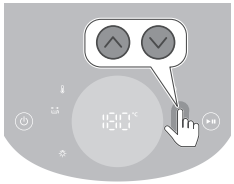
- **Mos e përdorni tiganin pa koshin brenda.**
- **Mos e prekni tiganin gjatë përdorimit dhe për ca kohë pas përdorimit, pasi mund të nxehet shumë.**
- **Mos e vendosni tiganin në kënd të pjerrët për të shmangur gërvishtjen e tenxheres.**



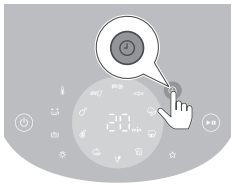
6 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.



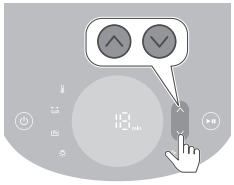
7 Shtypni butonin e temperaturës.



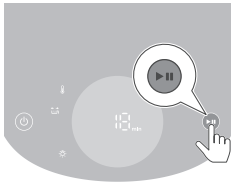
8 Shtypni butonin e rritjes ose të uljes për të caktuar temperaturën.



9 Shtypni butonin e kohës.



10 Shtypni butonin e rritjes ose të uljes për të caktuar kohën.



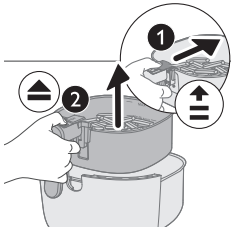
11 Shtypni butonin e nisjes/pushimit për të filluar procesin e gatimit.

Shënim

- Gjatë gatimit temperatura dhe koha shfaqen me alternim.
- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Shihni tabelën e ushqimeve me cilësimet bazë të gatimit për lloje të ndryshme ushqimi.

Këshillë

- Gjatë gatimit, shtypni butonin lart ose poshtë në çdo kohë për të ndryshuar kohën ose temperaturën e gatimit.
- Për të pushuar procesin e gatimit, shtypni butonin e nisjes/pushimit. Për të rifilluar procesin e gatimit, shtypni sërish të njëjtin buton.
- Pajisja është automatikisht në modalitetin e pauzës kur hiqni tiganin. Procesi i gatimit vazhdon kur tigani rifutet në pajisje.



Shënim

- Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për të tundur përbërësit, fillimisht lironi koshin nga tigani. Rrëshqitni çelësin e dorezës drejt koshit për të zbuluar butonin e nxjerrjes, pastaj shtypeni për ta liruar koshin nga tigani. Tundni koshin mbi lavaman. Më pas rifuteni tiganin me kosh sërish në pajisje.
- Nëse nuk e caktoni kohën e kërkuar të gatimit brenda 20 minutave, pajisja fiket automatikisht për arsye sigurie.



12 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.

Shënim

- Mund ta ndaloni manualisht procesin e gatimit duke shtypur butonin e fillimit/pauzës.

13 Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

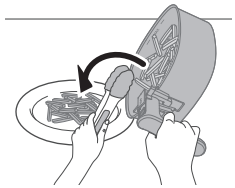
Kujdes

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.

14 Zbrazeni përmbajtjen në një tas ose pjatë.



Kujdes

- **Pas procesit të gatimit, tigani, hapësira e brendshme, dritarja dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

Shënim

- Për të hequr përbërës të mëdhenj ose të brishtë, përdorni një palë kapëse për ngritjen e përbërësve.
- Vaji i tepërt ose yndyra e përdorur nga përbërësit mblidhen në fund të tiganit.
- Në varësi të llojit të përbërësve në gatim, mund të dëshironi ta derdhni me kujdes vajin ose yndyrën e përdorur jashtë tiganit pas çdo grupi ose përpara tundjes. Vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë. Mbani doreza të sigurta për furrë për derdhjen e tepricës së vajit apo yndyrës së përdorur. Kthejeni sërish tiganin në pajisje.
- Kur një grup përbërësish janë gati, Airfryer është në çast gati për të bërë grupin e radhës.
- Përsërisni hapat 3 deri 12 nëse dëshironi të përgatisni një grup tjetër.

Përdorimi i modalitetit të mbajtjes ngrohtë

1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.

2 Shtypni butonin e mbajtjes ngrohtë.

3 Shtypni butonin e nisjes/pauzës për të aktivizuar modalitetin e mbajtjes ngrohtë.

Shënim

- Për të ndryshuar kohën e mbajtjes së ngrohjes, shtypni butonin e uljes së kohës (1–30 minuta).

- Temperatura nuk mund të ndryshohet në modalitetin me mbajtjes ngrohtë.

4 Për ta pushuar modalitetin e mbajtjes ngrohtë, shtypni butonin e nisjes/pushimit. Për të vazhduar modalitetin e mbajtjes ngrohtë, shtypni sërish butonin e nisjes/pushimit.

5 Për të dalë nga modaliteti i mbajtjes ngrohtë, shtypni butonin e ndezjes/fikjes.

Këshillë

- Nëse patatet e skuqura humbasin krokantësinë gjatë modalitetit të mbajtjes së ngrohtë ose ulni kohën e mbajtjes së ngrohtë ose skuqini për 2–3 minuta në 180°C.
- Gjatë modalitetit të mbajtjes së ngrohtë, ventilatori dhe ngrohësi i pajisjes ndizen me ndërprerje.
- Modaliteti i mbajtjes së ngrohtë është për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë pas gatimit dhe jo për ta ringrohur.

Përdorimi i modalitetit të mbajtjes së ngrohtë për presetet



Mund të aktivizoni ose çaktivizoni modalitetin e mbajtjes së ngrohtë përpara ose pas fillimit të gatimit me presete.



1 Shtypni butonin e mbajtjes së ngrohtë pasi të zgjidhni një preset për të aktivizuar modalitetin e mbajtjes së ngrohtë.

Modaliteti i mbajtjes së ngrohtë do të aktivizohet automatikisht pas gatimit.



2 Shtypni sërish butonin e mbajtjes ngrohtë për të çaktivizuar funksionin e mbajtjes ngrohtë nëse është nevoja.

Gatimi me presete

1 Ndiqni hapat 1 deri 5 në kapitullin "Skuqja me ajër".

2 Shtypni butonin e presetit të dëshiruar.

Preseti i zgjedhur pulson.

3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin e nisjes/pushimit.

Shënim

- Kur gatuani me patate të skuqura të freskëta ose me preset ushqimi me bazë patatesh të ngrira, pajisja do t'ju kujtojë automatikisht të tundni ushqimin për gatim të njëtrajtshëm me rikujtuesin e tundjes. Për të çaktivizuar këtë rikujtues, shtypni njëkohësisht presetin e ushqimeve me bazë patatesh të ngrira dhe patatet e skuqura të bëra vetë pasi të keni ndezur pajisjen. Për të riaktivizuar rikujtuesin e tundjes, përsëritni këtë veprim.
- Nëse e caktoni kohën për patate të skuqura të freskëta dhe ushqime çasti me patate në më pak se 5 minuta kur personalizoni presetin, rikujtuesi i tundjes do të çaktivizohet.
- Pajisja do t'ju kujtojë ta tundni disa herë gjatë kur përdorni një prej këtyre dy preseteve. Për të ndaluar tingullin karaktristik gjatë gatimit, tërhiqeni koshin për të tundur patatet e skuqura. Kjo do ta fikë tingullin për këtë proces gatimi, por nuk do të çaktivizojë funksionin e rikujtuesit të tundjes.

Personalizimi i cilësimeve të preseteve

Për të kursyer kohën dhe temperaturën të personalizuar për një preset në Airfryer, mund të

1 Shtypni shkurtimisht butonin e presetit të preferuar.
2 Rregulloni kohën dhe/ose temperaturën.
3 Shtypni butonin e kohës ose të temperaturës për të konfirmuar cilësimet.
4 Shtypni sërish butonin e orës ose të temperaturës për t'u kthyer në menynë kryesore.
5 Shtypni gjatë të njëjtin buton preseti derisa pajisja të lëshojë tingull.

- Cilësimi i rregulluar i presetit ruhet.

Kthimi në cilësimet bazë të presetit

Për të rikthyer cilësimet e personalizuara të preseteve, mund të

1 Zgjidhni e shtypni cilësimin e personalizuar të presetit.
2 Shtypni gjatë butonin e presetit derisa pajisja të lëshojë tingull.

- Cilësimi i zgjedhur i presetit rikthehet në vlerat bazë.

NA32X (numri i modelit)

Presetet	Koha e presetit (min)	Temperatura e paracaktuar	Pesha (maks.)	Shënim
Patate të holla të ngrira	28	180°C	500 g	- Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira, si p.sh. patate të ngrira për skuqje, copa patatesh, patate të valëzuara etj. - Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Patate të skuqura	35	180°C	500 g	- Përdorni patate miellëse - Prerje të trasha 10 x 10 mm/0.4 x 04 in - Zhyteni për 30 minuta në ujë, thajeni dhe më pas shtoni ¼ deri në 1 lugë gjelle vaj. - Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Kofshë pule	28	180°C	6 copë	- Deri në 6 kofshë pule - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Thela mishi	14	200°C	2 thela	- Deri në 2 thela mishi pa kockë - Kthejini në gjysmë të kohës
Fruta të dehidratu-ara	90	75°C	100 g	- Pritini në feta 2 mm - Zhytini 15 minuta në ujë dhe thajini para se t'i gatuani - Kthejini në gjysmë të kohës
Vegan	20	180°C	9 copë	- Deri në 9 copë falafel - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Vezë me bukë të thekur	11	160°C	2 vezë, 1 bukë e thekur	- Shtoni vezën përpara (6 min), shtoni bukën e thekur (5 min)
Kekë të vegjël	18	160°C	5 gota	- Deri në 5 gota kekë të vegjël

 Perime të përziera	12	180°C	800 g	- Të prera trashë - Përdorni aksesorin e pjekjes - Trazojeni 2 herë në gjysmë të kohës
 Peshk i tërë	14	200°C	300 g	- 1 peshk, 300 g secili
 Mbajeni ngrohtë	30	80°C	N/A	- Temperatura nuk mund të rregullohet

NA33X (numri i modelit)

Presetet	Koha e presetit (min)	Temperatura e paracaktuar	Pesha (maks.)	Shënim
 Patate të holla të ngrira	28	180°C	800 g	- Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira, si p.sh. patate të ngrira për skuqje, copa patatesh, patate të valëzuara etj. - Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
 Patate të skuqura	36	180°C	800 g	- Përdorni patate miellëse - Prerje të trasha 10 x 10 mm/0.4 x 04 in - Zhyteni për 30 minuta në ujë, thajeni dhe më pas shtoni ¼ deri në 1 lugë gjelle vaj. - Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
 Kofshë pule	30	180°C	8 copë	- Deri në 8 kofshë pule - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
 Thela mishi	16	200°C	3 thela	- Deri në 3 thela mishi pa kockë - Kthejini në gjysmë të kohës
 Fruta të dehidratu-ara	90	75°C	150 g	- Pritini në feta 2 mm - Zhytini 15 minuta në ujë dhe thajini para se t'i gatuani - Kthejini në gjysmë të kohës

Vegan	21	180°C	12 copë	- Deri në 12 copë falafel - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Vezë me bukë të thekur	11	160°C	3 vezë, 2 bukë të thekura	- Shtoni vezën përpara (6 min), shtoni bukën e thekur (5 min)
Kekë të vegjël	18	160°C	7 gota	- Deri në 7 gota kekë të vegjël
Perime të përziera	12	180°C	1000 g	- Të prera trashë - Përdorni aksesorin e pjekjes - Trazojeni 2 herë në gjysmë të kohës
Peshk i tërë	16	200°C	600 g	- 2 peshk, 300 g secili
Mbajeni ngrohtë	30	80°C	N/A	- Temperatura nuk mund të rregullohet

NA34X (numri i modelit)

Presetet	Koha e presetit (min)	Temperatura e paracaktuar	Pesha (maks.)	Shënim
Patate të holla të ngrira	28	180°C	1000 g	- Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira, si p.sh. patate të ngrira për skuqje, copa patatesh, patate të valëzuara etj. - Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet
Patate të skuqura	34	180°C	1000 g	- Përdorni patate miellëse - Prerje të trasha 10 x 10 mm/0.4 x 04 in - Zhyteni për 30 minuta në ujë, thajeni dhe më pas shtoni ¼ deri në 1 lugë gjelle vaj. - Tundini, kthejini ose trazojini 3 herë ndërmjet

 Kofshë pule	28	180°C	10 copë	-	Deri në 10 kofshë pule - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
 Thela mishi	18	200°C	4 thela	-	Deri në 4 thela mishi pa kockë - Kthejini në gjysmë të kohës
 Fruta të dehidratu-ara	90	75°C	180 g	-	Pritini në feta 2 mm - Zhytini 15 minuta në ujë dhe thajini para se t'i gatuani - Kthejini në gjysmë të kohës
 Vegan	23	180°C	15 copë	-	Deri në 15 copë falafel - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
 Vezë me bukë të thekur	12	160°C	4 vezë, 3 bukë të thekura	-	Shtoni vezën përpara (7 min), shtoni bukën e thekur (5 min)
 Kekë të vegjël	18	160°C	9 gota	-	Deri në 9 gota kekë të vegjël
 Perime të përziera	12	180°C	1400 g	-	Të prera trashë - Përdorni aksesorin e pjekjes - Trazojeni 2 herë në gjysmë të kohës
 Peshk i tërë	16	200°C	600 g	-	2 peshk, 300 g secili
 Mbajeni ngrohtë	30	80°C	N/A	-	Temperatura nuk mund të rregullohet

Gatimi me preset tjetër

1. Gjatë procesit të gatimit, shtypni butonin e presetit për t'u kthyer në menynë kryesore.
2. Shtypni një buton preseti tjetër të preferuar.
3. Rishtypni butonin e nisjes/pauzës për të filluar procesin e ri të gatimit.

Ruani cilësimin tuaj të preferuar

1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.
2 Shtypni butonin e të preferuarave.
3 Shtypni butonin e temperaturës.
4 Zgjidhni temperaturën.
5 Shtypni butonin e kohës.
6 Zgjidhni kohën.
7 Pasi të zgjidhni kohën, shtypni butonin e kohës në menynë kryesore.
8 Shtypni e mbani butonin për 2 sekonda për të ruajtur cilësimet në preferencën tuaj.

   Do të dëgjoni një tingëllimë pasi të ruhet cilësimi.
9 Shtypni butonin e ndezjes për të nisur procesin e gatimit.

Gatimi me një cilësim të preferuar

1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.
2 Shtypni butonin e të preferuarave.
3 Shtypni butonin e ndezjes për të nisur procesin e gatimit.

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Zgjidhni një variete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
- Është më mirë të skuqni patate të skuqura në porcione deri në 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 t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në tigan, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.
6 Hidhini patatet e prera në tigan.
7 Skuqini patatet e prera dhe tundini 2-3 herë gjatë gatimit.

Pastrimi

Paralajmërim

- **Hiqeni nga priza përpara se ta pastroni**

- **Lërini tiganin dhe hapësirën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.**
- **Tigani ka një shtresë që nuk ngjit. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.**

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.

1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

Këshillë

- Hiqeni tiganin që Airfryer të ftohet më shpejt.

2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

3 Pastrojeni tiganin dhe koshin në enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

Këshillë

- Nëse në tigan ose në kosh ka mbetje ushqimi, mund t'i njomni në ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose në kosh dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.
- Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni rezistencën.

4 Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të njomë.

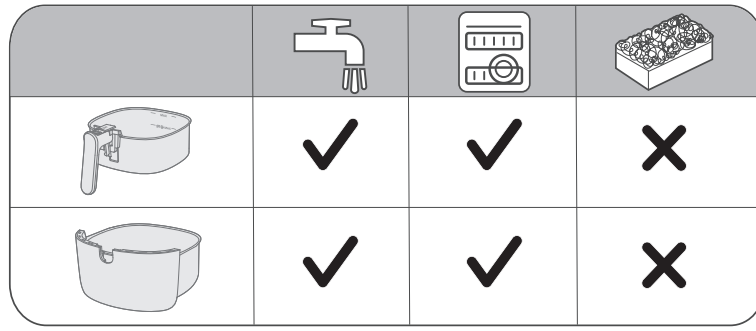
Shënim

- Sigurohuni që paneli i kontrollit të jetë i thatë pas pastrimit duke përdorur një leckë për të fshirë çfarëdo lagështie.

5 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.

6 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jo gërryes.

7 Pastrojeni dritaren e pajisjes me një leckë të njomë.



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 e transportoni fritezën, mbajeni horizontalisht dhe mbështeteni tiganin në pjesën e përparme për të parandaluar animin pa dashje dhe dëmtimin e mundshëm të pjesëve.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të fritezës të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk e zgjidhni problemin duke përdorur informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.philips.com/support** për listën e pyetjeve më të shpeshta ose kontaktoni me Qendrën e Shërbimit të Klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të prekni gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.
		Tigani dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme: 
		Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në tigan 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.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Airfryer nuk ndizet.	Pajisja nuk është në prizë.	Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit.
	Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.	Airfryer ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.
Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatuani përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigani dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në tigan.
Ekrani i fritezës tregon "E1".	Friteza mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.	Nëse e keni mbajtur pajisjen diku me temperaturë të ulët ambienti, lëreni të vijë në temperaturën e ambientit të ri për të paktën 15 minuta përpara se ta fusni në prizë. Nëse problemi vazhdon, telefononi linjën e shërbimit të Philips ose qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ekrani i fritezës tregon "E9".	Pajisja është futur në prizë në ndonjë kasetë elektrike me defekt apo në kushte të paqëndrueshme të rrjetit.	Hiqeni pajisjen nga priza dhe futeni në prizën e murit. Nëse problemi vazhdon, telefononi linjën e shërbimit të Philips ose qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
Ekrani i fritezës tregon "E12".	Pajisja shfaq një gabim.	Hiqeni dhe rifuteni në prizë pajisjen. Nëse problemi vazhdon, telefononi linjën e shërbimit të Philips ose qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.

Kazalo

Pomembno 450
Recikliranje 452
Jamstvo in podpora 452
Uvod 453
Splošni opis 453
Pred prvo uporabo 455
Priprava pred prvo uporabo 455
Uporaba aparata 455
Čiščenje 470
Shranjevanje 471
Odpravljanje težav 471

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost



- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v posodo, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na posodi za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.

Opozorilo

- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico, zaščiteno z odklopnikom za ozemljitveni tok.
- Vtič mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.



- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtin za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče.
- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.
- Posode nikoli ne napolnite z oljem.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda 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.
- Če iz aparata prihaja temen dim, ga nemudoma izklopite. Preden iz aparata odstranite posodo, počakajte, da preneha oddajati dim.
- Aparata ne priključite in ne upravljajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.

Previdno

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.

- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščeni servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
- Sestavine, pripravljene v tem aparatu, morajo biti po cvrtju zlatorumene, in ne temne ali rjave barve.
- Odstranite zažgane ostanke. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate nastajanje akrilamidov).
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element in robovi kovinskih delov so vroči.
- Vedno poskrbite, da boste imeli cvrtnik Airfryer pod nadzorom – tudi ko uporabljate funkcijo daljinskega upravljanja ali zakasnjenega začetka.
- Pri pripravljanju mastne hrane lahko iz cvrtnika Airfryer izhaja dim. Bodite še posebej pozorni, ko uporabljate funkcijo daljinskega upravljanja ali zakasnjenega začetka.
- Poskrbite, da funkcijo daljinskega upravljanja hkrati uporablja le ena oseba.
- Bodite pazljivi, ko s funkcijo zakasnjenega začetka pripravljate hitro pokvarljivo hrano (lahko se namnožijo bakterije).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Samodejni izklop

- Aparat je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa. Če v roku 20 minut ne pritisnete gumba, se aparat samodejno izklopi. Aparat ročno izklopite tako, da pritisnete gumb za vklop/izklop.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Jamstvo in podpora

Versuni daje dveletno jamstvo za ta izdelek (po nakupu). Ta garancija ni veljavna, če je vzrok za napako nepravilna uporaba ali nezadostno vzdrževanje. Naše

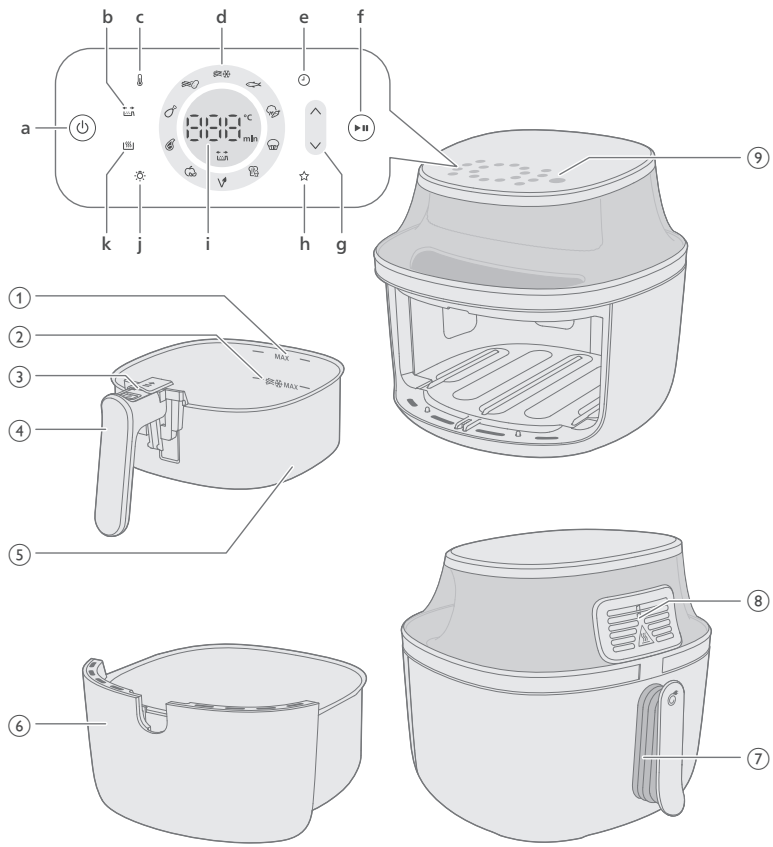
jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Če potrebujete več informacij ali želite uveljaviti jamstvo, obiščite naše spletno mesto **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.philips.com/welcome**.

Splošni opis



1 Oznaka MAX za sestavine
2 Oznaka MAX za zamrznjene krompirjeve prigrizke
3 Gumb za izmet
4 Ročaj košare
5 Košara
6 Posoda
7 Napajalni kabel
8 Odvod zraka
9 Nadzorna plošča

a Gumb za vklop/izklop

b Prikaz opomnika za stresanje

Vaš cvrtnik Airfryer ima opomnik za stresanje, ki vas opozarja, da morate hrano med kuhanjem stresati, mešati ali obračati, da zagotovite enakomerno kuhanje, zlasti pri živilih z več kosi, kot je krompirček, ali pri kuhanju živil, kot so piščančja bedra, ki jih je treba obračati.

Opomnik za stresanje se bo samodejno vklopil. Opomnik za stresanje lahko izklopite v nastavitvah s pritiskom gumba.

c Gumb za temperaturo

Pri ročni pripravi hrane lahko nastavite temperaturo kuhanja med 40 °C in 200 °C.

Ko je temperatura nastavljena med 40 °C in 100 °C, lahko nastavite čas kuhanja do 24 ur.

Ko je temperatura nastavljena nad 100 °C, lahko nastavite čas kuhanja do tri ure.

d Gumbi za prednastavitve

Za podrobnosti o funkcijah prednastavitev glejte "Kuhanje s prednastavitvijo".

e Gumb za časovnik

Čas kuhanja lahko nastavite od 1 minute do 24 ur.

f Gumb za zagon/premor

g Gumb za povečanje in zmanjšanje temperature in časa

h Priljubljena nastavitev

Vaš cvrtnik Airfryer je opremljen z načinom za shranjevanje priljubljene nastavitve. Izberite najljubšo temperaturo in čas kuhanja, nato pa pritisnite in pridržite gumb za shranjevanje priljubljene nastavitve. Ko so nastavitve shranjene, boste zaslišali kratek pisk. Če želite spremeniti priljubljeno nastavitev, ponovite prejšnje korake.

i Prikaz stanja

Prikazuje preostali čas in temperaturo kuhanja.

j Gumb za luč

Pritisnite gumb za luč, če jo želite prižgati. Ko prižgete luč, bo ostala prižgana, dokler se aparat samodejno ne izklopi. Luč lahko ugasnete tudi s pritiskom gumba.

k Gumb za ohranjanje toplote

Vaš cvrtnik Airfryer ima način za ohranjanje toplote, ki ga lahko aktivirate s pritiskom gumba za ohranjanje toplote kadar koli pred ali med kuhanjem. Več podrobnosti je na voljo v poglavju "ohranjanje toplote".

Pred prvo uporabo

1 Odstranite ves embalažni material, vključno z zaščitnim kartonom v predalu oziroma pod njim.
2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
3 Z zaslona odstranite zaščitno folijo.
4 Pred prvo uporabo aparat temeljito očistite (glejte poglavje "Čiščenje").

Priprava pred prvo uporabo

Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.

Opomba

- Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.
- Delujočega aparata ne postavljajte ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.

Uporaba aparata

Preglednica s hrano

S spodnjo preglednico si lahko pomagate pri izbiri osnovnih nastavitev za vrsto hrane, ki jo želite pripraviti.

Opomba

- Pazite, da pri kuhanju krompirčka ne prekoračite indikatorja MAX v košari, saj boste le tako dosegli enakomerno kuhanje.
- Te nastavitve so samo predlogi. Ker imajo sestavine različen izvor, velikost, obliko in znamko, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitev za določene sestavine.

Ko pripravljate večje količine hrane (npr. krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjene prigrizke), med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine v posodi, da dosežete najboljši rezultat.

NA32X (številka modela)

Sestavine	Največja količina	Temperatura	Čas priprave	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	500 g	180 °C	26–28	Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 p-alca)	500 g	180 °C	34–36	Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Zamrznjeni spomladanski zavitki	500 g	200 °C	15–17	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	3 polpeti	200 °C	12–14	Na polovici obrnite.
Mesna štruca	1000 g	150 °C	43–45	Uporabite pripomoček za peko
Kotleti brez kosti (pribl. 190 g/7 oz)	2 kotleta	200 °C	11–14	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	6 kosov	180 °C	24–28	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	3 kosi	180 °C	19–21	Na polovici obrnite.
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	1 riba	200 °C	11–15	
Jajca z opečenim kruhkom	2 jajci, 1 opečen kruhek	160 °C	11	Najprej jajce – 6 min, dodajte opečen kruhek – 5 min
Falafel (50 g vsak, premer 4 cm)	9 kosov	180 °C	20–22	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Dehidrirano sadje (rezine jabolka, narezane na 2 mm debeline)	100 g	75 °C	90	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	800 g	180 °C	12–14	Čas priprave nastavite po svojem okusu – vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte
Mafini (približno 50 g/1,8 oz na papirnat modelček)	5 modelčkov	160 °C	15–18	

NA33X (številka modela)

Sestavine	Največja količina	Temperatura	Čas priprave	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	800 g	180 °C	26–28	Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 p-alca)	800 g	180 °C	34–36	Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Zamrznjeni spomladanski zavitki	700 g	200 °C	13–15	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	5 polpetov	200 °C	13–15	Na polovici obrnite.
Mesna štruca	1200 g	150 °C	51–53	Uporabite pripomoček za peko
Kotleti brez kosti (pribl. 190 g/7 oz)	3 kotleti	200 °C	13–16	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	8 kosov	180 °C	28–30	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	4 kosi	180 °C	20–22	Na polovici obrnite.
Cel piščanec (1200 g/ 42 oz)	1 kos	180 °C	55–65	
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	2 ribi	200 °C	14–16	

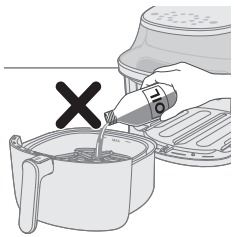
Jajca z opečenim kruhkom	3 jajca, 2 opečena kruhka	160 °C	11	Najprej jajce – 6 min, dodajte opečen kruhek – 5 min
Falafel (50 g vsak, premer 4 cm)	12 kosov	180 °C	19–21	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Dehidrirano sadje (rezine jabolka, narezane na 2 mm debeline)	150 g	75 °C	90	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	1000 g	180 °C	12–14	Čas priprave nastavite po svojem okusu – vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte
Mafini (približno 50 g/1,8 oz na papirnat modelček)	7 modelčkov	160 °C	15–18	

NA34X (številka modela)

Sestavine	Največja količina	Temperatura	Čas priprave	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	1000 g	180 °C	26–28	Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	1000 g	180 °C	32–34	Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Zamrznjeni spomladanski zavitki	800 g	200 °C	13–15	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	6 polpetov	200 °C	15–17	Na polovici obrnite.
Mesna štruca	1400 g	150 °C	51–53	Uporabite pripomoček za peko
Kotleti brez kosti (pribl. 190 g/7 oz)	4 kotleti	200 °C	15–18	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	10 kosov	180 °C	24–28	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	5 kosov	180 °C	17–19	Na polovici obrnite.
Cel piščanec (1200 g/ 42 oz)	1 kos	180 °C	50–65	
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	2 ribi	200 °C	14–16	
Jajca z opečenim kruhkom	4 jajca, 3 opečeni kruhki	160 °C	12	Najprej jajce – 6 min, dodajte opečen kruhek – 5 min
Falafel (50 g vsak, premer 4 cm)	15 kosov	180 °C	21–23	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Dehidrirano sadje (rezine jabolka, narezane na 2 mm debeline)	180 g	75 °C	90	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	1400 g	180 °C	12–14	Čas priprave nastavite po svojem okusu – vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte
Mafini (približno 50 g/1,8 oz na papirnat modelček)	9 modelčkov	160 °C	15–18	

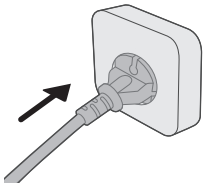
Cvrtje z vročim zrakom

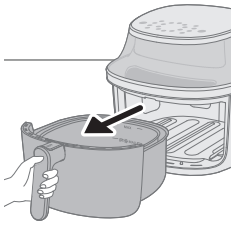


Previdno

- **To je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.**
- **Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje ali gumbe. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.**
- **Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.**
- **Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.**
- **Predgrevanje aparata ni potrebno.**

1 Vtič priključite v stensko vtičnico.



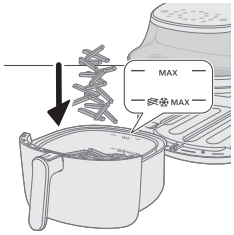


2 Posodo vzemite iz aparata tako, da povlečete ročaj.

3 Posodo s potegom za ročaj vodoravno izvlecite, da jo odstranite iz aparata.

Previdno

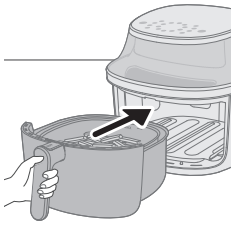
- **Posode ne izvlecite pod kotom, da ne bi opraskali lonca.**



4 Sestavine položite v posodo.

Opomba

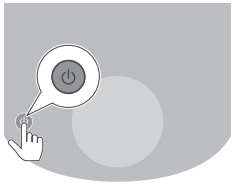
- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici s hrano".
- Ne prekoračite količin, navedenih v "Preglednici s hrano", in ne polnite posode prek oznake "MAX", saj lahko poslabšate kakovost pripravljene hrane.
- Ne prekoračite oznake MAX z ikono s krompirčkom, če pripravljate zamrznjene krompirjeve prigrizke in domači ocvrt krompirček.
- Če hkrati želite pripraviti več različnih sestavin, pred pripravo preverite čas kuhanja za različne sestavine.



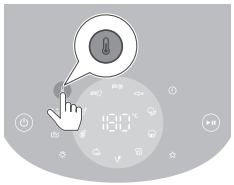
5 Posodo namestite vodoravno nazaj v Airfryer.

Previdno

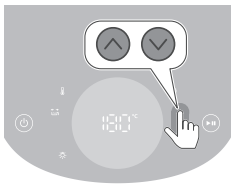
- **Posodo uporabljajte samo, če je v njej košara.**
- **Med in nekaj časa po uporabi se ne dotikajte posode, ker se lahko zelo segreje.**
- **Posode ne vstavljajte pod kotom, da ne bi opraskali lonca.**



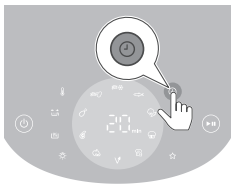
6 Aparat vklopite tako, da pritisnete gumb za vklop/izklop.



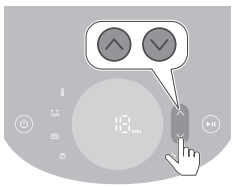
7 Pritisnite gumb za temperaturo.



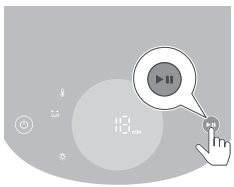
8 Pritiskajte gumb za zvišanje ali znižanje, da nastavite želeno temperaturo.



9 Pritisnite gumb za časovnik.



10 Pritiskajte gumb za zvišanje ali znižanje, da nastavite želeni čas.



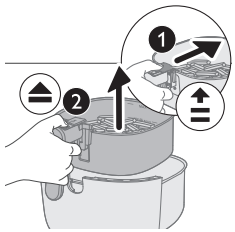
11 Pritisnite gumb za zagon/premor, za zaženete pripravo jedi.

Opomba

- Med pripravo jedi se izmenično prikazujeta temperatura in čas.
- Zadnja minuta priprave se odšteva v sekundah.
- Glejte preglednico s hrano z osnovnimi nastavitvami priprave različnih vrst hrane.

Nasvet

- Med kuhanjem kadar koli pritisnite gumb navzgor ali navzdol, če želite spremeniti čas kuhanja ali temperaturo.
- Če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb za zagon/premor. Če želite nadaljevati pripravo jedi, ponovno pritisnite isti gumb.



- Ko izvlečete posodo, se aparat samodejno preklopi v način premora. Priprava jedi se nadaljuje, ko v aparat ponovno vstavite posodo.

Opomba

- Nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). Če želite pretresti sestavine, najprej sprostite košaro iz posode. Varovalo na ročaju potisnite proti košari, da se pojavi gumb za izmet, nato pa ga pritisnite, da sprostite košaro iz posode. Košaro pretresite nad lijakom. Nato namestite posodo s košaro nazaj v aparat.
- Če v 20 minutah ne nastavite želenega časa priprave jedi, se aparat iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.



12 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.

Opomba

- Postopek priprave hrane lahko ročno ustavite, tako da pritisnete gumb za zagon/premor.

13 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

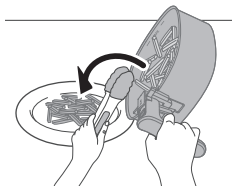
Previdno

- **Posoda cvrtnika Airfryer je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.

14 Vsebino izpraznite v skledo ali na krožnik.



Previdno

- **Po končani pripravi so posoda, notranje ohišje, okence in sestavine vroči. Glede na vrsto sestavin v cvrtniku Airfryer lahko iz posode izhaja para.**

Opomba

- Ko želite odstraniti večje ali krhke sestavine, jih dvignite s prijemalkami.
- Odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin se nabira na dnu posode.
- Odvisno od vrste sestavin, ki jih pripravljate, boste morda želeli po pripravi vsake porcije ali pred pretresanjem previdno odliti odvečno olje ali raztopljeno maščobo. Posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino. Ko odlivate odvečno olje ali raztopljeno maščobo, uporabljajte zaščitne rokavice za peko. Posodo vrnite v aparat.
- Ko so sestavine pripravljene, je Airfryer takoj pripravljen za pripravo nove porcije.
- Če želite pripraviti še eno porcijo, ponovite korake 3–12.

Uporaba načina ohranjanja toplote

1 Aparat vklopite tako, da pritisnete gumb za vklop/izklop.
2 Pritisnite gumb za ohranjanje toplote (Keep warm).
3 Za aktivacijo načina za ohranjanje toplote pritisnite gumb za zagon/premor.

Opomba

- Če želite spremeniti čas ohranjanja toplote, pritisnite gumb za zmanjšanje časa (od 1 do 30 minut).
- V načinu za ohranjanje toplote ni mogoče spremeniti temperature.

4 Če želite začasno ustaviti način za ohranjanje toplote, pritisnite gumb za zagon/premor. Za ponovni zagon načina ohranjanja toplote znova pritisnite gumb za zagon/premor.
5 Za izhod iz načina ohranjanja toplote pritisnite gumb za vklop/izklop.

Nasvet

- Če krompirček med načinom ohranjanja toplote izgubi hrustljavost, skrajšajte čas ohranjanja toplote ali pa ga hrustljavo zapecite 2 do 3 minute pri 180 °C.
- Med načinom ohranjanja toplote se ventilator in grelnik aparata vklopita s prekinitvami.
- Način ohranjanja toplote je namenjen ohranjanju toplote hrane po kuhanju in ne za ponovno segrevanje.

Uporaba načina ohranjanja toplote s prednastavitvami



Način ohranjanja toplote lahko aktivirate ali deaktivirate pred začetkom ali po začetku prednastavljene priprave.



1 Po izbiri prednastavitve pritisnite gumb za ohranjanje toplote, da aktivirate način ohranjanja toplote.

Način ohranjanja toplote se samodejno aktivira po kuhanju.



2 Po potrebi ponovno pritisnite gumb za ohranjanje toplote, da deaktivirate način ohranjanja toplote.

Priprava s prednastavitvijo

1 Sledite korakom 1 do 5 v poglavju "Cvrtje z vročim zrakom".
2 Pritisnite želeni gumb za prednastavitev.
Izbrana prednastavitev utripa.
3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave.

Opomba

- Pri kuhanju svežega krompirčka ali zamrznjenih krompirjevih prigrizkov vas bo aparat z opomnikom za stresanje samodejno opomnil, da morate hrano pretresti za enakomerno kuhanje. Če želite ta opomnik onemogočiti, po vklopu aparata hkrati pritisnite prednastavitev za zamrznjene krompirjeve prigrizke in prednastavitev za domači krompirček. Če želite ponovno vklopiti opomnik za stresanje, ponovite to dejanje.
- Če pri prilagajanju prednastavitev nastavite čas za sveži krompirček in krompirjeve prigrizke na manj kot 5 minut, bo opomnik za stresanje onemogočen.
- Aparat vas bo ob uporabi ene izmed teh dveh prednastavitev opozoril, da hrano večkrat pretresete. Piskanje med pripravo jedi lahko ustavite, tako da izvlečete košaro in nato pretresete krompirček. To bo utišalo zvok pri tej pripravi hrane, ne bo pa izklopilo funkcije opomnika za stresanje.

Prilagajanje prednastavljenih nastavitev

Če želite shraniti prilagojeni čas in temperaturo za prednastavitev v cvrtniku Airfryer:

1 Na kratko pritisnite želeni gumb za prednastavitev.
2 Nastavite čas in/ali temperaturo kuhanja.
3 Pritisnite gumb za čas ali temperaturo, da potrdite nastavitev.
4 Znova pritisnite gumb za čas ali temperaturo, da se vrnete v glavni meni.
5 Za dalj časa pritisnite isti gumb za prednastavitev, dokler aparat ne zapiska.
- Nastavljena prednastavitev je shranjena.

Povrnitev privzetih vrednosti prednastavitev

Če želite ponastaviti prilagojene prednastavitve:

1 Izberite in pritisnite prilagojeno prednastavitev.
2 Za dalj časa pritisnite gumb za prednastavitev, dokler aparat ne zapiska.
- Izbrana prednastavitev je ponastavljena na privzeto vrednost.

NA32X (številka modela)

Predna-stavitve	Prednastavljeni čas (min)	Prednastavljena temperatura	Teža (največ)	Opomba
 Tanek zamrznjen krompirček	28	180 °C	500 g	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. - Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
 Ocvrt krompirček	35	180 °C	500 g	- Uporabite moknat krompir - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca, narezano na debelo - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
 Piščančja bedra	28	180 °C	6 kosov	- Do 6 piščančjih beder - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
 Kotleti	14	200 °C	2 kotleta	- Do 2 kotleta brez kosti - Vmes obrnite
 Dehidri-rano sadje	90	75 °C	100 g	- Narezano na 2 mm debele rezine - Namakajte v vodi 15 minut in osušite pred pripravo - Vmes obrnite
 Primerno za vegane	20	180 °C	9 kosov	- Do 9 kosov falafla - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
 Jajca z opečenim kruhkom	11	160 °C	2 jajci, 1 opečen kruhek	- Dodajte najprej jajce – 6 min, nato dodajte opečen kruhek – 5 min

 Mafini	18	160 °C	5 modelčkov	-	Do 5 mafinov v modelčkih
 Mešana zelenjava	12	180 °C	800 g	- Grobo nasekljana - Uporabite pripomoček za peko - Vmes dvakrat premešajte	
 Cela riba	14	200 °C	300 g	-	1 riba, 300 g vsak kos
 Ohranjanje toplote	30	80 °C	Ni na voljo	-	Temperature ni mogoče prilagajati

NA33X (številka modela)

Predna-stavitve	**Prednastavljeni čas (min)**	**Prednastavljena temperatura**	**Teža (največ)**	**Opomba**
 Tanek zamrznjen krompir-ček	28	180 °C	800 g	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. - Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
 Ocvrt krompir-ček	36	180 °C	800 g	- Uporabite moknat krompir - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca, narezano na debelo - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
 Piščančja bedra	30	180 °C	8 kosov	- Do 8 piščančjih beder - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.	
 Kotleti	16	200 °C	3 kotleta	- Do 3 kotletov brez kosti - Vmes obrnite	

 Dehidri-rano sadje	90	75 °C	150 g	- Narezano na 2 mm debele rezine - Namakajte v vodi 15 minut in osušite pred pripravo - Vmes obrnite
 Primerno za vegane	21	180 °C	12 kosov	- Do 12 kosov falafla - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
 Jajca z opečenim kruhkom	11	160 °C	3 jajca, 2 opečena kruhka	- Dodajte najprej jajce – 6 min, nato dodajte opečen kruhek – 5 min
 Mafini	18	160 °C	7 modelčkov	- Do 7 mafinov v modelčkih
 Mešana zelenjava	12	180 °C	1000 g	- Grobo nasekljana - Uporabite pripomoček za peko - Vmes dvakrat premešajte
 Cela riba	16	200 °C	600 g	- 2 ribi, 300 g vsak kos
 Ohranjanje toplote	30	80 °C	Ni na voljo	- Temperature ni mogoče prilagajati

NA34X (številka modela)

Predna-stavitve	Prednastavljeni čas (min)	Prednastavljena temperatura	Teža (največ)	Opomba
 Tanek zamrznjen krompir-ček	28	180 °C	1000 g	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. - Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte

 Ocvrt krompir-ček	34	180 °C	1000 g	- Uporabite moknat krompir - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca, narezano na debelo - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Vmes trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
 Piščančja bedra	28	180 °C	10 kosov	- Do 10 piščančjih beder - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
 Kotleti	18	200 °C	4 kotleti	- Do 4 kotleti brez kosti - Vmes obrnite
 Dehidri-rano sadje	90	75 °C	180 g	- Narezano na 2 mm debele rezine - Namakajte v vodi 15 minut in osušite pred pripravo - Vmes obrnite
 Primerno za vegane	23	180 °C	15 kosov	- Do 15 kosov falafla - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
 Jajca z opečenim kruhkom	12	160 °C	4 jajca, 3 opečeni kruhki	- Dodajte najprej jajce – 7 min, nato dodajte opečen kruhek – 5 min
 Mafini	18	160 °C	9 modelčkov	- Do 9 mafinov v modelčkih
 Mešana zelenjava	12	180 °C	1400 g	- Grobo nasekljana - Uporabite pripomoček za peko - Vmes dvakrat premešajte
 Cela riba	16	200 °C	600 g	- 2 ribi, 300 g vsak kos
 Ohranjanje toplote	30	80 °C	Ni na voljo	- Temperature ni mogoče prilagajati

Priprava z drugo prednastavitvijo

1 Med kuhanjem pritisnite gumb za prednastavitve, da se vrnete v glavni meni.
2 Pritisnite na želeni gumb za drugo prednastavitev.
3 Znova pritisnite gumb za zagon/premor, da začnete novo pripravo jedi.

Shranjevanje priljubljene nastavitve

1 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite aparat.
2 Pritisnite gumb za priljubljeno nastavitev.
3 Pritisnite gumb za temperaturo.
4 Izberite temperaturo.
5 Pritisnite gumb za časovnik.
6 Izberite čas.
7 Po izbiri časa pritisnite gumb za časovnik, da se vrnete v glavni meni.
8 Pritisnite in držite gumb 2 sekundi, da shranite nastavitve v svojo priljubljeno izbiro.

   Ko so nastavitve shranjene, boste zaslišali kratek pisk.
9 Pritisnite gumb za zagon, da pričnete s pripravo.

Priprava jedi s priljubljenimi nastavitvami

1 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite aparat.
2 Pritisnite gumb za priljubljeno nastavitev.
3 Pritisnite gumb za zagon, da pričnete s pripravo.

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v cvrtniku Airfryer:

- Izberite vrsto krompirja, ki je primerna za prečen krompirček, na primer svež, (rahlo) mokast krompir.
- Za enakomeren rezultat je najbolje cvreti krompir z vročim zrakom v porcijah do 500 g/18 oz. Večje količine krompirčka so običajno manj hrustljave od manjših.

1 Krompir olupite in ga narežite na paličice (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca).
2 Krompirjeve paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi z vodo.
3 Izpraznite skledo in osušite krompirjeve paličke s krpo ali papirnato brisačo.
4 V skledo dodajte žlico olja za cvrtje, vanjo položite paličice in mešajte, dokler niso vse paličice prekrite z oljem.
5 S prsti ali kuhinjskim priborom palčke vzemite iz sklede, da odvečno olje ostane v posodi.

   Opomba

   - Posode ne nagibajte, če želite v posodo hkrati dati vse palčke, da odvečno olje ne bo končalo v posodi.

6 Palčke položite v posodo.
7 Krompirjeve palčke cvrite in jih medtem dvakrat ali trikrat premešajte.

Čiščenje

Opozorilo

- **Pred čiščenjem odklopite iz električne vtičnice**
- **Pred čiščenjem počakajte, da se posoda in notranjost aparata povsem ohladita.**
- **Posoda ima prevleko proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.**

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.

1 Pritisnite gumb za vklop/izklop in tako izklopite aparat. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

Nasvet

- Odstranite posodo, da se bo Airfryer hitreje ohladil.

2 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

3 Posodo in košaro pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

Nasvet

- Če se ostanki hrane sprimejo s posodo ali košaro, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali košari mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalec v tekoči obliki.
- Če je treba, lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehkimi ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.

4 Zunanjost aparata obrišite z vlažno krpo.

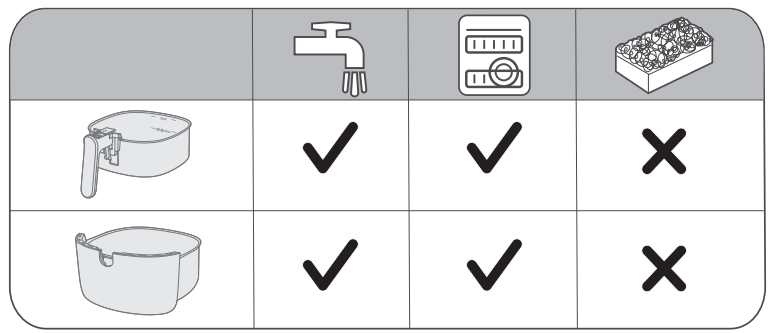
Opomba

- Po čiščenju se prepričajte, da je nadzorna plošča suha, tako da s krpo obrišete morebitno vlago.

5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.

6 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.

7 Okence aparata očistite z mehko krpo.



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

- Ko prenašate cvrtnik Airfryer, ga držite vodoravno in podprite posodo spredaj, da preprečite nenamerno nagibanje in morebitne poškodbe delov.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem se vedno prepričajte, ali so odstranljivi deli cvrtnika Airfryer, fiksno nameščeni.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani **www.philips.com/support** poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Zunanjost aparata se med uporabo zelo segreje.	Notranja vročina segreje zunanje stene.	To je normalno. Vsi ročaji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni.
		Posoda in notranjost aparata se po vklopu aparata vedno segrejeta, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte.
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono: 
		Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.
Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje.
	Količina sestavin v posodi je prevelika.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
Airfryer se ne vklopi.	Aparat ni priključen v električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
V notranjosti mojega cvrtnika Airfryer so znaki odstopanja premaza.	V posodi cvrtnika Airfryer se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da košaro previdno spuščate v posodo. Če vstavite košaro pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo.
	V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo in košaro.
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v posodo, jo osušite.
Na zaslonu cvrtnika Airfryer je prikazano "E1".	Morda je Airfryer shranjen na prehladnem mestu.	Če je bil aparat shranjen v okolju z nizko temperaturo, počakajte vsaj 15 minut, da se segreje na sobno temperaturo, preden ga znova priključite. Če težave ne odpravite, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu cvrtnika Airfryer je prikazano "E9".	Naprava je priključena na nedelujoč razdelilnik ali v nestabilno omrežje.	Odklopite napravo iz napajalnega razdelilnika in jo priključite v stensko vtičnico. Če težave ne odpravite, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu cvrtnika Airfryer je prikazano "E12".	Aparat javi napako.	Aparat izključite iz električnega omrežja in ga ponovno priključite. Če težave ne odpravite, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Obsah

Dôležité 473
Recyklácia 475
Záruka a podpora 476
Úvod 476
Opis zariadenia 476
Pred prvým použitím 478
Prípravy pred prvým použitím 478
Používanie zariadenia 478
Čistenie 493
Odkladanie 494
Riešenie problémov 494

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo



- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do nádoby, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky zariadenia nezakrývajte otvory pre prívod a odvod vzduchu.
- Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Do nádoby vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.

Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky s prerušovačom zemného spojenia.
- Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nemá byť ovládané pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.



- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po obidvoch jeho stranách aj nad ním nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie neklaďte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.
- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.
- Do nádoby nikdy nenalievajte olej.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 5 ºC do 40 ºC.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či sa napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Buďte opatrní počas a po používaní spotrebiča, pretože sa nádoba a doplnky v komore na pečenie zahrievajú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.
- Ak uvidíte zo zariadenia vychádzať tmavý dym, ihneď ho odpojte zo siete. Počkajte, kým zo zariadenia prestane vychádzať dym, a potom vytiahnite panvicu zo zariadenia.
- Zariadenie nepripájajte do elektrickej zásuvky mokrými rukami ani sa mokrými rukami nedotýkajte ovládacieho panela.

Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určený pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.

- Pred montážou, demontážou, uskladnením alebo čistením, ako aj v prípade, že zariadenie necháte bez dozoru, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé.
- Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplote nad 180 °C (aby sa minimalizovala produkcia akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevný prvok, okraj kovových častí.
- Fritézu Airfryer majte vždy pod kontrolou; to platí aj pre prípad použitia diaľkového ovládania alebo oneskoreného spustenia.
- Pri varení mastných jedál môže z fritézy Airfryer vychádzať dym. Pri používaní diaľkového ovládania alebo oneskoreného spustenia buďte obzvlášť opatrní.
- Zabezpečte, aby diaľkové ovládanie nepoužívali viacerí ľudia súčasne.
- Pri varení potravín, ktoré sa rýchlo kazia, buďte pri používaní funkcie oneskoreného spustenia opatrní (môže dôjsť k rozmnoženiu baktérií).

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Automatické vypnutie

- Toto zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Ak do 20 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, zariadenie sa automaticky vypne. Ak chcete zariadenie vypnúť manuálne, stlačte vypínač.

Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

Záruka a podpora

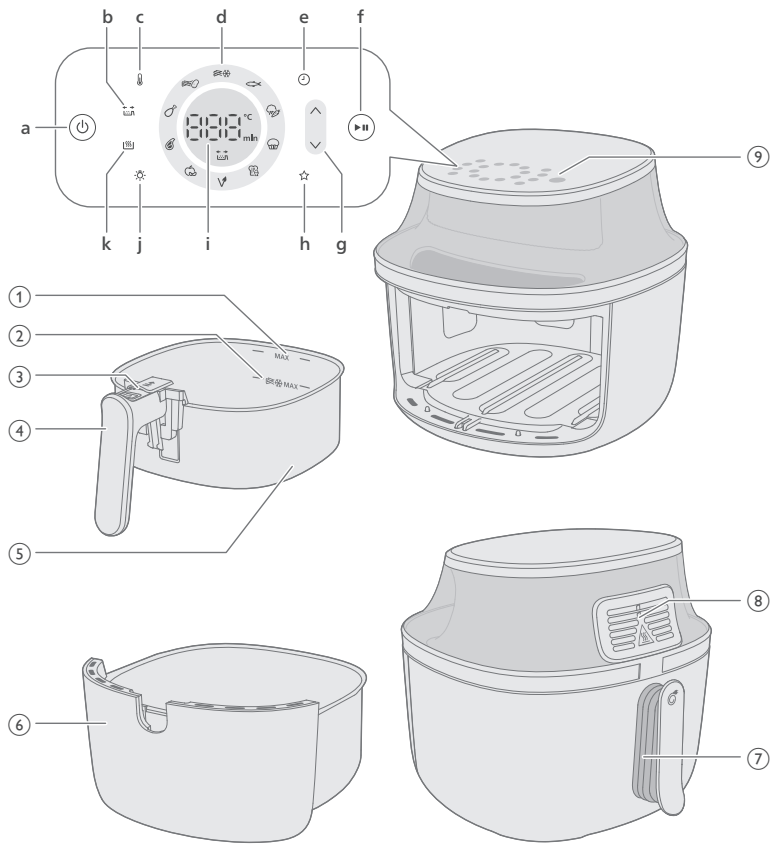
Spoločnosť Versuni poskytuje na tento produkt po zakúpení dvojročnú záruku. Táto záruka sa nevzťahuje na chyby v dôsledku nesprávneho používania alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie alebo uplatniť záruku, navštívte náš web **www.philips.com/support**.

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj výrobok na stránke **www.philips.com/welcome**.

Opis zariadenia



1 Značka MAX pre potraviny
2 Značka MAX pre zmrazené chuťovky na báze zemiakov
3 Tlačidlo na uvoľnenie nadstavcov
4 Rukoväť košíka

5 Košík
6 Nádoba
7 Sieťový kábel
8 Výstupy vzduchu
9 Ovládací panel
   a Vypínač
   b Indikátor pripomenutia potrasenia

      Teplovzdušná fritéza má indikátor pripomenutia potrasenia, ktorý vám pripomenie, aby ste počas varenia potriasli, premiešali alebo otočili jedlo, aby ste zabezpečili rovnomerné varenie, najmä pri potravinách s mnohými kusmi, ako sú hranolčeky alebo pri varení položiek, ako sú kuracie stehná, ktoré je potrebné otočiť.

      Indikátor pripomenutia potrasenia sa automaticky zapne. Indikátor pripomenutia potrasenia môžete vypnúť v nastaveniach stlačením tlačidla.
   c Tlačidlo nastavenia teploty

      Teplotu varenia môžete nastaviť v režime manuálneho varenia v rozsahu od 40° do 200° Celzia.

      Ak je teplota nastavená v rozmedzí 40 – 100 °C, môžete nastaviť dobu varenia až 24 hodín

      Keď je teplota nastavená na 100 °C, môžete nastaviť dobu varenia až tri hodiny.
   d Tlačidlá predvolených funkcií

      Podrobnosti o prednastavených funkciách nájdete v časti „Varenie s predvoľbami“.
   e Tlačidlo času

      Čas varenia sa dá nastaviť v rozmedzí 1 minúta a 24 hodín.
   f Tlačidlo zapnutia/pozastavenia
   g Tlačidlo na zvýšenie a zníženie teploty a času
   h Obľúbené nastavenie

      Teplovzdušná fritéza sa dodáva s nastavovacím režimom na uloženie obľúbených nastavení. Vyberte svoju obľúbenú teplotu a čas varenia, potom stlačte a podržte tlačidlo uloženia obľúbených nastavení. Po uložení nastavenia začujete pípnutie. Ak chcete zmeniť svoje obľúbené nastavenie, zopakujte predchádzajúce kroky.
   i Zobrazenie stavu

      Zobrazuje zostávajúci čas a teplotu varenia.
   j Tlačidlo svetla

      Stlačením tlačidla svetla ho môžete zapnúť. Keď zapnete svetlo, zostane svietiť dovtedy, kým sa zariadenie automaticky nevypne. Svetlo môžete vypnúť aj stlačením tlačidla.
   k Tlačidlo udržiavania teploty

      Teplovzdušná fritéza Airfryer má režim udržiavania teploty, ktorý môžete aktivovať stlačením tlačidla udržiavania teploty kedykoľvek pred alebo počas varenia. Ďalšie podrobnosti nájdete v kapitole „Udržiavanie tepla“.

Pred prvým použitím

1 Odstráňte všetok baliaci materiál vrátane ochrannej lepenky v zásuvke/pod zásuvkou.
2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
3 Z displeja odstráňte ochrannú fóliu.
4 Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozri kapitolu „Čistenie“).

Prípravy pred prvým použitím

Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.

Poznámka

- Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohli by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.
- Keď je zariadenie v prevádzke, neumiestňujte ho do blízkosti predmetov ani pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a kuchynská linka.

Používanie zariadenia

Tabuľka potravín

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre typy potravín, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka

- Pri príprave hranolčekov dbajte na to, aby ste neprekročili značku MAX úrovne v košíku, aby ste dosiahli rovnomerné výsledky varenia.
- Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú všeobecnými odporúčaniami. Keďže sa suroviny líšia podľa pôvodu, veľkosti, tvaru a značky, nemôžeme zaručiť to najlepšie nastavenie pre vaše suroviny.

Pri príprave veľkých porcií (napríklad hranolčeky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny v košíku 2 až 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte, aby sa dosiahol konzistentný výsledok.

NA32X (číslo modelu)

Suroviny	Max. množstvo	Teplota	Doba varenia	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	500 g	180°C	26 – 28	Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	500 g	180°C	34 – 36	Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	500 g	200°C	15 – 17	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Hamburger (cca. 150 g)	3 placky	200°C	12 – 14	Otočte v polovici smaženia
Sekaná	1000 g	150°C	43 – 45	Používajte príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 190 g)	2 kotlety	200°C	11 – 14	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	6 kusy	180°C	24 – 28	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	3 kusy	180°C	19 – 21	Otočte v polovici smaženia
Celé ryby (cca. 300-400 g)	1 ryba	200°C	11 – 15	
Vajcia s hriankou	2 vajcia, 1 hrianka	160°C	11	vajíčko prvých 6 min., pridajte hrianku 5 min.
Falafel (každá 50 g, priemer 4 cm)	9 kusy	180°C	20 – 22	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Sušené ovocie (jablkové lupienky, nakrájané na 2 mm plátky)	100 g	75°C	90	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte

Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	800 g	180°C	12 – 14	Nastavte čas varenia podľa vlastnej chuti – medzitým 2-krát potraste, otočte alebo miešajte
Muffiny (približne 50 g/jeden papierový košíček)	5 košíčkov	160°C	15 – 18	

NA33X (číslo modelu)

Suroviny	**Max. množstvo**	**Teplota**	**Doba varenia**	**Poznámka**
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	800 g	180°C	26 – 28	Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	800 g	180°C	34 – 36	Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	700 g	200°C	13 – 15	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Hamburger (cca. 150 g)	5 placky	200°C	13 – 15	Otočte v polovici smaženia
Sekaná	1200 g	150°C	51 – 53	Používajte príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 190 g)	3 kotlety	200°C	13 – 16	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	8 kusy	180°C	28 – 30	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	4 kusy	180°C	20 – 22	Otočte v polovici smaženia
Celé kurča (1200 g)	1 kus	180°C	55 – 65	
Celé ryby (cca. 300-400 g)	2 ryba	200°C	14 – 16	
Vajcia s hriankou	3 vajcia, 2 hrianky	160°C	11	vajíčko prvých 6 min., pridajte hrianku 5 min.
Falafel (každá 50 g, priemer 4 cm)	12 kusy	180°C	19 – 21	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte

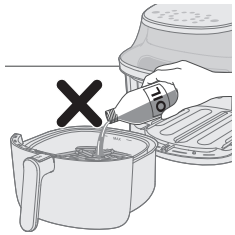
Sušené ovocie (jablkové lupienky, nakrájané na 2 mm plátky)	150 g	75°C	90	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	1000 g	180°C	12 – 14	Nastavte čas varenia podľa vlastnej chuti – medzitým 2-krát potraste, otočte alebo miešajte
Muffiny (približne 50 g/jeden papierový košíček)	7 košíčkov	160°C	15 – 18	

NA34X (číslo modelu)

Suroviny	Max. množstvo	Teplota	Doba varenia	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	1000 g	180°C	26 – 28	Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	1000 g	180°C	32 – 34	Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	800 g	200°C	13 – 15	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Hamburger (cca. 150 g)	6 placky	200°C	15 – 17	Otočte v polovici smaženia
Sekaná	1400 g	150°C	51 – 53	Používajte príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 190 g)	4 kotlety	200°C	15 – 18	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	10 kusy	180°C	24 – 28	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	5 kusy	180°C	17 – 19	Otočte v polovici smaženia
Celé kurča (1200 g)	1 kus	180°C	50 – 65	
Celé ryby (cca. 300-400 g)	2 ryba	200°C	14 – 16	

Vajcia s hriankou	4 vajcia, 3 hrianky	160°C	12	vajíčko prvých 6 min., pridajte hrianku 5 min.
Falafel (každá 50 g, priemer 4 cm)	15 kusy	180°C	21 – 23	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Sušené ovocie (jablkové lupienky, nakrájané na 2 mm plátky)	180 g	75°C	90	V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	1400 g	180°C	12 – 14	Nastavte čas varenia podľa vlastnej chuti – medzitým 2-krát potraste, otočte alebo miešajte
Muffiny (približne 50 g/jeden papierový košíček)	9 košíčkov	160°C	15 – 18	

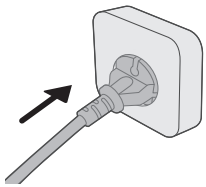
Teplovzdušné smaženie

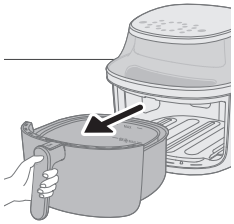


Upozornenie

- **Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.**
- **Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo rúčky. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.**
- **Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.**
- **Počas prvého použitia môže z fritézy stúpať určité množstvo dymu. Ide o bežný jav.**
- **Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.**

1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



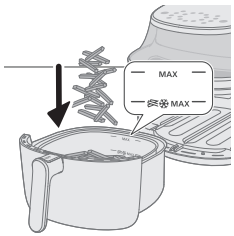


2 Nádobku vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.

3 Potiahnutím rukoväte vytiahnite nádobu vodorovne von a vyberte ju zo zariadenia.

Upozornenie

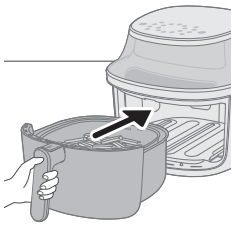
- **Nádobu nevyťahujte šikmo, aby ste zabránili poškriabaniu hrnca.**



4 Suroviny vložte do nádoby.

Poznámka

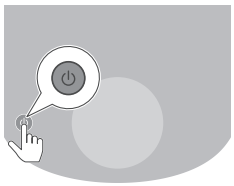
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani neprepĺňajte nádobu nad úroveň označenia „MAX“, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
- Neprekračujte značku MAX so symbolom hranolčekov pre zmrazené chuťovky na báze zemiakov a pre domáce hranolčeky.
- Ak chcete naraz pripravovať rôzne potraviny, skôr než ich začnete pripravovať súčasne, skontrolujte odporúčanú dobu varenia jednotlivých potravín.



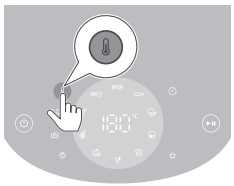
5 Nádobu zasuňte horizontálne do teplovzdušnej fritézy.

Upozornenie

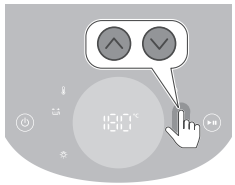
- **Nádobu nikdy nepoužívajte bez vloženého košíka.**
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby, pretože môže byť veľmi horúca.**
- **Nádobu nevkladajte šikmo, aby ste zabránili poškriabaniu hrnca.**



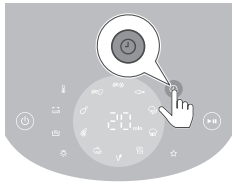
6 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



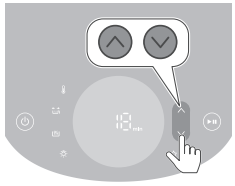
7 Stlačte tlačidlo teploty.



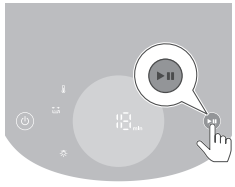
8 Stlačením tlačidla zvýšenia alebo zníženia nastavte teplotu.



9 Stlačte tlačidlo času.



10 Stlačením tlačidla zvýšenia alebo zníženia nastavte čas.



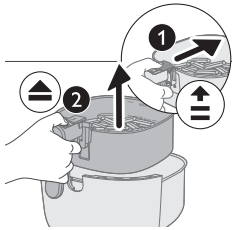
11 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustite tepelnú úpravu.

Poznámka

- Počas varenia sa striedavo zobrazuje teplota a čas.
- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Pozrite si tabuľku jedál so základnými nastaveniami varenia pre rôzne druhy jedál.

Tip

- Počas varenia kedykoľvek stlačte tlačidlo nahor alebo nadol, čím zmeníte čas alebo teplotu varenia.
- Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia. Ak chcete pokračovať v tepelnej úprave, opätovným stlačením rovnakého tlačidla pokračujte v tepelnej úprave.
- Keď nádobu a košík vytiahnete, zariadenie je automaticky v režime pozastavenia. Tepelná úprava pokračuje, keď nádobu znovu vložíte do zariadenia.



Poznámka

- Niektoré suroviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka jedál"). Ak chcete potraviny potriasať, najskôr uvoľnite košík z nádoby. Posunutím spínača na rukoväti smerom ku košíku odkryjete tlačidlo na vysunutie a potom jeho stlačením uvoľníte košík z nádoby. Košíkom potraste košíkom nad dresom. Potom vložte nádobu s košíkom späť do zariadenia.
- Ak do 20 minút nenastavíte požadovanú dobu varenia, zariadenie sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.



12 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.

Poznámka

- Proces prípravy pokrmu môžete manuálne zastaviť stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.

13 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

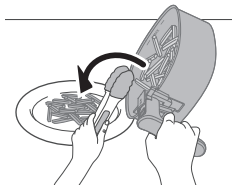
Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

14 Obsah vyprázdnite do misky alebo na tanier.



Upozornenie

- **Po tepelnej príprave sú nádoba, kryt vnútra, okienko aj potraviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**

Poznámka

- Na vybratie veľkých alebo krehkých prísad použite kliešte.
- Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa zachytáva na dne nádoby.
- V závislosti od typu varených surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo vytopený tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením. Nádobu položte na tepluvzdorný povrch. Na vyliatie prebytočného oleja alebo vytopeného tuku si nasaďte kuchynské teplovzdorné rukavice. Nádobu vráťte naspäť do spotrebiča.
- Po príprave jednej dávky surovín je fritéza Airfryer ihneď pripravená na prípravu ďalšej dávky.
- Ak chcete pripraviť ďalšiu dávku zopakujte krok 3 až 12.

Používanie režimu udržiavania teploty

1 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.
2 Stlačte tlačidlo udržiavania teploty.
3 Stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia spustite režim udržiavania teploty.

Poznámka

- Ak chcete zmeniť čas udržiavania teploty, stlačte tlačidlo času nadol (1 – 30 minút).
- V režime udržiavania teploty nie je možné meniť teplotu.

4 Režim udržiavania teploty pozastavíte stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia. Režim udržiavania teploty obnovíte opätovným stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.
5 Režim udržiavania teploty vypnete stlačením vypínača.

Tip

- Ak hranolčeky počas režimu udržiavania teploty strácajú chrumkavosť, buď skráťte čas udržiavania teploty, alebo ich nechajte 2 – 3 minúty pri teplote 180 °C.
- Počas režimu udržiavania teploty sa ventilátor a ohrievač zariadenia prerušovane zapínajú.
- Režim udržiavania teploty slúži na udržiavanie teploty jedla po uvarení a nie na opätovné ohrievanie.

Použitie režimu udržiavania teploty pre predvoľby

Režim udržiavania teploty môžete aktivovať alebo deaktivovať pred spustením prednastaveného varenia alebo po ňom.





1 Po výbere predvoľby stlačte tlačidlo udržiavania teploty, aby ste aktivovali režim udržiavania teploty.

Po ukončení varenia sa automaticky aktivuje režim udržiavania teploty.



2 V prípade potreby znova stlačte tlačidlo udržiavania teploty s cieľom deaktivovať režim udržiavania teploty.

Varenie s predvolením

1 Postupujte podľa krokov 1 až 5 v kapitole „Teplovzdušné smaženie“.
2 Stlačte požadované tlačidlo predvoľby.
Vybraná predvoľba bliká.
3 Spustite proces prípravy pokrmu stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.

Poznámka

- Pri príprave s predvoľbou na čerstvé hranolčeky alebo mrazené chuťovky na báze zemiakov vám zariadenie automaticky pripomenie, aby ste potriasli jedlo, a tým zaistili rovnomernú prípravu vďaka indikátoru pripomenutia potrasenia. Ak chcete tento indikátor pripomenutia potrasenia vypnúť, po zapnutí zariadenia súčasne stlačte predvoľbu zmrazených chuťoviek na báze zemiakov a predvoľbu domácich hranolčekov. Ak chcete znovu zapnúť indikátor pripomenutia potrasenia, zopakujte tento úkon.
- Ak nastavíte čas na čerstvé hranolčeky a zemiakové chuťovky na menej ako 5 minút pri prispôsobovaní predvoľby, indikátor pripomenutia potrasenia sa vypne.
- Zariadenie vám pripomenie, aby ste počas prípravy pomocou jednej z týchto dvoch predvolieb niekoľkokrát potravinami potriasli. Ak chcete počas varenia zastaviť pípanie, vytiahnite košík, aby ste hranolčeky potriasali. Týmto spôsobom sa stlmí zvuk tohto procesu varenia, ale funkcia pripomenutia potrasenia sa nevypne.

Prispôsobenie predvolených nastavení

Ak chcete ušetriť prispôsobený čas a teplotu, ktorá je vopred nastavená na teplovzdušnej fritéze:

1 Krátko stlačte tlačidlo preferovanej predvoľby.
2 Nastavte čas a/alebo teplotu.
3 Stlačením tlačidla času alebo teploty potvrďte svoje nastavenia.
4 Opätovným stlačením tlačidla času alebo teploty sa vráťte do hlavnej ponuky.
5 Dlho stláčajte tlačidla rovnakej predvoľby, kým zariadenie nepípne.
- Upravené nastavenie predvoľby sa uloží.

Návrat k štandardným nastaveniam predvolieb

Ak chcete obnoviť prispôsobené nastavenia predvolieb:

1 Vyberte a stlačte prispôsobené nastavenie predvoľby.
2 Dlho stláčajte tlačidlo predvoľby dovtedy, kým zariadenie nepípne.
- Nastavenie vybranej predvoľby sa obnoví na predvolené.

NA32X (číslo modelu)

Predvoľby	Predvolený čas (min)	Prednastavená teplota	Hmotnosť (max.)	Poznámka
 Tenké mrazené hranolčeky	28	180°C	500 g	- Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolčeky, zemiakové mesiačiky, „criss-cross“ hranolčeky atď. - Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
 Hranolčeky	35	180°C	500 g	- Používajte múčnaté zemiaky - Nakrájané na hrúbku 10 x 10 mm - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte ¼ až 1 PL oleja. - Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
 Kuracie stehienka	28	180°C	6 kusy	- Až 6 kuracích stehien - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
 Mäsové kotlety	14	200°C	2 kotlety	- Až 2 mäsové kotlety bez kosti - V polovici prípravy otočte
 Sušené ovocie	90	75°C	100 g	- Nakrájajte na 2 mm plátky - Namočte na 15 minút do vody a pred varením ich osušte - V polovici prípravy otočte
 Vegan	20	180°C	9 kusy	- Až 9 kusov falafel - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte

 Vajcia s hriankou	11	160°C	2 vajcia, 1 hrianka	-	Pridajte vajce prvých 6 min., pridajte hrianku 5 min.
 Muffiny	18	160°C	5 košíčkov	-	Až 5 košíčkov muffinov
 Miešaná zelenina	12	180°C	800 g	- Nahrubo nakrájané - Používajte príslušenstvo na pečenie - Medzitým 2-krát premiešajte	
 Ryba v celku	14	200°C	300 g	-	1 ryba, každých 300 g
 Udržiava-nie tepla	30	80°C	Nie je k dispozícii	-	Teplotu nie je možné nastaviť

NA33X (číslo modelu)

Predvoľby	Predvolený čas (min)	Prednastavená teplota	Hmotnosť (max.)	Poznámka
 Tenké mrazené hranolčeky	28	180°C	800 g	- Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolčeky, zemiakové mesiačiky, „criss-cross“ hranolčeky atď. - Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
 Hranolčeky	36	180°C	800 g	- Používajte múčnaté zemiaky - Nakrájané na hrúbku 10 x 10 mm - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte ¼ až 1 PL oleja. - Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
 Kuracie stehienka	30	180°C	8 kusy	- Až 8 kuracích stehien - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte	

 Mäsové kotlety	16	200°C	3 kotlety	-	Až 3 mäsové kotlety bez kosti - V polovici prípravy otočte
 Sušené ovocie	90	75°C	150 g	-	Nakrájajte na 2 mm plátky - Namočte na 15 minút do vody a pred varením ich osušte - V polovici prípravy otočte
 Vegan	21	180°C	12 kusy	-	Až 12 kusov falafel - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
 Vajcia s hriankou	11	160°C	3 vajcia, 2 hrianky	-	Pridajte vajce prvých 6 min., pridajte hrianku 5 min.
 Muffiny	18	160°C	7 košíčkov	-	Až 7 košíčkov muffinov
 Miešaná zelenina	12	180°C	1000 g	-	Nahrubo nakrájané - Používajte príslušenstvo na pečenie - Medzitým 2-krát premiešajte
 Ryba v celku	16	200°C	600 g	-	2 ryba, každých 300 g
 Udržiava-nie tepla	30	80°C	Nie je k dispozícii	-	Teplotu nie je možné nastaviť

NA34X (číslo modelu)

Predvoľ-by	Predvolený čas (min)	Prednastavená teplota	Hmotnosť (max.)	Poznámka

 Tenké mrazené hranolčeky	28	180°C	1000 g	-	Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolčeky, zemiakové mesiačiky, „criss-cross“ hranolčeky atď. - Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
 Hranolčeky	34	180°C	1000 g	-	Používajte múčnaté zemiaky - Nakrájané na hrúbku 10 x 10 mm - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte ¼ až 1 PL oleja. - Medzitým 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte
 Kuracie stehienka	28	180°C	10 kusy	-	Až 10 kuracích stehien - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
 Mäsové kotlety	18	200°C	4 kotlety	-	Až 4 mäsové kotlety bez kosti - V polovici prípravy otočte
 Sušené ovocie	90	75°C	180 g	-	Nakrájajte na 2 mm plátky - Namočte na 15 minút do vody a pred varením ich osušte - V polovici prípravy otočte
 Vegan	23	180°C	15 kusy	-	Až 15 kusov falafel - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
 Vajcia s hriankou	12	160°C	4 vajcia, 3 hrianky	-	Pridajte vajce prvých 7 min., pridajte hrianku 5 min.
 Muffiny	18	160°C	9 košíčkov	-	Až 9 košíčkov muffinov

 Miešaná zelenina	12	180°C	1400 g	-	Nahrubo nakrájané - Používajte príslušenstvo na pečenie - Medzitým 2-krát premiešajte
 Ryba v celku	16	200°C	600 g	-	2 ryba, každých 300 g
 Udržiava-nie tepla	30	80°C	Nie je k dispozícii	-	Teplotu nie je možné nastaviť

Varenie s inou predvoľbou

1 Počas procesu varenia sa stlačením tlačidla predvoľby vrátite do hlavnej ponuky.
2 Stlačte tlačidlo inej preferovanej predvoľby.
3 Opätovným stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustite nový proces varenia.

Uloženie obľúbeného nastavenia

1 Stlačením vypínača zapnite zariadenie.
2 Stlačte tlačidlo obľúbených nastavení.
3 Stlačte tlačidlo teploty.
4 Vyberte teplotu.
5 Stlačte tlačidlo času.
6 Vyberte čas.
7 Po výbere času stlačte tlačidlo času na návrat do hlavnej ponuky.
8 Stlačením a podržaním tlačidla na 2 sekundy uložte nastavenia do obľúbených položiek.

Po uložení nastavenia začujete pípnutie.

9 Stlačením tlačidla zapnutia spustíte proces varenia.

Varenie s obľúbenými nastaveniami

1 Stlačením vypínača zapnite zariadenie.
2 Stlačte tlačidlo obľúbených nastavení.
3 Stlačením tlačidla zapnutia spustíte proces varenia.

Príprava domácich hranolčekov

Na prípravu skvelých domácich hranolčekov vo fritéze Airfryer:

- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).

- Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčeky po porciách s hmotnosťou max. 500 gramov. Väčšie porcie zvyknú byť menej chrumkavé ako menšie.

1 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky (10 x 10 mm hrubé).
2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčeky do misky s vodou.
3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčeky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítok.
4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčeky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.
5 Hranolčeky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

Poznámka

- Misku nenakláňajte, aby ste naraz premiestnili všetky hranolčeky do nádoby. Zabránite tomu, aby sa prebytočný olej dostal do nádoby.

6 Hranolčeky vložte do nádoby.
7 Smažte zemiakové hranolčeky a počas pečenia 2-3-krát potraste.

Čistenie

Varovanie

- **Pred čistením odpojte zo zásuvky**
- **Pred spustením čistenia nechajte nádobu a vnútro spotrebiča úplne vychladnúť.**
- **Nádoba má nepriľnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu.**

Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.

1 Stlačením vypínača zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.

Tip

- Ak chcete, aby teplovzdušná fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádobu.

2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.
3 Nádobu a košík umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia").

Tip

- Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobe alebo košík, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a mastnotu. Ak sa na nádobe alebo na košíku nachádzajú mastné škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.

- V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ohrevné teleso.

4 Vonkajšok zariadenia očistite navlhčenou handričkou.

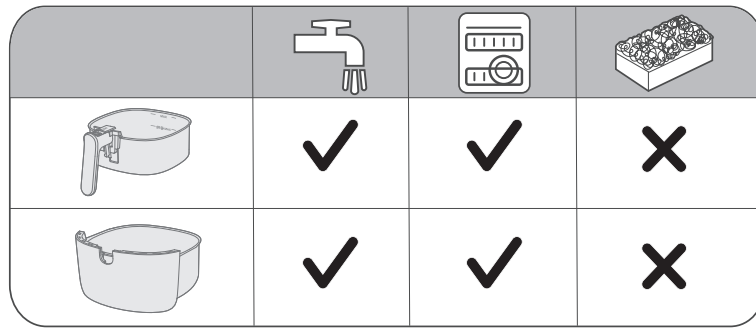
Poznámka

- Po očistení sa uistite, že je ovládací panel suchý, a utrite ho pomocou handričky, aby ste mohli zotrieť akúkoľvek vlhkosť.

5 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.

6 Vnútro zariadenia vyčistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

7 Vonkajšiu stranu okienka zariadenia očistite mäkkou tkaninou.



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 držte fritézu vodorovne a podoprierajte nádobu vpredu, aby ste zabránili náhodnému nakloneniu a možnému poškodeniu súčastí.
- Pred prenášaním a/alebo skladovaním sa vždy uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer upevnené.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť s nižšie uvedenými informáciami, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva.	Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny.	Ide o bežný jav. Všetky rukoväte a rúčky, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk.

Problém	Možná príčina	Riešenie
		Nádoba a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou: 
		Ak budete mať horúce miesta na pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je úplne bezpečné na používanie.
Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie.
	Množstvo surovín v nádobe je príliš veľké.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriasť.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
Fritéza Airfryer sa nezapne.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.
	Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.
Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál.	V nádobe fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškriabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva do varnej komory).	Poškodeniu môžete zabrániť tým, že košík vkladáte do nádoby správne. Ak košík vkladáte pod uhlom, jeho strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kúsky povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečie, pretože všetky použité materiály sú bezpečné a môžu prichádzať do styku s potravinami.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte mastné suroviny.	Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z nádoby a následne pokračujte v príprave.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Nádoby na potraviny stále obsahujú mastné zvyšky z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený mastnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v nádobe. Po každom použití nádobu a košík dôkladne umyte.
	Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.	Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.
	Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do nádoby osušte.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“.	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	Ak bolo zariadenie uložené pri nízkej okolitej teplote, nechajte ho pred opätovným pripojením k sieti zohriať na izbovú teplotu aspoň 15 minút. Ak problém pretrváva, zavolajte servisnú linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E9“.	Zariadenie je zapojené do nefunkčnej predlžovačky alebo do nestabilnej siete.	Zariadenie odpojte z predlžovačky a zapojte ho do elektrickej zásuvky. Ak problém pretrváva, zavolajte servisnú linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E12“.	V spotrebiči sa vyskytla chyba.	Spotrebič odpojte zo siete a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, zavolajte servisnú linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Sadržaj

Važno 497
Recikliranje 499
Garancija i podrška 500
Uvod 500
Opšti opis 500
Pre prve upotrebe 502
Pripreme pre prve upotrebe 502
Upotreba aparata 502
Čišćenje 517
Odlaganje 518
Rešavanje problema 519

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

Opasnost



- Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u posudu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da punite uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Nikada nemojte da stavljate veću količinu hrane od maksimalnog nivoa koji je označen na posudi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.

Upozorenje

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu zaštićenu uzemljenim osiguračem.
- Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.



- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koja se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Nikada nemojte da punite posudu uljem.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda 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.
- Odmah isključite aparat iz utičnice ako primetite da iz njega dopire taman dim. Sačekajte da dim prestane da izlazi pre nego što izvučete posudu iz aparata.
- Nemojte da priključujete aparat niti da rukujete kontrolnom tablom mokrim rukama.

Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.

- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon.
- Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da bi se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: vrući grejni element, ivice metalnih delova.
- Uvek budite sigurni da imate punu kontrolu nad aparatom Airfryer, a to se odnosi na korišćenje daljinske funkcije ili odloženog starta.
- Prilikom pripreme masne hrane, Airfryer može da proizvodi dim. Budite naročito pažljivi kada koristite funkciju daljinskog upravljanja ili odloženog starta.
- Uverite se da samo jedna osoba istovremeno koristi funkciju daljinskog upravljanja.
- Budite oprezni prilikom pripreme lako kvarljive hrane pomoću funkcije odloženog starta (može da dođe do razvoja bakterija).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

Automatsko isključivanje

- Ovaj aparat je opremljen funkcijom automatskog isključivanja. Ako ne pritisnete nijedno dugme u roku od 20 minuta, aparat se automatski isključuje. Da biste ručno isključili aparat, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.

Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

Garancija i podrška

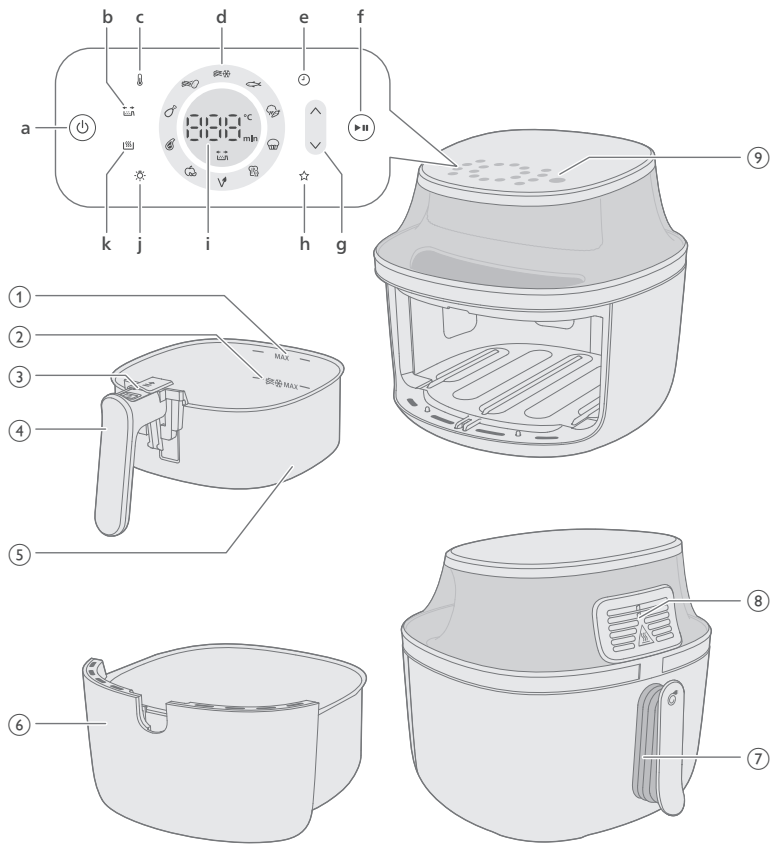
Versuni za ovaj proizvod pruža dve godine garancije nakon kupovine. Ova garancija nije važeća ukoliko kvar nastane usled nepravilnog korišćenja ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija ili pokretanje garancije, posetite našu veb-stranicu **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.philips.com/welcome**.

Opšti opis



1 Indikator MAX za sastojke
2 Indikator MAX za smrznute grickalice na bazi krompira
3 Dugme za izbacivanje
4 Drška korpe
5 Korpa

6 Posuda
7 Kabl za napajanje
8 Otvor za izlaz vazduha
9 Kontrolna tabla
   a Dugme za uključivanje/isključivanje
   b Indikator podsetnika za protresanje

      Vaš Airfryer ima podsetnik za protresanje koji vas podseća da protresete, promešate ili okrenete namirnice tokom pripreme kako biste osigurali ravnomerne rezultate, naročito za namirnice sa velikim brojem komada, kao što je pomfrit, odnosno kada pripremate namirnice poput pilećih bataka koje je potrebno okrenuti.

      Podsetnik za protresanje će se automatski uključiti. Podsetnik za protresanje možete da isključite u postavkama pritiskom na dugme.
   c Dugme za temperaturu

      Temperaturu za pripremu možete da podesite između 40° i 200° Celzijusa u ručnom režimu.

      Kada je temperatura podešena između 40 i 100 °C, možete da podesite vreme pripreme do 24 sata

      Kada je temperatura podešena preko 100 °C, možete da podesite vreme pripreme do 3 sata.
   d Unapred podešena dugmad

      Pogledajte „Kuvanje pomoću unapred podešene postavke“ za detalje o unapred podešenim funkcijama.
   e Dugme za vreme

      Vreme pripreme možete da podesite između 1 minut i 24 sata.
   f Dugme za pokretanje/pauziranje
   g Povećavanje i smanjivanje za dugmad za kontroli temperature i vremena
   h Omiljena postavka

      Airfryer dolazi sa režimom za čuvanje omiljenih postavki. Izaberete omiljenu temperaturu i vreme pripreme, pa pritisnete i držite dugme za čuvanje omiljene postavke. Oglasiće se zvučni signal nakon čuvanja postavke. Ako želite da promenite omiljenu postavku, ponovite prethodne korake.
   i Prikaz statusa

      Prikazuje preostalo vreme i temperaturu pripreme.
   j Dugme za svetlo

      Možete da pritisnete dugme za svetlo da biste ga uključili. Kada uključite svetlo, ostaće uključeno dok se aparat ne isključi automatski. Takođe možete da isključite svetlo pritiskom na dugme.
   k Dugme za održavanje temperature

      Vaš Airfryer ima režim za održavanje temperature koji možete da aktivirate pritiskom na dugme za održavanje temperature bilo kada pre ili tokom pripreme. Više detalja potražite u poglavlju „Održavanje temperature“.

Pre prve upotrebe

1 Uklonite svu ambalažu, uključujući zaštitni karton u fioci i ispod nje.
2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
3 Uklonite zaštitnu foliju sa ekrana.
4 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Pripreme pre prve upotrebe

Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.

Napomena

- Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.
- Nemojte da stavljate uključen aparat pored ili ispod predmeta koje može da ošteti para, kao što su zidovi i ormari.

Upotreba aparata

Tabela hrane

Donja tabela pomaže vam da izaberete osnovne postavke za vrste hrane koju želite da pripremate.

Napomena

- Vodite računa da ne prekoračite indikator nivoa MAX u korpi prilikom pripreme pomfrita radi dobijanja ravnomernih rezultata.
- Imajte u vidu da te postavke predstavljaju preporuke. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i vrsti nije moguće garantovati najbolje postavke.

Kada pripremate veću količinu hrane (npr. pomfrit, škampe, batake, zamrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke u posudi 2 do 3 puta kako biste postigli ravnomeran rezultat.

NA32X (broj modela)

Sastojci	Maks. količina	Temperatura	Vreme kuvanja	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	500 g	180 °C	26–28	Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u međuvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	500 g	180 °C	34–36	Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u međuvremenu
Zamrznute prolećne rolnice	500 g	200 °C	15–17	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	3 komada	200 °C	12–14	Okrenite na pola pripreme
Rolat od mesa	1000 g	150 °C	43–45	Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 190 g / 7 oz)	2 odreska	200 °C	11–14	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	6 komada	180 °C	24–28	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	3 komada	180 °C	19–21	Okrenite na pola pripreme
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	1 riba	200 °C	11–15	
Jaja sa tostom	2 jajeta, 1 tost	160 °C	11	Prvo jaja 6 min, dodajte tost još 5 min
Falafel (50 g po komadu, prečnik 4 cm)	9 komada	180 °C	20–22	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme

Dehidrirano voće (čips od jabuke, u kriškama od 2 mm)	100 g	75 °C	90	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mešano povrće (grubo isečeno)	800 g	180 °C	12–14	Podesite vreme pripreme prema sopstvenom ukusu – protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u meduvremenu
Mafini (približno 50 g / 1,8 oz po papirnom kalupu)	5 kalupa	160 °C	15–18	

NA33X (broj modela)

Sastojci	Maks. količina	Temperatura	Vreme kuvanja	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	800 g	180 °C	26–28	Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u meduvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	800 g	180 °C	34–36	Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u meduvremenu
Zamrznute prolećne rolnice	700 g	200 °C	13–15	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	5 komada	200 °C	13–15	Okrenite na pola pripreme
Rolat od mesa	1200 g	150 °C	51–53	Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 190 g / 7 oz)	3 odreska	200 °C	13–16	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	8 komada	180 °C	28–30	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	4 komada	180 °C	20–22	Okrenite na pola pripreme
Celo pile (1200 g / 42 oz)	1 riba	180 °C	55–65	

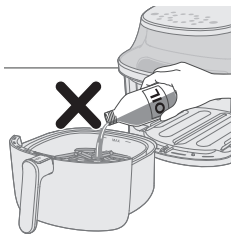
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	2 ribe	200 °C	14–16	
Jaja sa tostom	3 jajeta, 2 tosta	160 °C	11	Prvo jaja 6 min, dodajte tost još 5 min
Falafel (50 g po komadu, prečnik 4 cm)	12 komada	180 °C	19–21	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Dehidrirano voće (čips od jabuke, u kriškama od 2 mm)	150 g	75 °C	90	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mešano povrće (grubo isečeno)	1000 g	180 °C	12–14	Podesite vreme pripreme prema sopstvenom ukusu – protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u meduvremenu
Mafini (približno 50 g / 1,8 oz po papirnom kalupu)	7 kalupa	160 °C	15–18	

NA34X (broj modela)

Sastojci	Maks. količina	Temperatura	Vreme kuvanja	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	1000 g	180 °C	26–28	Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u meduvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	1000 g	180 °C	32–34	Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u meduvremenu
Zamrznute prolećne rolnice	800 g	200 °C	13–15	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	6 komada	200 °C	15–17	Okrenite na pola pripreme
Rolat od mesa	1400 g	150 °C	51–53	Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 190 g / 7 oz)	4 odreska	200 °C	15–18	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme

Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	10 komada	180 °C	24–28	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	5 komada	180 °C	17–19	Okrenite na pola pripreme
Celo pile (1200 g / 42 oz)	1 riba	180 °C	50–65	
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	2 ribe	200 °C	14–16	
Jaja sa tostom	4 jajeta, 3 tosta	160 °C	12	Prvo jaja 6 min, dodajte tost još 5 min
Falafel (50 g po komadu, prečnik 4 cm)	15 komada	180 °C	21–23	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Dehidrirano voće (čips od jabuke, u kriškama od 2 mm)	180 g	75 °C	90	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mešano povrće (grubo isečeno)	1400 g	180 °C	12–14	Podesite vreme pripreme prema sopstvenom ukusu – protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u meduvremenu
Mafini (približno 50 g / 1,8 oz po papirnom kalupu)	9 kalupa	160 °C	15–18	

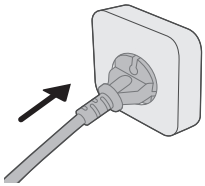
Prženje na vazduhu

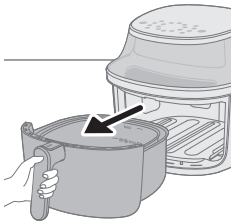


Oprez

- **Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.**
- **Nemojte da dodirujete vruće površine. Koristite ručke ili regulatore. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.**
- **Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.**
- **Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.**
- **Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.**

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



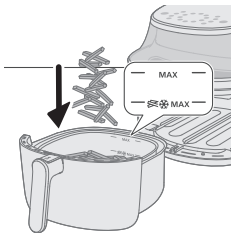


2 Izvadite posudu iz aparata tako što ćete povući ručku.

3 Pomoću ručke horizontalno povucite posudu da biste je uklonili iz aparata.

Oprez

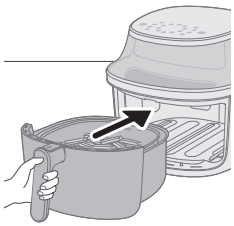
- **Nemojte da izvlačite posudu pod uglom kako biste izbegli grebanje posude.**



4 Stavite sastojke u posudu.

Napomena

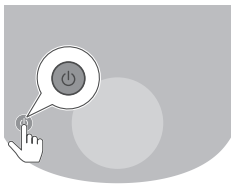
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku Tabela hrane niti da prepunjavate posudu preko oznake „MAX", pošto to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.
- Nemojte da prekoračite indikator MAX za pomfrit za grickalice zasnovane na zamrznutom krompiru i domaći pomfrit.
- Ako želite istovremeno da pripremate različite namirnice, obavezno proverite preporučeno vreme pripreme potrebno za različite namirnice pre nego što počnete da ih pripremate istovremeno.



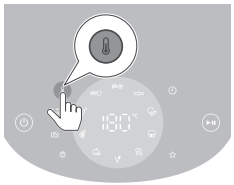
5 Vratite posudu horizontalno u Airfryer.

Oprez

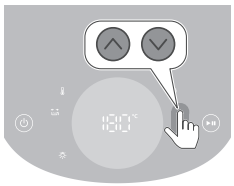
- **Nikada nemojte da koristite posudu bez korpe.**
- **Nemojte da dodirujete posudu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaje veoma vruća.**
- **Nemojte da vraćate posudu pod uglom kako biste izbegli grebanje posude.**



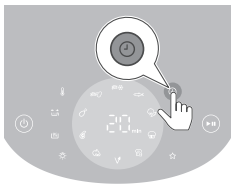
6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



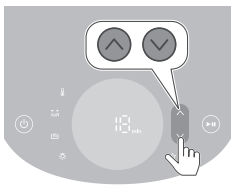
7 Pritisnite dugme za temperaturu.



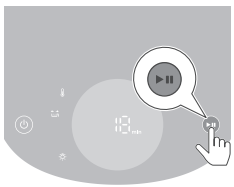
8 Pritisnite dugme za povećavanje ili smanjivanje da biste podesili temperaturu.



9 Pritisnite dugme za vreme.



10 Pritisnite dugme za povećavanje ili smanjivanje da biste podesili vreme.



11 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces kuvanja.

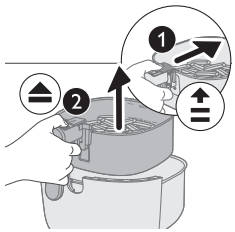
Napomena

- Tokom kuvanja se naizmenično prikazuju temperatura i vreme.
- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Pogledajte tabelu hrane za osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

Savet

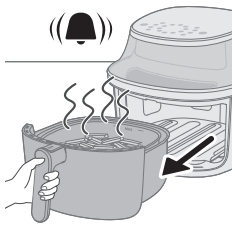
- Bilo kada tokom pripreme pritisnite dugme nagore ili nadole da biste promenili vreme ili temperaturu pripreme.
- Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Da biste nastavili proces kuvanja, ponovo pritisnite isto dugme kako biste nastavili proces kuvanja.

- Aparat automatski prelazi u režim pauze kada izvadite posudu. Proces kuvanja se nastavlja kada se posuda vrati u aparat.



Napomena

- Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabela hrane“). Da biste protresli sastojke, prvo odvojite korpu od posude. Pomerite prekidač na ručki prema korpi da biste otkrili dugme za izbacivanje, pa ga pritisnite da biste oslobodili korpu od posude. Protresite posudu nad sudoperom. Zatim vratite posudu sa korpom nazad u aparat.
- Ako ne budete podesili željeno vreme pripreme u roku od 20 minuta, aparat će se automatski isključiti iz bezbednosnih razloga.



12 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.

Napomena

- Možete ručno da zaustavite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

13 Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

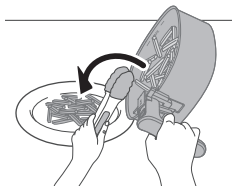
Oprez

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.

14 Ispraznite sadržaj u činiju ili na tanjir.



Oprez

- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, unutrašnjost kućišta, prozor i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

Napomena

- Koristite mašice da biste uklonili velike ili krhke namirnice.
- Višak ulja ili masnoća iz namirnica sakuplja se na dnu posude.
- U zavisnosti od vrste namirnica koje pripremate, možda bi trebalo da pažljivo izlijete višak ulja ili masnoće iz posude nakon svake količine ili pre protresanja. Postavite posudu na vatrostalnu površinu. Nosite rukavice otporne na toplotu prilikom izlivanja viška ulja ili masnoće. Vratite posudu u aparat.
- Nakon pripremanja određene količine namirnica Airfryer je odmah spreman za pripremanje nove količine.
- Ponovite korake 3 do 12 ako želite da pripremite dodatnu količinu.

Korišćenje režima za održavanje temperature

1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.
2 Pritisnite dugme za održavanje temperature.
3 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste aktivirali režim za održavanje temperature.

Napomena

- Pritisnite dugme za smanjivanje vremena da biste promenili vreme održavanja temperature(1–30 minuta).
- Temperaturu nije moguće promeniti u režimu održavanja temperature.

4 Da biste pauzirali režim održavanja temperature, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Da biste nastavili režim održavanja temperature, ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje.
5 Da biste izašli iz režima održavanja temperature, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.

Savet

- Ako pomfrit izgubi hrskavost tokom režima za održavanje temperature, skratite vreme za održavanje temperature ili ih zarešite 2–3 minuta na 180 °C.
- U režimu za održavanje temperature povremeno se uključuju ventilator i grejač aparata.
- Režim za održavanje temperature služi za održavanje hrane toplom nakon pripreme, a ne za podgrevanje.

Korišćenje režima za održavanje temperature za unapred podešene postavke



Možete da aktivirate ili deaktivirate režim za održavanje temperature pre ili nakon početka pripreme sa unapred podešenim postavkama.



1 Pritisnite dugme za održavanje temperature nakon izbora unapred podešene postavke da biste aktivirali režim za održavanje temperature.

Režim za održavanje temperature automatski će se aktivirati nakon pripreme.



2 Ponovo pritisnite dugme za održavanje temperature da biste po potrebi deaktivirali režim za održavanje temperature.

Kuvanje pomoću unapred podešene postavke

1 Pratite korake 1 do 5 u poglavlju „Prženje na vazduhu".
2 Pritisnite željeno unapred podešeno dugme.
Izabrana unapred podešena postavka treperi.
3 Pokrenite proces kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

Napomena

- Kada za pripremu koristite unapred podešenu postavku za svež pomfrit ili smrznute grickalice na bazi krompira, aparat će vas automatski podsetiti da protresete hranu da biste dobili ravnomeran rezultat pripreme. Da biste onemogućili ovaj podsetnik, istovremeno pritisnite unapred podešenu postavku za smrznute grickalice na bazi krompira i unapred podešenu postavku za domaći pomfrit nakon uključivanja aparata. Da biste ponovo omogućili podsetnik za protresanje, ponovite ovu radnju.
- Ako vreme za svež pomfrit i grickalice od krompira podesite na manje od 5 minuta prilikom prilagođavanja unapred podešene postavke, podsetnik za protresanje će biti onemogućen.
- Aparat će vas podsetiti da nekoliko puta protresete kada koristite jednu od te 2 unapred podešene postavke. Da biste zaustavili zvučni signal tokom pripreme, izvucite korpu da biste protresli pomfrit. Ovo će utišati zvuk za tu sesiju pripreme, ali neće isključiti funkciju podsetnika za protresanje.

Personalizovanje unapred podešenih postavki

Da biste sačuvali prilagođeno vreme i temperaturu za unapred podešenu postavku na aparatu Airfryer, možete da:

1 Kratko pritisnete željeno dugme za unapred podešenu postavku.
2 Podesite vreme i/ili temperaturu.
3 Pritisnete dugme za vreme ili temperaturu da biste potvrdili postavke.
4 Ponovo pritisnete dugme za vreme ili temperaturu da biste se vratili u glavni meni.
5 Pritisnete i držite isto dugme za unapred podešenu postavku dok se aparat ne oglasi zvučnim signalom.
- Prilagođena unapred podešena postavka je sačuvana.

Vraćanje na podrazumevane unapred podešene postavke

Da biste resetovali prilagođene unapred podešene postavke, možete da:

1 Izaberete i pritisnete prilagođenu unapred podešenu postavku.
2 Pritisnete i držite dugme unapred podešene postavke dok se aparat ne oglasi zvučnim signalom.

- Izabrana unapred podešena postavka je resetovana.

NA32X (broj modela)

Unapred podešene postavke	Unapred podešeno vreme (min.)	Unapred podešena temperatura	Težina (maks.)	Napomena
 Tanak zamrznut pomfrit	28	180 °C	500 g	- Smrznute grickalice na bazi krompira, kao što su smrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. - Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u međuvremenu
 Krompirići	35	180 °C	500 g	- Koristite brašnjave krompire - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja. - Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u međuvremenu
 Bataci	28	180 °C	6 komada	- Do 6 malih pilećih bataka - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu

 Mesni odresci	14	200 °C	2 odreska	-	Do 2 mesnih odrezaka bez koske - Okrenite u međuvremenu
 Dehidrirano voće	90	75 °C	100 g	-	Isečeno na komade od 2 mm - Potopite u vodu 15 minuta i osušite pre pripreme - Okrenite u međuvremenu
 Posne	20	180 °C	9 komada	-	Do 9 komada falafela - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
 Jaja sa tostom	11	160 °C	2 jajeta, 1 tost	-	Prvo dodajte jaja 6 min, pa tost još 5 min
 Mafini	18	160 °C	5 kalupa	-	Do 5 kalupa sa mafinima
 Mešano povrće	12	180 °C	800 g	-	Grubo isečeno - Koristite dodatak za pečenje - Promešajte 2 puta u međuvremenu
 Cela riba	14	200 °C	300 g	-	1 riba, 300 g po komadu
 Održavanje temperature	30	80 °C	Nije dostupno	-	Temperaturu nije moguće menjati

NA33X (broj modela)

Unapred podešene postavke	Unapred podešeno vreme (min.)	Unapred podešena temperatura	Težina (maks.)	Napomena

 Tanak zamrznut pomfrit	28	180 °C	800 g	-	Smrznute grickalice na bazi krompira, kao što su smrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. - Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u međuvremenu
 Krompirići	36	180 °C	800 g	-	Koristite brašnjave krompire - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja. - Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u međuvremenu
 Bataci	30	180 °C	8 komada	-	Do 8 malih pilećih bataka - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
 Mesni odresci	16	200 °C	3 odreska	-	Do 3 mesnih odrezaka bez koske - Okrenite u međuvremenu
 Dehidrira-no voće	90	75 °C	150 g	-	Isečeno na komade od 2 mm - Potopite u vodu 15 minuta i osušite pre pripreme - Okrenite u međuvremenu
 Posne	21	180 °C	12 komada	-	Do 12 komada falafela - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
 Jaja sa tostom	11	160 °C	3 jajeta, 2 tosta	-	Prvo dodajte jaja 6 min, pa tost još 5 min
 Mafini	18	160 °C	7 kalupa	-	Do 7 kalupa sa mafinima

 Mešano povrće	12	180 °C	1000 g	- Grubo isečeno - Koristite dodatak za pečenje - Promešajte 2 puta u meduvremenu
 Cela riba	16	200 °C	600 g	- 2 riba, 300 g po komadu
 Održavanje temperature	30	80 °C	Nije dostupno	- Temperaturu nije moguće menjati

NA34X (broj modela)

Unapred podešene postavke	Unapred podešeno vreme (min.)	Unapred podešena temperatura	Težina (maks.)	Napomena
 Tanak zamrznut pomfrit	28	180 °C	1000 g	- Smrznute grickalice na bazi krompira, kao što su smrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. - Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u meduvremenu
 Krompirići	34	180 °C	1000 g	- Koristite brašnjave krompire - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja. - Protresite, okrenite ili promešajte 3 puta u meduvremenu
 Bataci	28	180 °C	10 komada	- Do 10 malih pilećih bataka - Protresite, okrenite ili promešajte u meduvremenu
 Mesni odresci	18	200 °C	4 odreska	- Do 4 mesna odreska bez koske - Okrenite u meduvremenu

Dehidrirano voće	90	75 °C	180 g	-	Isečeno na komade od 2 mm - Potopite u vodu 15 minuta i osušite pre pripreme - Okrenite u meduvremenu
Posne	23	180 °C	15 komada	-	Do 15 komada falafela - Protresite, okrenite ili promešajte u meduvremenu
Jaja sa tostom	12	160 °C	4 jajeta, 3 tosta	-	Prvo dodajte jaja 7 min, pa tost još 5 min
Mafini	18	160 °C	9 kalupa	-	Do 9 kalupa sa mafinima
Mešano povrće	12	180 °C	1400 g	-	Grubo isečeno - Koristite dodatak za pečenje - Promešajte 2 puta u meduvremenu
Cela riba	16	200 °C	600 g	-	2 riba, 300 g po komadu
Održavanje temperature	30	80 °C	Nije dostupno	-	Temperaturu nije moguće menjati

Kuvanje pomoću druge unapred podešene postavke

1 Tokom procesa pripreme, pritisnite dugme unapred podešene postavke da biste se vratili u glavni meni.
2 Pritisnite drugo željeno dugme unapred podešene postavke.
3 Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli novi proces pripreme.

Čuvanje omiljenih postavki

1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.
2 Pritisnite dugme za omiljenu postavku.
3 Pritisnite dugme za temperaturu.
4 Izaberite temperaturu.
5 Pritisnite dugme za vreme.
6 Izaberite vreme.

7 Nakon što izaberete vreme, pritisnite dugme za vreme da biste se vratili u glavni meni.
8 Pritisnite dugme i držite ga 2 sekunde da biste postavku sačuvali kao omiljenu.

Oglasiće se zvučni signal nakon čuvanja postavke.
9 Pritisnite dugme za pokretanje da biste započeli proces pripreme.

Kuvanje pomoću omiljenih postavki

1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.
2 Pritisnite dugme za omiljenu postavku.
3 Pritisnite dugme za pokretanje da biste započeli proces pripreme.

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 posudi.

6 Stavite štapiće u posudu.
7 Pržite pomfrit i promešajte 2–3 puta tokom pripreme.

Čišćenje

Upozorenje

- **Isključite iz zidne utičnice pre čišćenja**
- **Ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.**
- **Posuda 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 posude nakon svake upotrebe.

1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.

Savet

- Izvadite posudu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.

2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.

3 Operite posudu i korpu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunđerom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).

Savet

- Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili korpu, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka od masnoće na posudi ili korpi i ne možete da uh uklonite vrućom vodom i deterdžentom za sudove, upotrebite tečno sredstvo za uklanjanje masnoće.
- Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete grejni element.

4 Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom.

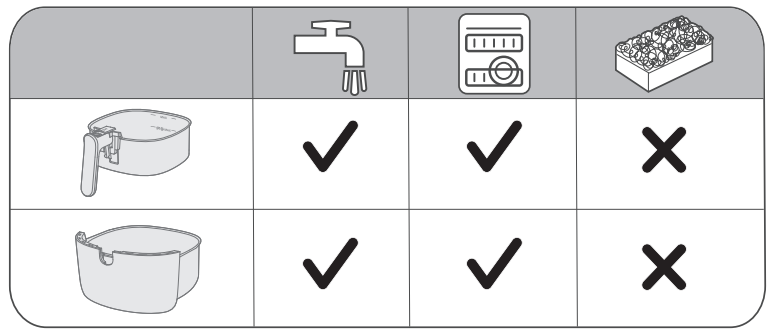
Napomena

- Uverite se da je kontrolna tabla suva nakon čišćenja tako što ćete krpom ukloniti svu vlagu.

5 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

6 Očistite unutrašnjost aparata vrelom vodom i neabrazivnim sunđerom.

7 Prozor aparata očistite mekanom krpom.



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, držite ga horizontalno i pridržavajte posudu sa prednje strane kako biste sprečili potencijalno naginjanje i oštećivanje delova.

- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite **www.philips.com/support** da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe.	Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove.	To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete.
		Posuda 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 posudu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u posudi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatkama i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem korpe u posudu. Ako korpu umećete pod uglom, njena bočna strana može da udari o zid posude, što može da dovede do skidanja malih delova premaza. Ako dođe do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom.
Aparat ispušta beli dim.	Kuvate masnu hranu.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude, pa nastavite sa pripremom.
	U posudi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u posudi. Uvek temeljno očistite posudu i korpu nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u posudu.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E1“.	Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.	Ako je aparat stajao na mestu sa niskom temperaturom, ostavite ga da se ugreje na sobnu temperaturu bar 15 minuta pre nego što ga ponovo uključite. Ako problem potraje, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E9“.	Aparat je priključen na neispravan produžni kabl ili su uslovi na naponskoj mreži nestabilni.	Isključite aparat iz produžnog kabla i priključite ga na zidnu utičnicu. Ako problem potraje, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E12“.	Aparat je naišao na grešku.	Isključite aparat i ponovo ga priključite. Ako problem potraje, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Sisältö

Tärkeää 521
Kierrätys 523
Takuu ja tuki 524
Johdanto 524
Yleiskuvaus 524
Ennen käyttöönottoa 526
Käyttöönoton valmistelu 526
Käyttö 526
Puhdistus 541
Säilytys 542
Vianmääritys 542

Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara



- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävät ainekset kattilaan, jotta ne eivät kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Kun laitat ruoka-aineksia kattilaan, älä ylitä siihen merkittyä ainesten enimmäismäärää.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.

Varoitus

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Kytke laite vain vikavirtasuojakytkimellä suojattuun maadoitettuun seinäliitäntään.
- Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.



- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 ºC:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila 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.
- Irrota laite heti seinäliitännästä, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savuaminen loppuu, ennen kuin poistat kattilan laitteesta.
- Älä liitä pistoketta pistorasiaan tai käytä ohjauskytkintä märillä käsillä.

Huomio

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.

- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.
- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus, metalliosien reunat.
- Varmista aina, että Airfryer on hallinnassasi, myös kun käytät etätoimintoa tai viivästettyä käynnistystä.
- Airfryerista saattaa tulla savua, kun valmistat rasvaista ruokaa. Ole erityisen tarkkaavainen, kun käytät kauko-ohjaustoimintoa tai viivästettyä käynnistystä.
- Varmista, että vain yksi henkilö käyttää kauko-ohjaustoimintoa kerrallaan.
- Ole varovainen, kun valmistat helposti pilaantuvaa ruokaa viivästetyllä käynnistystoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Automaattinen virrankatkaisu

- Tässä laitteessa on automaattinen virrankatkaisutoiminto. Jos et paina mitään painiketta 20 minuutin kuluessa, laite sammuu automaattisesti. Sammuta laite manuaalisesti painamalla virtapainiketta.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

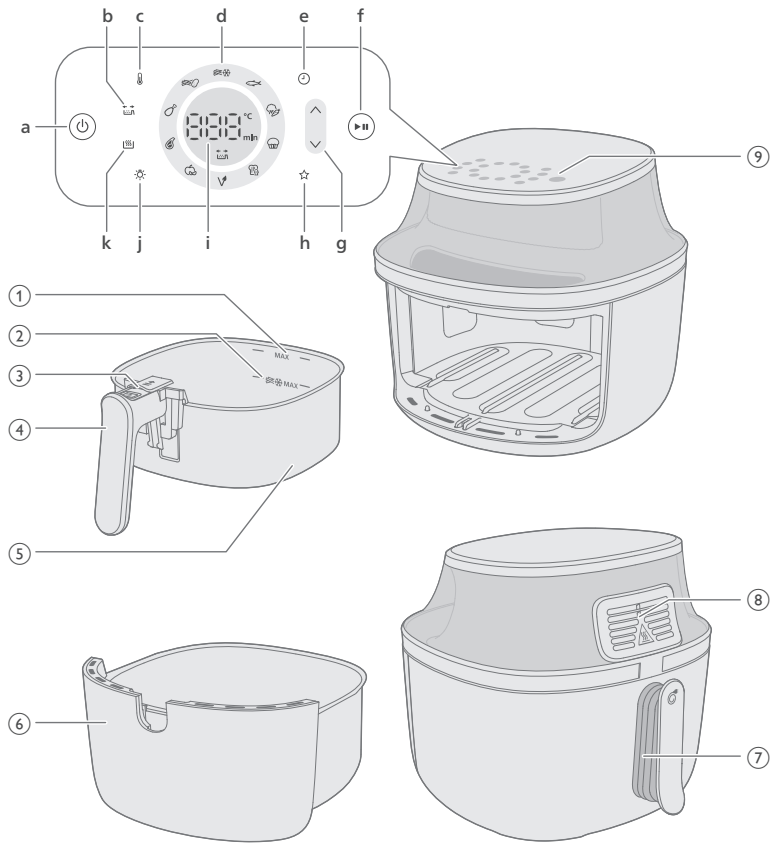
Versuni myöntää tälle tuotteelle ostopäivästä kaksi vuotta voimassa olevan takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit hyödyntää takuuta osoitteessa **www.philips.com/support**.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!

Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome**.

Yleiskuvaus



1 MAX-merkki aineksille
2 MAX-merkki perunasta valmistetuille välipaloille
3 Poistopainike
4 Korin kahva
5 Kori

6 Kattila
7 Virtajohto
8 Ilmanpoistoaukot
9 Ohjauspaneeli
   a Virtapainike
   b Ravistusmuistutuksen ilmaisin

      Airfryerissa on ravistusmuistutus, joka muistuttaa sinua ravistamaan, kääntämään tai sekoittamaan ruokaa valmistuksen aikana, jotta tulos on tasainen. Toiminto koskee erityisesti useista paloista koostuvia ruokia, kuten ranskanperunoita, tai kanankoipia, jotka on käännettävä.

      Ravistusmuistutus käynnistyy automaattisesti. Voit poistaa ravistusmuistutuksen käytöstä painamalla sen painiketta asetuksissa.
   c Lämpötilapainike

      Manuaalisessa kypsennystilassa voit asettaa kypsennyslämpötilaksi 40–200° C.

      Kun lämpötilaksi on asetettu 40–100° C, voit asettaa kypsennysajaksi enintään 24 tuntia.

      Kun lämpötilaksi on asetettu yli 100° C, voit asettaa kypsennysajaksi enintään kolme tuntia.
   d Pikavalintapainikkeet

      Katso lisätietoja kohdasta Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa.
   e Aikapainike

      Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutista 24 tuntiin.
   f Käynnistyspainike
   g Lämpötilan ja ajan lisäys- ja vähennyspainikkeet
   h Suosikkiasetus

      Airfryerissa voi tallentaa suosikkiasetuksen. Valitse haluamasi kypsennyslämpötila ja -aika ja pidä sitten suosikkien tallennuspainiketta painettuna. Kuulet äänimerkin, kun asetus on tallennettu. Jos haluat muuttaa suosikkiasetusta, suorita edelliset vaiheet uudelleen.
   i Tilanäyttö

      Näyttää kypsennyksen jäljellä olevan ajan ja lämpötilan.
   j Valopainike

      Voit sytyttää valon painamalla valopainiketta. Kun sytytät valon, se pysyy päällä, kunnes laite sammuu automaattisesti. Voit myös sammuttaa valon painamalla painiketta.
   k Lämpimänäpitopainike

      Airfryerissa on lämpimänäpitotila, jonka voi ottaa käyttöön painamalla lämpimänäpitotilan painiketta milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen jälkeen. Lisätietoja on kohdassa Lämpimänäpito.

Ennen käyttöönottoa

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, myös lokerossa tai sen alla oleva suojapahvi.
2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
3 Poista suojakalvo näytöstä.
4 Puhdista laite perusteellisesti ennen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus).

Käyttöönoton valmistelu

Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.

Huomautus

- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.

Käyttö

Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.

Huomautus

- Varmista, että et ylitä korin MAX-merkkiä, kun kypsennät ranskanperunoita, jotta tulos on tasainen.
- Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetus on paras valmistamallesi ruoalle.

Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), saat tasaisen lopputuloksen ravistamalla kattilaa tai sekoittamalla aineksia 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

NA32X (mallinumero)

Ainekset	Enimmäismäärä	Lämpötila	Kypsennysaika	Huomautus
Ohuet pakasteranskan-perunat (7 x 7 mm)	500 g	180 °C	26–28	Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	500 g	180 °C	34–36	Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastekevätkää-ryleet	500 g	200 °C	15–17	Ravista tai sekoita.
Hampurilainen (noin 150 g)	3 pihviä	200 °C	12-14	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Lihamureke	1000 g	150 °C	43–45	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta.
Luuttomat kyljykset (noin 190 g)	2 kyljystä	200 °C	11–14	Ravista tai sekoita.
Kanankoivet (noin 125 g)	6 kpl	180 °C	24–28	Ravista tai sekoita.
Kananrinta (noin 160 g)	3 kpl	180 °C	19–21	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala (noin 300–400 g)	1 kala	200 °C	11–15	
Kananmunat ja paahtoleipä	2 kananmunaa, 1 paahtoleipä	160 °C	11	Kypsennä ensin munia 6 minuuttia, lisää joukkoon paahtoleipä 5 minuutiksi
Falafel (50 g/kpl, halkaisija 4 cm)	9 kpl	180 °C	20–22	Ravista tai sekoita.
Kuivatut hedelmät (omenalastut, viipaleen paksuus 2 mm)	100 g	75 °C	90	Ravista tai sekoita.

Vihannekset (reiluina paloina)	800 g	180 °C	12-14	Aseta haluamasi kypsennysaika – ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Muffinit (noin 50 g/paperivuoka)	5 vuoallista	160 °C	15–18	

NA33X (mallinumero)

Ainekset	Enimmäismäärä	Lämpötila	Kypsennysaika	Huomautus
Ohuet pakasteranskan-perunat (7 x 7 mm)	800 g	180 °C	26–28	Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	800 g	180 °C	34–36	Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastekevätkää-ryleet	700 g	200 °C	13–15	Ravista tai sekoita.
Hampurilainen (noin 150 g)	5 pihviä	200 °C	13–15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Lihamureke	1200 g	150 °C	51–53	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta.
Luuttomat kyljykset (noin 190 g)	3 kyljystä	200 °C	13–16	Ravista tai sekoita.
Kanankoivet (noin 125 g)	8 kpl	180 °C	28–30	Ravista tai sekoita.
Kananrinta (noin 160 g)	4 kpl	180 °C	20–22	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kana (1 200 kg)	1 kpl	180 °C	55–65	
Kokonainen kala (noin 300–400 g)	2 kalaa	200 °C	14–16	
Kananmunat ja paahtoleipä	3 kananmunaa, 2 paahtoleipää	160 °C	11	Kypsennä ensin munia 6 minuuttia, lisää joukkoon paahtoleipä 5 minuutiksi

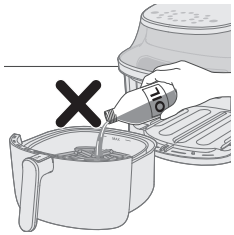
Falafel (50 g/kpl, halkaisija 4 cm)	12 kpl	180 °C	19–21	Ravista tai sekoita.
Kuivatut hedelmät (omenalastut, viipaleen paksuus 2 mm)	150 g	75 °C	90	Ravista tai sekoita.
Vihannekset (reiluina paloina)	1000 g	180 °C	12-14	Aseta haluamasi kypsennysaika – ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Muffinit (noin 50 g/paperivuoka)	7 vuoallista	160 °C	15–18	

NA34X (mallinumero)

Ainekset	Enimmäismäärä	Lämpötila	Kypsennysaika	Huomautus
Ohuet pakasteranskan-perunat (7 x 7 mm)	1000 g	180 °C	26–28	Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	1000 g	180 °C	32–34	Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastekevätkää-ryleet	800 g	200 °C	13–15	Ravista tai sekoita.
Hampurilainen (noin 150 g)	6 pihviä	200 °C	15–17	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Lihamureke	1400 g	150 °C	51–53	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta.
Luuttomat kyljykset (noin 190 g)	4 kyljystä	200 °C	15–18	Ravista tai sekoita.
Kanankoivet (noin 125 g)	10 kpl	180 °C	24–28	Ravista tai sekoita.
Kananrinta (noin 160 g)	5 kpl	180 °C	17–19	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kana (1 200 kg)	1 kpl	180 °C	50–65	

Kokonainen kala (noin 300–400 g)	2 kalaa	200 °C	14–16	
Kananmunat ja paahtoleipä	4 kananmunaa, 3 paahtoleipää	160 °C	12	Kypsennä ensin munia 6 minuuttia, lisää joukkoon paahtoleipä 5 minuutiksi
Falafel (50 g/kpl, halkaisija 4 cm)	15 kpl	180 °C	21–23	Ravista tai sekoita.
Kuivatut hedelmät (omenalastut, viipaleen paksuus 2 mm)	180 g	75 °C	90	Ravista tai sekoita.
Vihannekset (reiluina paloina)	1400 g	180 °C	12-14	Aseta haluamasi kypsennysaika – ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Muffinit (noin 50 g/paperivuoka)	9 vuoallista	160 °C	15–18	

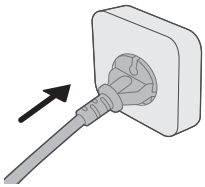
Paistaminen ilmalla

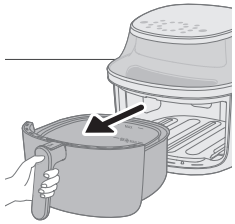


Huomio

- **Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.**
- **Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.**
- **Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.**
- **Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.**
- **Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.**

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.



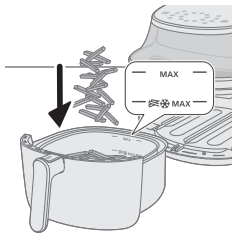


2 Poista kattila laitteesta vetämällä kahvasta.

3 Poista kattila laitteesta vetämällä kattilaa kahvasta vaakasuunnassa.

Huomio

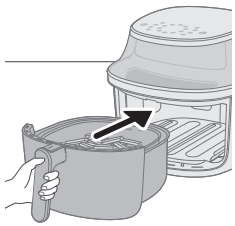
- **Älä vedä kattilaa ulos vinossa kulmassa, jotta astia ei naarmuunnu.**



4 Laita ainekset kattilaan.

Huomautus

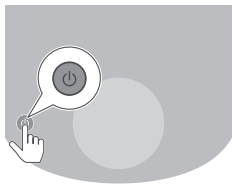
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä kattilaa MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Älä ylitä ranskanperunakuvakkeella varustettua MAX-merkkiä, kun valmistat pakastettuja perunavälipaloja tai kotitekoisia ranskanperunoita.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset valmistusajat ennen kuin alat valmistaa niitä samanaikaisesti.



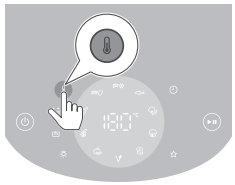
5 Aseta kattila vaakasuunnassa takaisin Airfryeriin.

Huomio

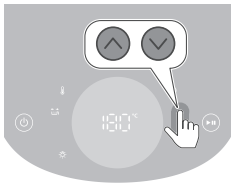
- **Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria.**
- **Älä koske kattilaan käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, koska siitä tulee hyvin kuuma.**
- **Älä aseta kattilaa laitteeseen vinossa kulmassa, jotta astia ei naarmuunnu.**



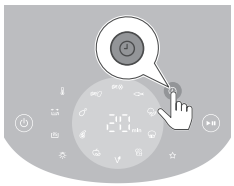
6 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



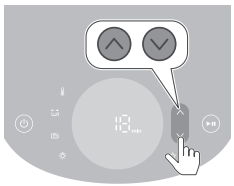
7 Paina lämpötilapainiketta.



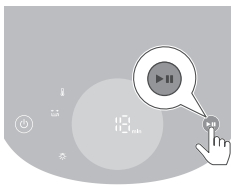
8 Aseta haluamasi lämpötila painamalla lisäys- tai vähennyspainiketta.



9 Paina aikapainiketta.



10 Aseta haluamasi aika painamalla lisäys- tai vähennyspainiketta.



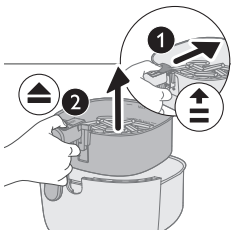
11 Aloita ruoan valmistus painamalla käynnistyspainiketta.

Huomautus

- Ruoanvalmistuksen aikana lämpötila ja aika näkyvät vuorotellen.
- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Näet eri ruokalajien valmistusajat oheisessa taulukossa.

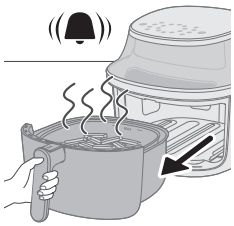
Vihje

- Kypsennyksen aikana voit muuttaa kypsennysaikaa tai -lämpötilaa milloin tahansa painamalla ylös- tai alas-painikkeita.
- Keskeytä ruuanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta. Voit jatkaa ruonvalmistusta painamalla samaa painiketta uudelleen.
- Laite siirtyy automaattisesti keskeytystilaan, kun kattila vedetään ulos. Ruoanvalmistus jatkuu, kun kattila laitetaan takaisin laitteeseen.



Huomautus

- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Irrota kori kattilasta ennen ainesten ravistamista. Poistopainike tulee näkyviin, kun kahvan kytkintä liu'utetaan kohti koria. Vapauta kori kattilasta painamalla poistopainiketta. Ravista koria pesualtaan päällä. Laita sitten kattila ja kori takaisin laitteeseen.
- Jos et aseta haluttua valmistusaikaa 20 minuutin kuluessa, laitteen virta katkeaa automaattisesti turvallisuussyistä.



12 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.

Huomautus

- Voit pysäyttää ruoanvalmistuksen manuaalisesti painamalla käynnistyspainiketta.

13 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

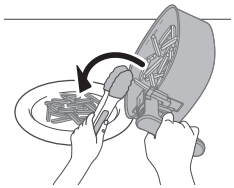
Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**

Huomautus

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.

14 Tyhjennä sisältö kulhoon tai lautaselle.



Huomio

- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli, ikkuna ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**

Huomautus

- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.
- Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.
- Jos käytetyt ainekset sitä edellyttävät, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen tai ennen ravistamista. Aseta kattila lämmönkestävälle alustalle. Käytä uunikintaita ja kaada pois ylimääräinen öljy tai sulanut rasva. Aseta kattila takaisin laitteeseen.
- Kun yksi ruokaerä on valmis, Airfryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen.
- Toista vaiheet 3–12, jos haluat valmistaa toisen erän.

Lämpimänäpitotilan käyttäminen

1 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.

2 Paina lämpimänäpitotilan painiketta.

3 Käynnistä lämpimänäpitotila painamalla käynnistyspainiketta.

Huomautus

- Voit muuttaa lämpimänäpitoaikaa painamalla ajan vähennyspainiketta (1–30 minuuttia).
- Lämpötilaa ei voi muuttaa lämpimänäpitotilassa.

4 Voit keskeyttää lämpimänäpitotilan painamalla käynnistyspainiketta. Voit palata lämpimänäpitotilaan painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.

5 Voit poistua lämpimänäpitotilasta painamalla virtapainiketta.

Vihje

- Jos ranskanperunat menettävät rapeuttaan lämpimänäpitotilassa, lyhennä lämpimänäpitoaikaa tai rapeuta perunat lämmittämällä niitä 2–3 minuutin ajan 180 °C:n lämpötilassa.
- Lämpimänäpitotilan aikana laitteen tuuletin ja lämmitin käynnistyvät ajoittain.
- Lämpimänäpitotila on tarkoitettu ruoan pitämiseen lämpimänä kypsennyksen jälkeen, mutta ei ruoan uudelleenlämmittämiseen.

Lämpimänäpitotilan käyttäminen pikavalintojen kanssa



Voit käynnistää lämpimänäpitotilan tai poistaa sen käytöstä ennen esimääritetyn ruoanvalmistuksen käynnistymistä tai sen jälkeen.



1 Ota lämpimänäpitotila käyttöön painamalla lämpimänäpitotilan painiketta pikavalinnan valitsemisen jälkeen.

Lämpimänäpitotila käynnistyy automaattisesti kypsennyksen jälkeen.



2 Poista lämpimänäpitotila tarvittaessa käytöstä painamalla lämpimänäpitopainiketta uudelleen.

Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

1 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 1–5.

2 Paina haluamaasi pikavalintapainiketta.

Valittu pikavalintapainike vilkkuu.

3 Käynnistä ruoanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta.

Huomautus

- Kun valmistat ruokaa ranskanperunoiden tai pakastettujen perunavälipalojen pikavalinnalla, laite muistuttaa sinua ravistamaan ruokaa automaattisesti ravistusmuistutuksella. Voit poistaa muistutuksen käytöstä painamalla pakastettujen perunavälipalojen pikavalintapainiketta ja ranskanperunoiden pikavalintapainiketta samanaikaisesti sen jälkeen, kun olet käynnistänyt laitteen. Voit ottaa muistutuksen käyttöön toistamalla tämän toimenpiteen.
- Jos määrität ranskanperunoiden ja perunavälipalojen ajaksi alle 5 minuuttia mukauttaessasi pikavalintaa, ravistusmuistutus poistetaan käytöstä.
- Laite muistuttaa sinua ravistamisesta useita kertoja, kun käytät jompaakumpaa näistä pikavalintapainikkeista. Jotta piippaava ääni loppuu valmistuksen aikana, vedä kori ulos ja ravista ranskanperunoita. Tämä vaientaa äänen ruoanvalmistuksen ajaksi, mutta ei poista ravistusmuistutusta käytöstä.

Mukauta pikavalinta-asetuksia

Jos haluat tallentaa mukautetun ajan ja lämpötilan Airfryerin pikavalintaan, toimi näin:

1 Paina haluamaasi pikavalintapainiketta lyhyesti.
2 Säädä aikaa ja/tai lämpötilaa.
3 Vahvista asetukset painamalla aika- tai lämpötilapainiketta.
4 Palaa päävalikkoon painamalla aika- tai lämpötilapainiketta uudelleen.
5 Paina samaa pikavalintapainiketta pitkään, kunnes laite piippaa.
- Muutettu pikavalinta-asetus tallennetaan.

Palauta oletusarvoiset pikavalinta-asetukset

Jos haluat nollata mukautetut pikavalinta-asetukset, toimi näin:

1 Valitse mukautettu pikavalinta-asetus ja paina sitä.
2 Paina pikavalintapainiketta pitkään, kunnes laite piippaa.
- Valittu pikavalinta-asetus palautetaan oletusasetukseen.

NA32X (mallinumero)

Pikava-linnat	Esiasetettu aika (min)	Esiasetettu lämpötila	Paino (enint.)	Huomautus

 Ohuet jäiset ranskanperunat	28	180 °C	500 g	-	Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. - Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
 Ranskanperunat	35	180 °C	500 g	-	Käytä jauhoisia perunoita - Paksuja 10 x 10 mm:n suikaleita - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä. - Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
 Kanankoivet	28	180 °C	6 kpl	-	Enintään 6 kanankoipea - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
 Kyljykset	14	200 °C	2 kyljystä	-	Enintään 2 luutonta kyljystä. - Kääntele kypsennyksen aikana
 Kuivatut hedelmät	90	75 °C	100 g	-	2 mm:n paksuisia viipaleita - Liota 15 minuuttia vedessä ja kuivaa ennen kypsennystä - Kääntele kypsennyksen aikana
 Vegaaninen	20	180 °C	9 kpl	-	Enintään 9 kpl falafeleja - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
 Kananmunat ja paahtoleipä	11	160 °C	2 kananmunaa, 1 paahtoleipä	-	Kypsennä ensin munia 6 minuuttia, lisää joukkoon paahtoleipä 5 minuutiksi
 Muffinit	18	160 °C	5 vuoallista	-	Enintään 5 muffinivuokaa

 Sekavihannekset	12	180 °C	800 g	- Reiluina paloina - Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. - Sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
 Kokonainen kala	14	200 °C	300 g	- 1 kala, 300 g/kpl
 Lämpimänäpito	30	80 °C	–	- Lämpötilaa ei voi säätää

NA33X (mallinumero)

Pikavalinnat	Esiasetettu aika (min)	Esiasetettu lämpötila	Paino (enint.)	Huomautus
 Ohuet jäiset ranskanperunat	28	180 °C	800 g	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. - Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
 Ranskanperunat	36	180 °C	800 g	- Käytä jauhoisia perunoita - Paksuja 10 x 10 mm:n suikaleita - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä. - Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
 Kanankoivet	30	180 °C	8 kpl	- Enintään 8 kanankoipea - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
 Kyljykset	16	200 °C	3 kyljystä	- Enintään 3 luutonta kyljystä. - Kääntele kypsennyksen aikana

 Kuivatut hedelmät	90	75 °C	150 g	- 2 mm:n paksuisia viipaleita - Liota 15 minuuttia vedessä ja kuivaa ennen kypsennystä - Kääntele kypsennyksen aikana
 Vegaaninen	21	180 °C	12 kpl	- Enintään 12 kpl falafeleja - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
 Kananmunat ja paahtoleipä	11	160 °C	3 kananmunaa, 2 paahtoleipää	- Kypsennä ensin munia 6 minuuttia, lisää joukkoon paahtoleipä 5 minuutiksi
 Muffinit	18	160 °C	7 vuoallista	- Enintään 7 muffinivuokaa
 Sekavihannekset	12	180 °C	1000 g	- Reiluina paloina - Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. - Sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kokonainen kala	16	200 °C	600 g	- 2 kalaa, 300 g/kpl
 Lämpimänäpito	30	80 °C	–	- Lämpötilaa ei voi säätää

NA34X (mallinumero)

Pikavalinnat	Esiasetettu aika (min)	Esiasetettu lämpötila	Paino (enint.)	Huomautus
 Ohuet jäiset ranskanperunat	28	180 °C	1000 g	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. - Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana

 Ranskan-perunat	34	180 °C	1000 g	-	Käytä jauhoisia perunoita - Paksuja 10 x 10 mm:n suikaleita - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä. - Ravista, kääntele tai sekoita 3 kertaa kypsennyksen aikana
 Kanankoi-vet	28	180 °C	10 kpl	-	Enintään 10 kanankoipea - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
 Kyljykset	18	200 °C	4 kyljystä	-	Enintään 4 luutonta kyljystä - Kääntele kypsennyksen aikana
 Kuivatut hedelmät	90	75 °C	180 g	-	2 mm:n paksuisia viipaleita - Liota 15 minuuttia vedessä ja kuivaa ennen kypsennystä - Kääntele kypsennyksen aikana
 Vegaani-nen	23	180 °C	15 kpl	-	Enintään 15 kpl falafeleja - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
 Kananmu-nat ja paahtolei-pä	12	160 °C	4 kananmunaa, 3 paahtoleipää	-	Lisää ensin munat 7 min, lisää leipä 5 min
 Muffinit	18	160 °C	9 vuoallista	-	Enintään 9 muffinivuokaa
 Sekavihan-nekset	12	180 °C	1400 g	-	Reiluina paloina - Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. - Sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana

 Kokonainen kala	16	200 °C	600 g	-	2 kalaa, 300 g/kpl
 Lämpimänäpito	30	80 °C	–	-	Lämpötilaa ei voi säätää

Muiden esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

1 Palaa päävalikkoon painamalla pikavalintapainiketta valmistuksen aikana.
2 Paina haluamaasi pikavalintapainiketta.
3 Aloita ruoanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.

Suosikkiasetuksen tallentaminen

1 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
2 Paina suosikkipainiketta.
3 Paina lämpötilapainiketta.
4 Valitse lämpötila.
5 Paina aikapainiketta.
6 Valitse aika.
7 Kun olet valinnut ajan, palaa päävalikkoon painamalla aikapainiketta.
8 Tallenna asetukset suosikiksi painamalla-painiketta 2 sekunnin ajan.
Kuulet äänimerkin, kun asetus on tallennettu.
9 Aloita ruoanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta.

Suosikkiasetuksen käyttö ruoanvalmistuksessa

1 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
2 Paina suosikkipainiketta.
3 Aloita ruoanvalmistus painamalla käynnistyspainiketta.

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 kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

6 Laita perunasuikaleet kattilaan.

7 Paista perunasuikaleet ja sekoita niitä 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

Puhdistus

Varoitus

- **Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistamista.**
- **Anna kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.**
- **Kattilassa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.**

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Vihje

- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan.

2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

3 Puhdista kattila ja paistokori astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

Vihje

- Jos kattilaan tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.
- Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.

4 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

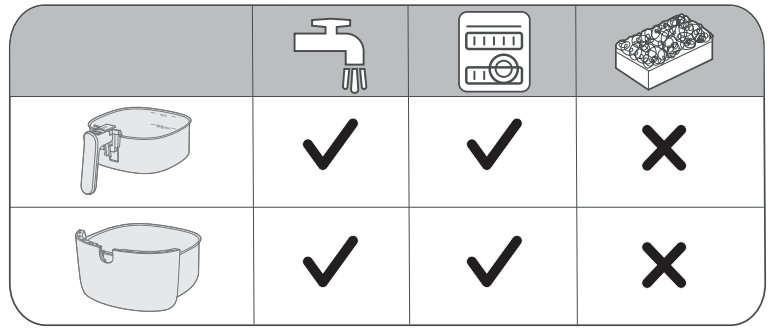
Huomautus

- Pyyhi ohjauspaneeliin jäänyt kosteus liinalla, jotta ohjauspaneeli on varmasti kuiva puhdistamisen jälkeen.

5 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

6 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

7 Pyyhi laitteen ikkuna puhtaaksi pehmeällä liinalla.



Säilytys

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Huomautus

- Kun kannat Airfryeria, pidä se vaakatasossa ja tue etuosassa olevaa kattilaa, jotta laite ei kallistu vahingossa eivätkä osat vaurioidu.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.philips.com/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsentyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella: 
		Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
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.
	Kattilassa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivitettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista kattilaan.
Airfryerin näytössä lukee E1.	Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.	Jos laitetta on säilytetty matalassa lämpötilassa, anna sen lämmetä huoneenlämpötilaan vähintään 15 minuutin ajan ennen verkkovirtaan liittämistä. Jos ongelma ei ratkea, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E9.	Laite on liitetty vialliseen jatkojohtoon tai sähköverkko on epävakaa.	Irrota laite jatkojohdosta ja liitä virtapistoke pistorasiaan. Jos ongelma ei ratkea, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E12.	Laitteessa ilmenee virhe.	Irrota laite pistorasiasta ja kytke se siihen uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Innehåll

Viktigt 545
Återvinning 547
Garanti och support 547
Introduktion 548
Allmän beskrivning 548
Före första användningen 549
Förberedelser före första användning 550
Använda apparaten 550
Rengöring 564
Förvaring 565
Felsökning 565

Viktigt

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara



- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i pannan för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Vidrör aldrig insidan av apparaten när den är igång.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivån som indikeras på pannan.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.

Varning

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag som skyddas av en jordfelsbrytare.
- Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.



- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 10 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftsfritering släpps varm ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Ytor som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.
- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatissorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.
- Fyll aldrig pannan med olja.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller nära antändningsbara material som en bordsduk eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Pannan och tillbehören i tillagningskärlet blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.
- Koppla genast ur apparaten om du ser mörk rök som bolmar ur den. Vänta tills det slutat ryka innan du tar ut pannan ur apparaten.
- Anslut inte apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär, ställer undan eller rengör den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.

- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. Fritera inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: värmeelementet, kanten på metalldelarna.
- Se alltid till att du har kontroll över din Airfryer, även när du använder fjärrfunktionen eller fördröjd start.
- När du tillagar feta livsmedel kan Airfryern avge rök. Var särskilt uppmärksam när du använder fjärrkontrollsfunktionen eller fördröjd start.
- Kontrollera att endast en person i taget använder fjärrkontrollsfunktionen.
- Var försiktig när du tillagar färskvaror med funktionen fördröjd start (tillväxt av bakterier kan uppstå).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Automatisk avstängning

- Apparaten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Om du inte trycker på någon knapp inom 20 minuter stängs apparaten av automatiskt. Du stänger av apparaten manuellt genom att trycka på på/av-knappen.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

Garanti och support

Versuni erbjuder en garanti på 2 år efter köpet på denna produkt. Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill

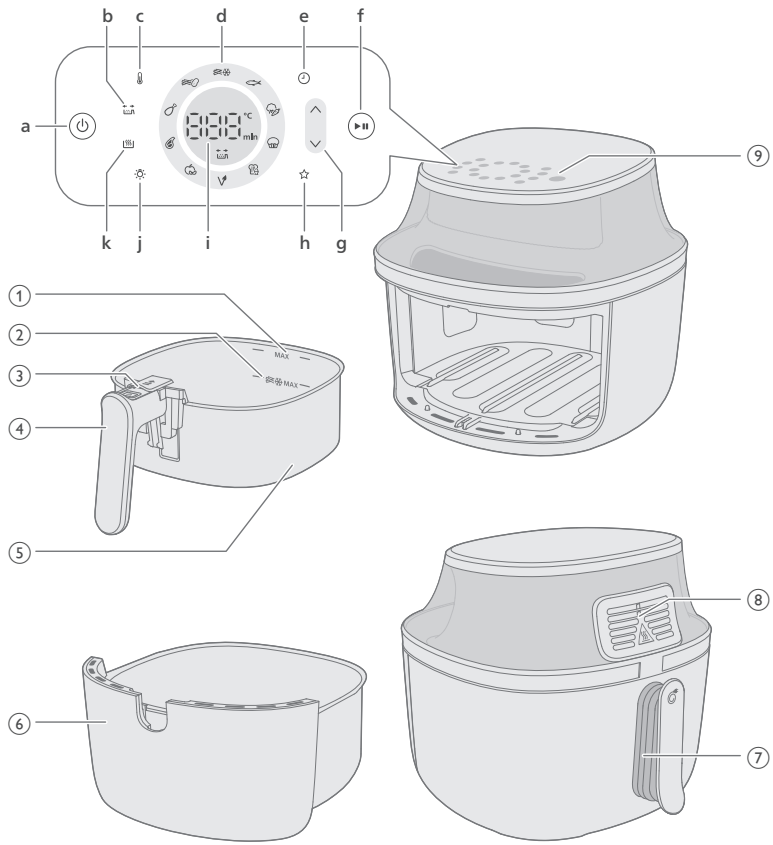
ha mer information eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats **www.philips.com/support**.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på **www.philips.com/welcome** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

Allmän beskrivning



1 MAX-indikering för ingredienser
2 MAX-indikering för frysta potatisbaserade snacks
3 Frigöringsknapp
4 Korghandtag
5 Korg
6 Panna
7 Nätkabel
8 Luftutblås
9 Kontrollpanel
  a På/av-knapp

b Indikering för skakningspåminnelse

Airfryern har en skakningspåminnelse som påminner dig om att skaka, röra om eller vända på maten för att få en jämn tillagning, i synnerhet mat med många delar, som pommes frites, eller vid tillagning av mat som kycklinglår som behöver vändas.

Skakningspåminnelsen slås på automatiskt. Du kan stänga av skakningspåminnelsen i inställningarna genom att trycka på knappen.

c Temperaturknapp

Du kan ställa in tillagningstemperaturen på 40–200 °C i det manuella tillagningsläget.

Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 24 timmar när temperaturen är inställd på 40–100 °C.

Du kan ställa in en tillagningstid på upp till tre timmar när temperaturen är över 100 °C.

d Förinställningsknappar

Se ”Använda ett snabbval” för mer information om förinställning.

e Tidsknapp

Du kan ställa in tillagningstiden på mellan 1 minut och 24 timmar.

f Start/paus-knapp

g Öknings- och minskningsknapp för temperatur och tidsstyrning

h Inställning av favorit

Airfryern har ett läge för inställning av favorit. Välj den temperatur och tillagningstid du föredrar och håll sedan in knappen för att spara favorit. Du hör ett pip när inställningen har sparats. Gör om steget om du vill ändra inställning av favorit.

i Statusdisplay

Den visar kvarvarande tid och tillagningstemperatur.

j Ljusknapp

Du kan trycka på lampknappen för att slå på den. När du satt på lampan lyser den tills apparaten stängs av automatiskt. Du kan även släcka lampan genom att trycka på knappen.

k Varmhållningsknapp

Airfryern har ett varmhållningsläge som du aktiverar genom att trycka på knappen för varmhållning när som helst före eller under matlagningen. Mer information finns i kapitlet ”Varmhållning”.

Före första användningen

1 Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive skyddspappret i/under lådan.
2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
3 Ta bort skyddsfilmen från skärmen.

4 Rengör apparaten noggrant före första användning (se kapitlet ”Rengöring”).

Förberedelser före första användning

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.

Anteckning

- Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.

Använda apparaten

Livsmedelstabell

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för de typer av livsmedel som du vill tillaga.

Anteckning

- Se till att inte överskrida indikeringen av MAX-nivå i korgen när du tillagar pommes frites, för att få ett jämnt resultat.
- Tänk på att de här inställningarna är förslag. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser då de skiljer sig i ursprung, storlek, form samt varumärke.

När du tillagar en större mängd livsmedel (till exempel pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om bland ingredienserna i pannan 2–3 gånger för att uppnå ett konsekvent resultat.

NA32X (modellnummer)

Ingredienser	Maximal mängd	Temperatur	Tillagningstid	Anteckning

Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm)	500 g	180 °C	26–28	Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	500 g	180 °C	34–36	Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
Frysta vårrullar	500 g	200 °C	15–17	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g)	3 biffar	200 °C	12–14	Vänd halvvägs
Köttfärslimpa	1000 g	150 °C	43–45	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 190 g)	2 kotletter	200 °C	11–14	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	6 stycken	180 °C	24–28	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g)	3 stycken	180 °C	19–21	Vänd halvvägs
Hel fisk (300–400 g)	1 fisk	200 °C	11–15	
Ägg med rostat bröd	2 ägg, 1 rostat bröd	160 °C	11	ägg först i 6 min, rosta bröd i 5 min
Falafel (50 g styck, diameter 4 cm)	9 stycken	180 °C	20–22	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Torkad frukt (äppelchips, skurna i 2 mm skivor)	100 g	75 °C	90	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Blandade grönsaker (grovhackade)	800 g	180 °C	12–14	Ställ in tillagningstiden efter egen smak – skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Muffins (cirka 50 g per pappersform)	5 formar	160 °C	15–18	

NA33X (modellnummer)

Ingredienser	Maximal mängd	Temperatur	Tillagningstid	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm)	800 g	180 °C	26–28	Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden

Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	800 g	180 °C	34–36	Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
Frysta vårrullar	700 g	200 °C	13–15	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g)	5 biffar	200 °C	13–15	Vänd halvvägs
Köttfärslimpa	1200 g	150 °C	51–53	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 190 g)	3 kotletter	200 °C	13–16	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	8 stycken	180 °C	28–30	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g)	4 stycken	180 °C	20–22	Vänd halvvägs
Hel kyckling (1 200 g)	1 st.	180 °C	55–65	
Hel fisk (300–400 g)	2 fiskar	200 °C	14–16	
Ägg med rostat bröd	3 ägg, 2 rostade bröd	160 °C	11	ägg först i 6 min, rosta bröd i 5 min
Falafel (50 g styck, diameter 4 cm)	12 stycken	180 °C	19–21	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Torkad frukt (äppelchips, skurna i 2 mm skivor)	150 g	75 °C	90	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Blandade grönsaker (grovhackade)	1000 g	180 °C	12–14	Ställ in tillagningstiden efter egen smak – skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Muffins (cirka 50 g per pappersform)	7 formar	160 °C	15–18	

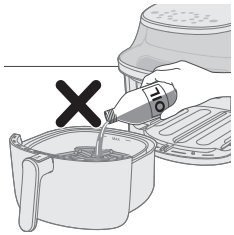
NA34X (modellnummer)

Ingredienser	Maximal mängd	Temperatur	Tillagningstid	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm)	1000 g	180 °C	26–28	Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden

Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	1000 g	180 °C	32–34	Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
Frysta vårrullar	800 g	200 °C	13–15	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g)	6 biffar	200 °C	15–17	Vänd halvvägs
Köttfärslimpa	1400 g	150 °C	51–53	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 190 g)	4 kotletter	200 °C	15–18	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	10 stycken	180 °C	24–28	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g)	5 stycken	180 °C	17–19	Vänd halvvägs
Hel kyckling (1 200 g)	1 st.	180 °C	50–65	
Hel fisk (300–400 g)	2 fiskar	200 °C	14–16	
Ägg med rostat bröd	4 ägg, 3 rostade bröd	160 °C	12	ägg först i 6 min, rosta bröd i 5 min
Falafel (50 g styck, diameter 4 cm)	15 stycken	180 °C	21–23	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Torkad frukt (äppelchips, skurna i 2 mm skivor)	180 g	75 °C	90	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Blandade grönsaker (grovhackade)	1400 g	180 °C	12–14	Ställ in tillagningstiden efter egen smak – skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Muffins (cirka 50 g per pappersform)	9 formar	160 °C	15–18	

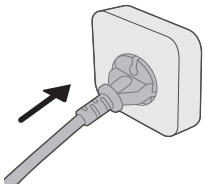
Luftfritering

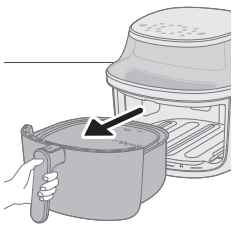
Varning



- **Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, frityrolja eller annan vätska.**
- **Vidrör inte varma ytor. Använd handtagen eller vreden. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Apparaten kan avge lite rök första gången du använder den. Det är normalt.**
- **Du behöver inte förvärma apparaten.**

1 Sätt i kontakten i vägguttaget.

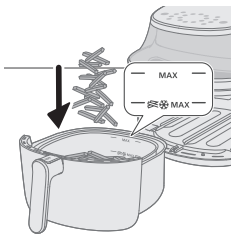




2 Ta ut pannan ur apparaten genom att dra i handtaget.
3 Dra ut pannan horisontellt i handtaget ur apparaten.

Varning

- **Vinkla inte pannan när du drar ut den, den kan då bli repig.**



4 Lägg ingredienserna i pannan.

Anteckning

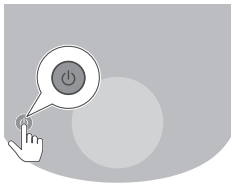
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se Livsmedelstabell för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och fyll inte pannan över MAX-indikeringen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.
- Överskrid inte MAX-indikeringen med en pommes frites-ikon för frysta potatisbaserade snacks och hemgjorda pommes frites.
- Om du vill tillaga olika ingredienser samtidigt ska du ta reda på tillagningstiden som rekommenderas för de olika ingredienserna innan du börjar tillreda dem samtidigt.



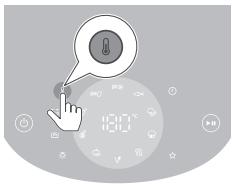
5 Skjut tillbaka pannan horisontellt i Airfryern.

Varning

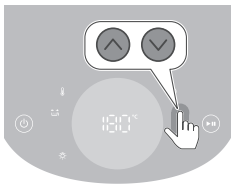
- **Använd aldrig pannan utan korgen.**
- **Rör inte pannan under eller en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm.**
- **Vinkla inte pannan när du sätter in den, den kan då bli repig.**



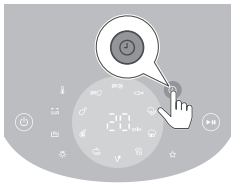
6 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



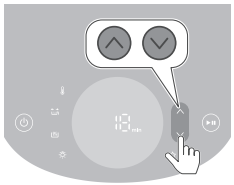
7 Tryck på temperaturknappen.



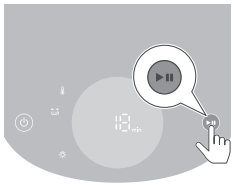
8 Tryck på öknings- eller minskningsknappen för att ställa in temperaturen.



9 Tryck på tidsknappen.



10 Tryck på öknings- eller minskningsknappen för att ställa in tiden.



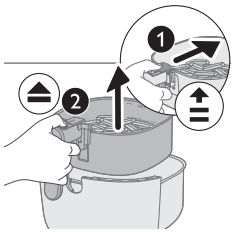
11 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

Anteckning

- Under tillagningen visas temperatur och tid växelvis.
- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- I livsmedelstabellen finns grundläggande tillagningsinställningar för olika slags livsmedel.

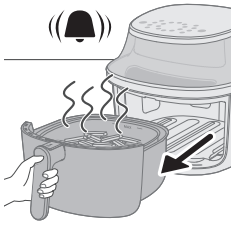
Tips

- Tryck på öknings- eller minskningsknappen när som helst under tillagningen för att ändra tillagningstid eller temperatur.
- Tryck på start-/pausknappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta och fortsätta tillagningsprocessen.
- Enheten pausas automatiskt när du drar ut pannan. Tillagningsprocessen fortsätter när pannan förs tillbaka i apparaten igen.



Anteckning

- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Lossa först korgen från pannan för att skaka om ingredienserna. Skjut reglaget på handtaget mot korgen för att få fram frigöringsknappen. Tryck sedan på den för att frigöra korgen från pannan. Skaka korgen över diskhon. För tillbaka pannan med korgen i apparaten.
- Om du inte ställer in rätt tillagningstid inom 20 minuter, stängs apparaten av automatiskt av säkerhetsskäl.



12 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.

Anteckning

- Du kan trycka på start-/pausknappen manuellt för att påbörja tillagningsprocessen.

13 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

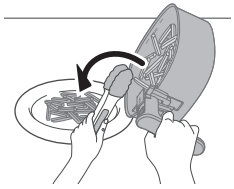
Varning

- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**

Anteckning

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.

14 Töm innehållet i en skål eller på en tallrik.



Varning

- **Efter tillagningen är pannan, innerhöljet, fönstret och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**

Anteckning

- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Överflödig olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan.

- Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hälla av överflödig olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar. Ställ pannan på en värmetålig yta. Använd ugnsvantar för att hälla bort överflödig olja eller smält fett. För tillbaka pannan i pannan.
- När en sats med ingredienser är klar kan du genast använda Airfryern för att tillaga nästa sats.
- Upprepa steg 3 till 12 om du vill tillaga mer mat.

Använda varmhållningsläget

1 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.
2 Tryck på knappen för varmhållning.
3 Tryck på start-/pausknappen för att aktivera varmhållningsläget.

Anteckning

- Tryck på minskningsknappen för tid för att ändra varmhållningstiden (1–30 minuter).
- Temperaturen kan inte ändras i varmhållningsläget.

4 Tryck på start-/pausknappen för att pausa varmhållningsläget. Tryck på start-/pausknappen igen för att återuppta varmhållningsläget.
5 Tryck på på/av-knappen för att avsluta varmhållningsläget.

Tips

- Om pommes fritesen förlorar sin krispighet i varmhållningsläget kan du minska varmhållningstiden eller göra dem krispiga igen i 2–3 minuter på 180 °C.
- Apparatens fläkt och värmefläkt slås på med jämna mellanrum i varmhållningsläget.
- Varmhållningsläget är till för att hålla maten varm efter tillagning, inte för att värma upp mat på nytt.

Använda varmhållningsläget för förinställd tillagning



Du kan aktivera eller inaktivera varmhållningsläget före eller efter att den förinställda tillagningen startar.



1 Välj förinställning och tryck på knappen för varmhållning för att aktivera varmhållningsläget.

Varmhållningsläget aktiveras automatiskt efter tillagning.



2 Tryck på varmhållningsknappen igen för att inaktivera varmhållningsläget vid behov.

Använda ett snabbval

1 Följ stegen 1 till 5 i kapitlet ”Luftfritering”.

2 Tryck på önskad snabbvalsknapp.

Då blinkar den valda förinställningen.

3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

Anteckning

- När du lagar färska pommes frites eller frysta potatisbaserade snacks med förinställning påminner apparaten dig automatiskt om att skaka maten för att få ett jämnt tillagningsresultat. Inaktivera påminnelsen genom att trycka på förinställningen för frysta potatisbaserade snacks och förinställningen för hemlagade pommes frites samtidigt efter att du satt på apparaten. Upprepa för att aktivera skakningspåminnelsen på nytt.
- Skakningspåminnelsen inaktiveras om du ställer in tiden för färska pommes frites och potatissnacks till mindre än 5 minuter när du anpassar förinställningen.
- Apparaten påminner dig att skaka flera gånger när du använder en av de två förinställningarna. Dra ut korgen för att skaka pommes fritesen om du vill stänga av pipljudet under tillagningen. Det får ljudet att tystna för det här matlagningstillfället men stänger inte av skakningspåminnelsen.

Anpassa förinställningarna

Spara din anpassade tid och temperatur som en förinställning av Airfryern genom att

1 snabbt trycka på önskad förinställningsknapp

2 justera tiden och/eller temperaturen

3 trycka på tids- eller temperaturknappen för att bekräfta inställningarna.

4 Tryck på tids- eller temperaturknappen igen för att återgå till huvudmenyn.

5 Tryck länge på samma förinställningsknapp tills enheten piper.

- Den justerade förinställningen är sparad.

Gå tillbaka till standardförinställningarna

Återställ dina anpassade förinställningar genom att

1 välja och trycka på den anpassade förinställningen

2 trycka länge på förinställningsknappen tills enheten piper.

- Den valda förinställningen är återställd till standard.

NA32X (modellnummer)

Snabbval	Snabbvalstid (min.)	Förinställd temperatur	Vikt (max.)	Kommentar
 Tunna frysta pommes frites	28	180 °C	500 g	- Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. - Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
 Pommes frites	35	180 °C	500 g	- Använd mjölig potatis - 10 x 10 mm i tjocka skivor - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja. - Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
 Kyckling-klubbor	28	180 °C	6 stycken	- Upp till sex kycklingklubbor - Skaka, vänd eller rör om under tiden
 Köttkotlet-ter	14	200 °C	2 kotletter	- Upp till två benfria köttkotletter - Vänd emellanåt

Torkad frukt	90	75 °C	100 g	- Skär i 2 mm tjocka skivor - Blötlägg i vatten i 15 minuter och torka av före tillagning - Vänd emellanåt
Veganskt	20	180 °C	9 stycken	- Upp till 9 falaflar - Skaka, vänd eller rör om under tiden
Ägg med rostat bröd	11	160 °C	2 ägg, 1 rostat bröd	- Tillaga ägg först i 6 min, rosta bröd i 5 min
Muffins	18	160 °C	5 formar	- Upp till 5 muffinsformar
Blandade grönsaker	12	180 °C	800 g	- Grovhackade - Använd baktillbehöret - Rör om två gånger
Hel fisk	14	200 °C	300 g	- 1 fisk, 300 g var
Varmhållning	30	80 °C	Ej tillämpligt	- Det går inte att justera temperaturen

NA33X (modellnummer)

Snabbval	Snabbvalstid (min.)	Förinställd temperatur	Vikt (max.)	Kommentar
Tunna frysta pommes frites	28	180 °C	800 g	- Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. - Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
Pommes frites	36	180 °C	800 g	- Använd mjölig potatis - 10 x 10 mm i tjocka skivor - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja. - Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden

 Kyckling-klubbor	30	180 °C	8 stycken	- Upp till åtta kycklinglår - Skaka, vänd eller rör om under tiden
 Köttkotletter	16	200 °C	3 kotletter	- Upp till tre benfria köttkotletter - Vänd emellanåt
 Torkad frukt	90	75 °C	150 g	- Skär i 2 mm tjocka skivor - Blötlägg i vatten i 15 minuter och torka av före tillagning - Vänd emellanåt
 Veganskt	21	180 °C	12 stycken	- Upp till 12 falaflar - Skaka, vänd eller rör om under tiden
 Ägg med rostat bröd	11	160 °C	3 ägg, 2 rostade bröd	- Tillaga ägg först i 6 min, rosta bröd i 5 min
 Muffins	18	160 °C	7 formar	- Upp till 7 muffinsformar
 Blandade grönsaker	12	180 °C	1000 g	- Grovhackade - Använd baktillbehöret - Rör om två gånger
 Hel fisk	16	200 °C	600 g	- 2 fisk, 300 g var
 Varmhållning	30	80 °C	Ej tillämpligt	- Det går inte att justera temperaturen

NA34X (modellnummer)

Snabbval	Snabbvalstid (min.)	Förinställd temperatur	Vikt (max.)	Kommentar
 Tunna frysta pommes frites	28	180 °C	1000 g	- Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. - Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden

 Pommes frites	34	180 °C	1000 g	- Använd mjölig potatis - 10 x 10 mm i tjocka skivor - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja. - Skaka, vänd eller rör om 3 gånger under tiden
 Kyckling-klubbor	28	180 °C	10 stycken	- Upp till tio kycklinglår - Skaka, vänd eller rör om under tiden
 Köttkotlet-ter	18	200 °C	4 kotletter	- Upp till fyra benfria köttkotletter - Vänd emellanåt
 Torkad frukt	90	75 °C	180 g	- Skär i 2 mm tjocka skivor - Blötlägg i vatten i 15 minuter och torka av före tillagning - Vänd emellanåt
 Veganskt	23	180 °C	15 stycken	- Upp till 15 falaflar - Skaka, vänd eller rör om under tiden
 Ägg med rostat bröd	12	160 °C	4 ägg, 3 rostade bröd	- Tillaga ägg först i 7 min, rosta bröd i 5 min
 Muffins	18	160 °C	9 formar	- Upp till 9 muffinsformar
 Blandade grönsaker	12	180 °C	1400 g	- Grovhackade - Använd baktillbehöret - Rör om två gånger
 Hel fisk	16	200 °C	600 g	- 2 fisk, 300 g var
 Varmhåll-ning	30	80 °C	Ej tillämpligt	- Det går inte att justera temperaturen

Använda en annan förinställning

1 Tryck på förinställningsknappen under tillagningen för att gå tillbaka till huvudmenyn.

2 Tryck på en annan förinställningsknapp.
3 Tryck på start-/pausknappen igen för att starta den nya tillagningsprocessen.

Spara din favoritinställning

1 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.
2 Tryck på knappen Favoriter.
3 Tryck på temperaturknappen.
4 Välj temperatur.
5 Tryck på tidsknappen.
6 Välj tid.
7 När du valt tid, tryck på tidsknappen för att gå till huvudmenyn.
8 Håll in knappen i 2 sekunder för att spara inställningen som favorit.
Du hör ett pip när inställningen har sparats.
9 Tryck på startknappen för att starta tillagningsprocessen.

Laga mat med en favoritinställning

1 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.
2 Tryck på knappen Favoriter.
3 Tryck på startknappen för att starta tillagningsprocessen.

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

- Häll inte stavarna direkt från skålen till pannan för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

6 Lägg stavarna i pannan.
7 Fritera potatisstavarna och rör om 2–3 gånger under tillagningen.

Rengöring

Varning

- **Dra ur kontakten före rengöring**
- **Låt korgen och apparatens insida svalna helt innan du börjar rengöra dem.**
- **Pannan har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

1 Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten, dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Tips

- Ta ut pannan så att din Airfryer svalnar snabbare.

2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.

3 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se ”Rengöringstabell”).

Tips

- Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen och du inte har kunnat avlägsna dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.
- Om det behövs kan du ta bort livsmedelsrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelhård borste. Använd inte en stålborste eller hård borste eftersom det kan skada värmeelementet.

4 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

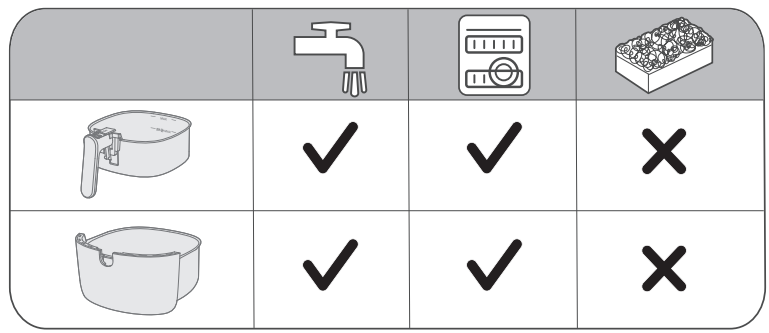
Anteckning

- Torka bort all fukt på kontrollpanelen med en trasa efter rengöring, för att vara säker på att den är torr.

5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

6 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

7 Rengör apparatens fönster med en mjuk trasa.



Förvaring

1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.

Anteckning

- Bär Airfryern horisontellt och stötta pannan framifrån för att undvika att delarna lutar och riskerar att bli skadade.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till **www.philips.com/support** där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala.
		Pannan 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.
	Pannan innehåller för stor mängd ingredienser.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
Airfryern startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sätta ned korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter i korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggningen skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är livsmedelssäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödig olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i pannan.
Skärmen på Airfryern visar ”E1”.	Din Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt.	Om enheten har förvarats på en plats med låg omgivande temperatur ska du låta den värmas upp till rumstemperatur i minst 15 minuter innan du ansluter den igen. Ring Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land om problemet kvarstår.
Skärmen på Airfryern visar ”E9”.	Apparaten är ansluten till en felaktig grenkontakt eller så är elnätet instabilt.	Dra ur apparaten från grenkontakten och sätt i den i en väggkontakt. Ring Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land om problemet kvarstår.
Skärmen på Airfryern visar ”E12”.	Ett fel har uppstått i Airfryern.	Koppla ur apparaten och anslut den igen. Ring Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land om problemet kvarstår.

İçerik

Önemli 567
Geri dönüşüm 570
Garanti ve destek 570
Giriş 570
Genel açıklama 571
İlk kullanımdan önce 572
İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar 572
Cihazı kullanma 573
Temizlik 587
Saklama 588
Sorun giderme 589

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike



- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman tavaya koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Tavaya yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.

Uyarı

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı, sadece topraklama kaçağı devre kesiciyle korunan topraklı bir duvar prizine takın.
- Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.



- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyumsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz 5ºC ile 40ºC arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, başka herhangi bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları ile kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava 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.
- Cihazdan siyah bir duman çıktığını görürseniz cihazı fişten çekin. Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.
- Elleriniz ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol panelini kullanmayın.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.

- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi değil de altın sarısı renkte çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı, metal kısımların kenarları sıcak olabilir.
- Uzaktan kontrol işlevi veya gecikmeli başlatma özelliğini kullandığınız zamanlar dahil olmak üzere daima Airfyer'ın kontrolünün sizde olduğundan emin olun.
- Yağlı yiyecekler pişirirken Airfryer'dan duman çıkabilir. Uzaktan kontrol işlevi veya gecikmeli başlatma özelliğini kullanırken daha dikkatli olun.
- Uzaktan kontrol işlevini aynı anda yalnızca tek bir kişinin kullandığından emin olun.
- Gecikmeli başlatma işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (Bakteri üreyebilir).

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Otomatik kapanma

- Bu cihaz otomatik kapanma işlevine sahiptir. 20 dakika içerisinde bir düğmeye basmazsanız cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazı manuel olarak kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve destek

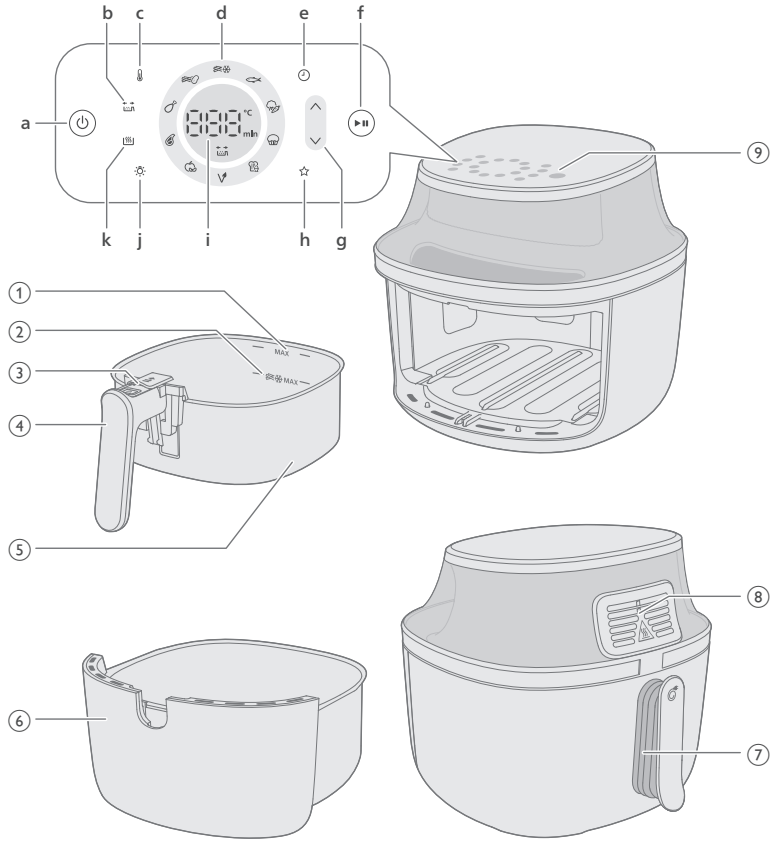
Versuni, satın alındıktan sonra bu ürün için iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **www.philips.com/support** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.philips.com/welcome** adresinde kaydettirin.

Genel açıklama



1 Malzemeler için MAX göstergesi
2 Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar için MAX göstergesi
3 Çıkarma düğmesi
4 Sepet sapı
5 Sepet
6 Tava
7 Güç kablosu
8 Hava çıkışları
9 Kontrol paneli
   a Açma/kapama düğmesi
   b Sallama hatırlatıcı göstergesi

      Airfryer'ınızda, özellikle de patates kızartması gibi çok parçalı yiyecekler veya tavuk baget gibi çevrilmesi gereken şeyler pişirirken malzemelerin eşit pişmesi için yemeği sallamanızı, karıştırmanızı veya çevirmenizi hatırlatan bir sallama hatırlatıcısı vardır.

      Sallama hatırlatıcısı otomatik olarak açıktır. Sallama hatırlatıcısını ayarlardan ilgili düğmeye basarak kapatabilirsiniz.
   c Sıcaklık düğmesi

Manuel pişirme modunda, pişirme sıcaklığını 40° ile 200° Santigrat arası bir değere ayarlayabilirsiniz.

40-100°C arası sıcaklıklar için pişirme süresini 24 saate kadar olacak şekilde ayarlayabilirsiniz

100°C'nin üzerindeki sıcaklıklar için pişirme süresini üç saate kadar olacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

d Ön ayar düğmeleri

Ön ayar işlevleri hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. "Bir ön ayar ile pişirme".

e Süre düğmesi

Pişirme süresini 1 dakika ile 24 saat arasında bir değere ayarlayabilirsiniz.

f Başlat/duraklat düğmesi

g Sıcaklık ve zaman kontrolü için artırma ve azaltma düğmesi

h Favori ayar

Airfryer'ınızın favori ayar kaydetme modu vardır. En sevdiğiniz pişirme sıcaklığını ve süresini seçip favori ayarı kaydetme düğmesini basılı tutun. Ayar kaydedildiğinde sesli bir uyarı duyarsınız. Favori ayarınızı değiştirmek istiyorsanız önceki adımları tekrar uygulayın.

i Durum ekranı

Pişirme için kalan süreyi ve sıcaklığı gösterir.

j Işık düğmesi

Işık düğmesine basarak ışığı açabilirsiniz. Işığı açtığınızda, cihaz otomatik olarak kapanana kadar ışık açık kalır. İsterseniz aynı düğmeye basarak ışığı kapatabilirsiniz.

k Sıcak tutma düğmesi

Airfryer'ınız, pişirme öncesinde veya sırasında sıcak tutma düğmesine basarak etkinleştirebileceğiniz bir sıcak tutma moduna sahiptir. "Sıcak tutma" bölümünden daha ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

1. Çekmecenin içindeki/altındaki koruyucu karton dahil tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
3. Koruyucu folyoyu ekrandan çıkarın.
4. İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).

İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

Not

- Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.

Cihazı kullanma

Yiyecek tablosu

Aşağıdaki tablo hazırlamak istediğiniz yiyecek türleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

Not

- Patates kızartırken patateslerin eşit pişmesi için sepetteki MAX seviye göstergesini aşmamaya dikkat edin.
- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemelerin menşe, boyut, şekil ve marka özellikleri farklılık göstereceğinden bunlar için en iyi ayarı sunacağımızı garanti edemeyiz.

Büyük miktarlarda yiyecekler hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, tavuk baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için tavadaki malzemeleri 2 ila 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

NA32X (model numarası)

Malzemeler	Maks. miktar	Sıcaklık	Pişirme süresi	Not
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	500 g	180°C	26 - 28	Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın

Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	500 g	180°C	34 - 36	Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	500 g	200°C	15 - 17	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	3 burger	200°C	12 - 14	Yarısında çevirin
Rulo köfte	1000 g	150°C	43 - 45	Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 190 g/7 oz)	2 parça	200°C	11 - 14	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	6 tane	180°C	24 - 28	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	3 tane	180°C	19 - 21	Yarısında çevirin
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)	1 balık	200°C	11 - 15	
Kızarmış ekmekli yumurta	2 yumurta, 1 kızarmış ekmek	160°C	11	İlk 6 dakika yumurta, ekmek ekleyip 5 dakika daha
Falafel (her biri 50 g, 4 cm çapında)	9 tane	180°C	20 - 22	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Kurutulmuş meyve (elma cipsi, 2 mm dilimler halinde)	100 g	75°C	90	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	800 g	180°C	12 - 14	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın. Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (kağıt kek kalıbı başına yaklaşık 50 g/1,8 oz)	5 kap	160°C	15 - 18	

NA33X (model numarası)

Malzemeler	Maks. miktar	Sıcaklık	Pişirme süresi	Not
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	800 g	180°C	26 - 28	Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	800 g	180°C	34 - 36	Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	700 g	200°C	13 - 15	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	5 burger	200°C	13 - 15	Yarısında çevirin
Rulo köfte	1200 g	150°C	51 - 53	Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 190 g/7 oz)	3 parça	200°C	13 - 16	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	8 tane	180°C	28 - 30	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	4 tane	180°C	20 - 22	Yarısında çevirin
Bütün tavuk (1200 g/42 oz)	1 parça	180°C	55 - 65	
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)	2 balık	200°C	14 - 16	
Kızarmış ekmekli yumurta	3 yumurta, 2 kızarmış ekmek	160°C	11	İlk 6 dakika yumurta, ekmek ekleyip 5 dakika daha
Falafel (her biri 50 g, 4 cm çapında)	12 tane	180°C	19 - 21	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Kurutulmuş meyve (elma cipsi, 2 mm dilimler halinde)	150 g	75°C	90	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın

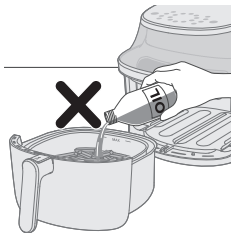
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	1000 g	180°C	12 - 14	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın. Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (kağıt kek kalıbı başına yaklaşık 50 g/1,8 oz)	7 kap	160°C	15 - 18	

NA34X (model numarası)

Malzemeler	Maks. miktar	Sıcaklık	Pişirme süresi	Not
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	1000 g	180°C	26 - 28	Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	1000 g	180°C	32 - 34	Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	800 g	200°C	13 - 15	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	6 burger	200°C	15 - 17	Yarısında çevirin
Rulo köfte	1400 g	150°C	51 - 53	Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 190 g/7 oz)	4 parça	200°C	15 - 18	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	10 tane	180°C	24 - 28	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	5 tane	180°C	17 - 19	Yarısında çevirin
Bütün tavuk (1200 g/42 oz)	1 parça	180°C	50 - 65	
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)	2 balık	200°C	14 - 16	

Kızarmış ekmekli yumurta	4 yumurta, 3 kızarmış ekmek	160°C	12	İlk 6 dakika yumurta, ekmek ekleyip 5 dakika daha
Falafel (her biri 50 g, 4 cm çapında)	15 tane	180°C	21 - 23	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Kurutulmuş meyve (elma cipsi, 2 mm dilimler halinde)	180 g	75°C	90	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	1400 g	180°C	12 - 14	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın. Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (kağıt kek kalıbı başına yaklaşık 50 g/1,8 oz)	9 kap	160°C	15 - 18	

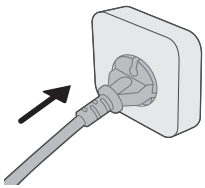
Havayla kızartma

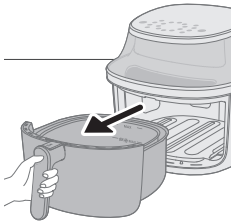


Dikkat

- **Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.**
- **Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.**
- **Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.**
- **İlk kullanımında cihaz bir miktar duman çıkarabilir. Bu normaldir.**
- **Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.**

1 Fişi prize takın.



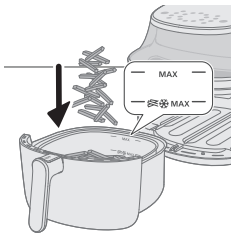


2 Tavayı sapından çekerek cihazdan çıkarın.

3 Tavayı sapından tutup yatay olarak çekerek cihazdan çıkarın.

Dikkat

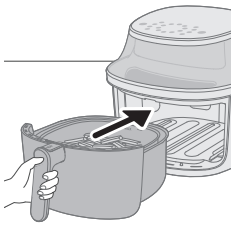
- **Haznenin çizilmesini önlemek için tavayı eğimli bir açıyla dışarı çekmeyin.**



4 Yiyecekleri tavaya koyun.

Not

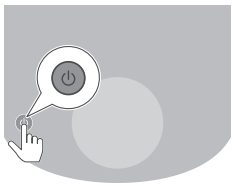
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya tavayı "MAX" göstergesinden daha fazla doldurmayın.
- Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar ve ev yapımı patates kızartması için üzerinde kızartma simgesi olan MAX göstergesini aşmayın.
- Aynı anda farklı malzemeler pişirmek istiyorsanız birlikte pişirme işlemine başlamadan önce farklı malzemeler için önerilen pişirme sürelerini kontrol edin.



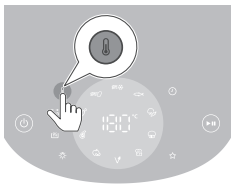
5 Tavayı tekrar yatay olarak Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

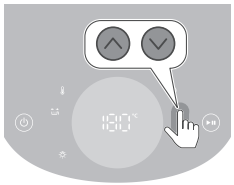
- **Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın.**
- **Tava çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre tavaya dokunmayın.**
- **Haznenin çizilmesini önlemek için tavayı eğimli bir açıyla yerleştirmeyin.**



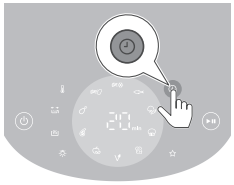
6 Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın.



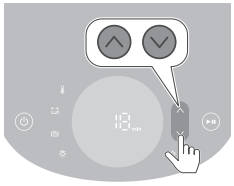
7 Sıcaklık düğmesine basın.



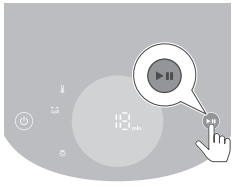
8 Artırma veya azaltma düğmesine basarak sıcaklığı ayarlayın.



9 Süre düğmesine basın.



10 Artırma veya azaltma düğmesine basarak süreyi ayarlayın.



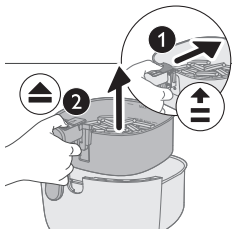
11 Yemek pişirme işlemini başlatmak için başlat/durdur düğmesine basın.

Not

- Pişirme sırasında sıcaklık ve süre değişimli olarak gösterilir.
- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yiyecek tablosuna bakın.

İpucu

- Pişirme sırasında dilediğiniz zaman yukarı veya aşağı düğmesine basarak pişirme süresini veya sıcaklığını değiştirebilirsiniz.
- Pişirme işlemini duraklatmak için açma/kapama düğmesine basın. Pişirme işlemine devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.
- Tavayı çekip çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatma moduna girer. Tava tekrar cihaza yerleştirildiğinde pişirme işlemi devam eder.



Not

- Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için önce sepeti tavadan çıkarın. Saptaki düğmeyi sepete doğru kaydırarak çıkarma düğmesini açın, ardından düğmeye basarak sepeti tavadan çıkarın. Sepeti lavabonun üzerinde sallayın. Sonra tavayı sepetle birlikte cihaza geri yerleştirin.
- Gerekli pişirme süresini 20 dakika içinde ayarlamazsanız cihaz güvenlik nedeniyle otomatik olarak kapanır.



12 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.

Not

- Başlat/duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini manuel olarak durdurabilirsiniz.

13 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

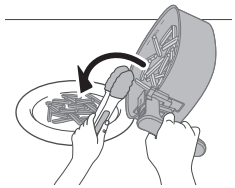
Dikkat

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**

Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.

14 Malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın.



Dikkat

- **Pişirme işlemi bittiğinde tava, iç muhafaza, cam ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**

Not

- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.
- Pişirilen malzemelerin türüne bağlı olarak, her pişirme işleminden sonra veya tavayı sallamadan önce tavadaki fazla veya süzülmüş yağı dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Süzülen fazla yağı boşaltırken fırın eldiveni kullanın. Tavayı tekrar cihaza yerleştirin.
- Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.
- Pişirme işlemine yeniden başlamak istiyorsanız 3-12 arasındaki adımları tekrarlayın.

Sıcak tutma modunun kullanımı

1 Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın.
2 Sıcak tutma düğmesine basın.
3 Sıcak tutma modunu etkinleştirmek için başlat/duraklat düğmesine basın.

Not

- Sıcak tutma süresini değiştirmek için süre azaltma düğmesine basın (1-30 dakika).
- Sıcak tutma modunda sıcaklık değiştirilemez.

4 Sıcak tutma modunu duraklatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Sıcak tutma moduna devam etmek için tekrar başlat/duraklat düğmesine basın.
5 Sıcak tutma modundan çıkmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

İpucu

- Sıcak tutma modunda kızarmış patatesler çıtırlıklarını kaybediyorsa sıcak tutma süresini kısaltın veya 180°C'de 2-3 dakika pişirin.
- Sıcak tutma modunda cihazın fanı ve ısıtıcısı ara ara açılır.
- Sıcak tutma modu, yemeklerinizi yeniden ısıtmak için değil pişirdikten sonra sıcak tutmak içindir.

Ön ayarlar için sıcak tutma modunun kullanımı



Ön ayarla pişirmeden önce veya sonra sıcak tutma modunu etkinleştirebilir ya da devre dışı bırakabilirsiniz.



1 Bir ön ayar seçtikten sonra sıcak tutma modunu etkinleştirmek için sıcak tutma düğmesine basın.

Pişirme işleminden sonra sıcak tutma modu otomatik olarak etkinleştirilir.



2 Gerekirse sıcak tutma modunu devre dışı bırakmak için tekrar sıcak tutma düğmesine basın.

Bir ön ayar ile pişirme

1 "Havayla kızartma" bölümündeki 1-5 arası adımları uygulayın.
2 İstediğiniz ön ayar düğmesine basın.
Seçilen ön ayar yanıp sönüyor.
3 Başlat/duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

Not

- Taze patates kızartması veya dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar ön ayarıyla pişirirken malzemelerin eşit şekilde pişmesi için cihaz, yiyecekleri sallama hatırlatması yapacaktır. Bu hatırlatıcıyı devre dışı bırakmak için cihazı açtıktan sonra dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar ön ayarı ile ev yapımı kızartma ön ayarına aynı anda basın. Sallama hatırlatıcısını yeniden etkinleştirmek için bu işlemi tekrarlayın.
- Ön ayarı özelleştirirken taze patates kızartması ve patatesli atıştırmalıkların süresini 5 dakikadan kısa bir süreye ayarlarsanız sallama hatırlatıcısı devre dışı bırakılır.
- Cihaz, bu iki ön ayardan biriyle pişirirken size birkaç kez sallama hatırlatması yapar. Pişirme sırasında bip sesini kapatmak için sepeti çıkararak kızartmaları sallayın. Bunu yaptığınızda mevcut pişirme işlemi için ses kapatılır ancak sallama hatırlatıcısı işlevi kapanmaz.

Ön ayarları kişiselleştirme

Özelleştirilmiş süre ve sıcaklık ayarınızı bir Airfryer ön ayarı olarak kaydetmek için

1 Tercih edilen ön ayar düğmesine kısa bir süre basın.
2 Süreyi ve/veya sıcaklığı ayarlayın.
3 Süre veya sıcaklık düğmesine basarak ayarlarınızı onaylayın.
4 Ana menüye dönmek için süre veya sıcaklık düğmesine tekrar basın.
5 Aynı ön ayar düğmesine cihaz bip sesi çıkarana kadar uzun basın.
- Değiştirilen ön ayar kaydedilir.

Varsayılan ön ayarları geri yükleme

Özelleştirilmiş ön ayar ayarlarınızı sıfırlamak için

1 Özelleştirilmiş ön ayarı seçip basılı tutun.
2 Ön ayar düğmesine cihaz bip sesi çıkarana kadar uzun basın.
- Seçili ön ayar varsayılan ayara sıfırlanır.

NA32X (model numarası)

Ön Ayarlar	Ön ayar süresi (dakika)	Ön ayar sıcaklığı	Ağırlık (Maks.)	Açıklama
 Dondurulmuş ince patates kızartması	28	180°C	500 g	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması vb. dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar - Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
 Patates kızartması	35	180°C	500 g	- Kuru patates kullanın - 10 x 10 mm/0,4 x 04 inç kalınlığında kesilmiş - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. - Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
 Baget tavuk	28	180°C	6 tane	- En fazla 6 adet baget tavuk - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
 Pirzola	14	200°C	2 parça	- En fazla 2 adet kemiksiz pirzola - Pişirme sırasında çevirin
 Kurutulmuş meyve	90	75°C	100 g	- 2 mm kalınlığında dilimleyin - 15 dakika suda bekletin ve pişirmeden önce kurulayın - Pişirme sırasında çevirin
 Vegan	20	180°C	9 tane	- 9 parçaya kadar falafel - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
 Kızarmış ekmekli yumurta	11	160°C	2 yumurta, 1 kızarmış ekmek	- İlk 6 dakika yumurta, ekmek ekleyip 5 dakika daha
 Muffin	18	160°C	5 kap	- En fazla 5 kap muffin

 Karışık sebze	12	180°C	800 g	- Büyükçe doğranmış - Pişirme aksesuarını kullanın - Pişirme sırasında 2 kez karıştırın
 Bütün balık	14	200°C	300 g	- 1 balık, her biri 300 g
 Sıcak tutma	30	80°C	Geçerli Değil	- Sıcaklık ayarlanamaz

NA33X (model numarası)

Ön Ayarlar	Ön ayar süresi (dakika)	Ön ayar sıcaklığı	Ağırlık (Maks.)	Açıklama
 Dondurulmuş ince patates kızartması	28	180°C	800 g	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması vb. dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar - Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
 Patates kızartması	36	180°C	800 g	- Kuru patates kullanın - 10 x 10 mm/0,4 x 04 inç kalınlığında kesilmiş - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. - Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
 Baget tavuk	30	180°C	8 tane	- En fazla 8 adet baget tavuk - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
 Pirzola	16	200°C	3 parça	- En fazla 3 adet kemiksiz pirzola - Pişirme sırasında çevirin
 Kurutulmuş meyve	90	75°C	150 g	- 2 mm kalınlığında dilimleyin - 15 dakika suda bekletin ve pişirmeden önce kurulayın - Pişirme sırasında çevirin

Vegan	21	180°C	12 tane	-	12 parçaya kadar falafel - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
Kızarmış ekmekli yumurta	11	160°C	3 yumurta, 2 kızarmış ekmek	-	İlk 6 dakika yumurta, ekmek ekleyip 5 dakika daha
Muffin	18	160°C	7 kap	-	En fazla 7 kap muffin
Karışık sebze	12	180°C	1000 g	-	Büyükçe doğranmış - Pişirme aksesuarını kullanın - Pişirme sırasında 2 kez karıştırın
Bütün balık	16	200°C	600 g	-	2 balık, her biri 300 g
Sıcak tutma	30	80°C	Geçerli Değil	-	Sıcaklık ayarlanamaz

NA34X (model numarası)

Ön Ayarlar	Ön ayar süresi (dakika)	Ön ayar sıcaklığı	Ağırlık (Maks.)	Açıklama
Dondurulmuş ince patates kızartması	28	180°C	1000 g	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması vb. dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar - Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Patates kızartması	34	180°C	1000 g	- Kuru patates kullanın - 10 x 10 mm/0,4 x 04 inç kalınlığında kesilmiş - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. - Pişirme sırasında 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın

 Baget tavuk	28	180°C	10 tane	-	En fazla 10 adet baget tavuk - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
 Pirzola	18	200°C	4 parça	-	En fazla 4 adet kemiksiz pirzola - Pişirme sırasında çevirin
 Kurutulmuş meyve	90	75°C	180 g	-	2 mm kalınlığında dilimleyin - 15 dakika suda bekletin ve pişirmeden önce kurulayın - Pişirme sırasında çevirin
 Vegan	23	180°C	15 tane	-	15 parçaya kadar falafel - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
 Kızarmış ekmekli yumurta	12	160°C	4 yumurta, 3 kızarmış ekmek	-	İlk 7 dakika yumurta, ekmek ekleyip 5 dakika daha
 Muffin	18	160°C	9 kap	-	En fazla 9 kap muffin
 Karışık sebze	12	180°C	1400 g	-	Büyükçe doğranmış - Pişirme aksesuarını kullanın - Pişirme sırasında 2 kez karıştırın
 Bütün balık	16	200°C	600 g	-	2 balık, her biri 300 g
 Sıcak tutma	30	80°C	Geçerli Değil	-	Sıcaklık ayarlanamaz

Başka bir ön ayar ile pişirme

1. Pişirme işlemi sırasında ana menüye dönmek için ön ayar düğmesine basın.
2. Başka bir tercih edilen ön ayarın düğmesine basın.
3. Yeni pişirme işlemini başlatmak için başlat/duraklat düğmesine tekrar basın.

Favori ayarınızı kaydetme

1. Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

2 Favori düğmesine basın.
3 Sıcaklık düğmesine basın.
4 Sıcaklığı seçin.
5 Süre düğmesine basın.
6 Süreyi seçin.
7 Süreyi seçtikten sonra ana menüye dönmek için süre düğmesine basın.
8 Favori ayarlarınızı kaydetmek için düğmeyi 2 saniye basılı tutun.
Ayar kaydedildiğinde sesli bir uyarı duyarsınız.
9 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat düğmesine basın.

Favori ayarınızla pişirme

1 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.
2 Favori düğmesine basın.
3 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat düğmesine basın.

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 çıtır olur.

1 Patatesleri soyun ve dilimleyin (10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında).
2 Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.
3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.
4 Kaseye bir yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.
5 Patatesleri kaseden parmaklarınızla veya delikli bir mutfak aletiyle çıkarın, böylece fazla yağ kasede kalır.

Not

- Fazla yağın tavanın içine girmesini önlemek için tüm patates dilimlerini tavaya tek seferde dökecek şekilde kaseyi eğmeyin.

6 Dilimleri tavaya koyun.
7 Patates dilimlerini kızartın ve pişirme sırasında 2-3 kez karıştırın.

Temizlik

Uyarı

- **Temizlemeden önce fişi prizden çekin**
- **Temizlemeye başlamadan önce tavanın ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.**

- **Tavada yapışmaz kaplama vardır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.**

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

1 Cihazı kapatmak için açma/kapatma düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

İpucu

- Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavayı çıkarın.

2 Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

3 Tavayı ve sepeti bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

İpucu

- Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ çözücü kullanın.
- Gerekirse ısıtma elemanına yapışan yemek kalıntıları yumuşak ila orta sertlikte bir kıl fırça ile temizlenebilir. Çelik kıllı fırça veya sert kıllı fırça kullanmayın. Bunlar, ısıtma elemanına zarar verebilir.

4 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

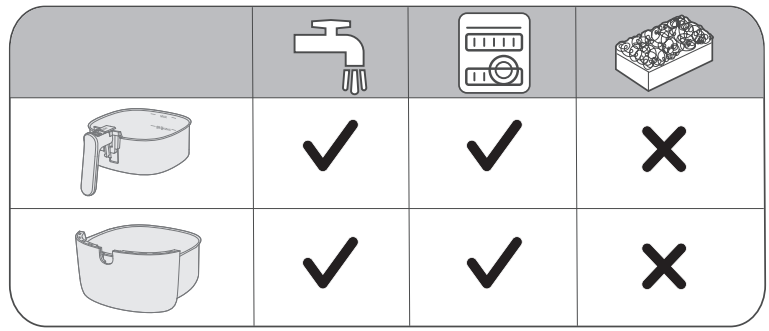
Not

- Temizlikten sonra nem kaldıysa bir bezle silerek kontrol panelinin kuru olduğundan emin olun.

5 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

6 Cihazın iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

7 Cihazın camını yumuşak bir bezle temizleyin.



Saklama

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Not

- Airfryer'ı taşırken kazara eğilmesini ve parçaların hasar görmesini önlemek için yatay hizada tutun ve ön taraftan tavayı destekleyin.
- Airfryer'ın çıkarılabilir parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken yerlerinde sabit olduklarından emin olun.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için **www.philips.com/support** adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınıyor.	İçerideki ısı dış duvarlara yayılır.	Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm saplar ve düğmeler dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.
		Yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için cihaz açıldığında tava ve cihazın iç kısmı daima ısınır. 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.
	Tavadaki 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.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.	Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya sepeti takarken) Airfryer'ın tavasında bazı küçük noktalar görülebilir.	Sepeti tepsiye doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Sepeti açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, tavanın duvarına çarparak küçük kaplama parçalarının dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.
	Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.	Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.	Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.
	Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sıçrıyordur.	Yiyeceği tavaya yerleştirmeden önce kurulayın.
Airfryer'ın ekranında "E1" görüntüleniyor.	Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir.	Cihazınız düşük bir ortam sıcaklığında saklanmışsa tekrar fişe takmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında ısınmasını bekleyin. Sorun devam ederse Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E9" görüntüleniyor.	Cihazın arızalı bir uzatma kablosuna takılıdır veya şebeke elektriği kararsız durumdadır.	Cihazı uzatma kablosundan çıkarıp duvar prizine takın. Sorun devam ederse Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E12" görüntüleniyor.	Cihaz bir hatayla karşılaşıyor.	Cihazın fişini prizden çekip tekrar takın. Sorun devam ederse Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Περιεχόμενα

Σημαντικό! 591
Ανακύκλωση 594
Εγγύηση και υποστήριξη 594
Εισαγωγή 594
Γενική περιγραφή 595
Πριν την πρώτη χρήση 596
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση 597
Χρήση της συσκευής 597
Καθάρισμα 614
Αποθήκευση 615
Αντιμετώπιση προβλημάτων 615

Σημαντικό!

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου ή κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στον κάδο τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

Προειδοποίηση

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, τον εκπρόσωπο επισκευών της Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα, η οποία προστατεύεται από ρελέ.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.



- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Μην προσθέσετε ποτέ λάδι στον κάδο.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5ºC έως 40ºC.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος και τα αξεσουάρ που βρίσκονται μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος θερμαίνονται τόσο κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όσο και μετά. Γι' αυτό, πρέπει να χειρίζεστε με προσοχή τη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή αν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού, πριν βγάλετε τον κάδο από τη συσκευή.

- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάζετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα.
- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Καυτό θερμαντικό στοιχείο, άκρη μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Πάντα να φροντίζετε να έχετε τον έλεγχο της συσκευής Airfryer, ακόμη κι όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τηλεχειρισμού ή την καθυστερημένη έναρξη.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, το Airfryer μπορεί να βγάζει καπνό. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση της λειτουργίας τηλεχειρισμού ή της καθυστερημένης έναρξης.
- Βεβαιωθείτε ότι μόνο ένα άτομο τη φορά χρησιμοποιεί τη λειτουργία τηλεχειρισμού.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε εύκολα ευπαθή φαγητά με τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης (μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια).

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

- Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Εάν δεν πατήσετε κανένα κουμπί εντός 20 λεπτών, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, πατήστε το κουμπί κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Εγγύηση και υποστήριξη

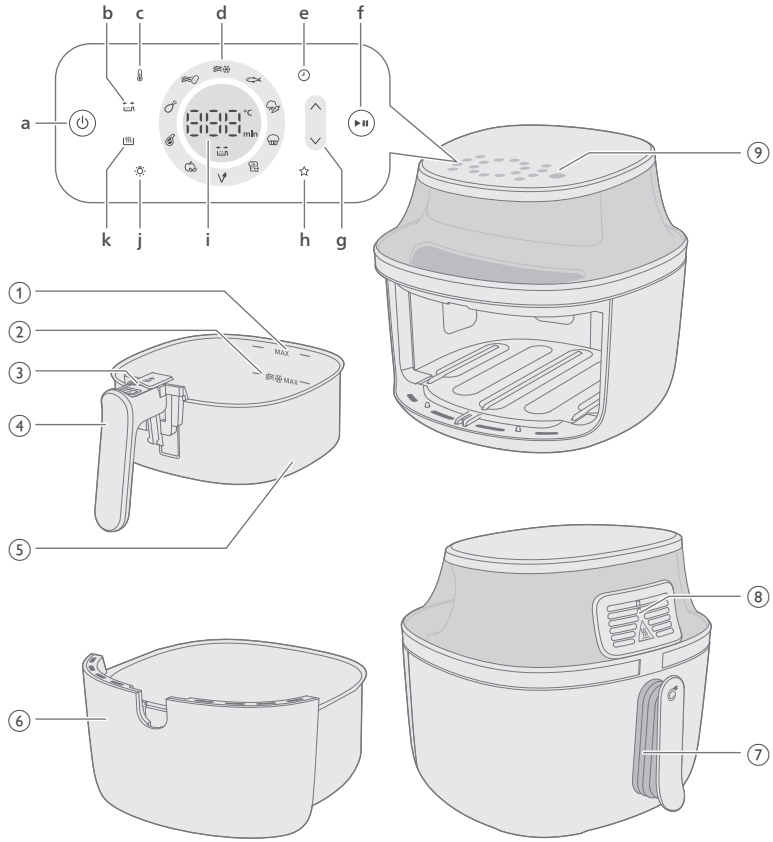
Η Versuni προσφέρει μια εγγύηση δύο ετών για αυτό το προϊόν μετά την αγορά του. Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας **www.philips.com/support**.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια 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.philips.com/welcome**.

Γενική περιγραφή



1 Ένδειξη MAX για συστατικά
2 Ένδειξη MAX για κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα
3 Κουμπί εξαγωγής
4 Λαβή καλαθιού
5 Καλάθι
6 Οριζόντια κίνηση
7 Καλώδιο ρεύματος
8 Ανοίγματα εξόδου αέρα
9 Πίνακας ελέγχου
   a Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
   b Ένδειξη υπενθύμισης ανακίνησης

      Το Airfryer διαθέτει μια υπενθύμιση ανακίνησης, που σας υπενθυμίζει να ανακινείτε, να ανακατεύετε ή να γυρίζετε το φαγητό σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα, ειδικά για τρόφιμα με πολλά κομμάτια, όπως πατάτες, ή όταν μαγειρεύετε υλικά όπως κοπανάκι κοτόπουλο που πρέπει να τα γυρίζετε.

      Η υπενθύμιση ανακίνησης θα ενεργοποιηθεί αυτόματα. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση ανακίνησης στις ρυθμίσεις πατώντας το κουμπί.

   c Κουμπί θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος μεταξύ 40° και 200° Κελσίου στη μη αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος.

Όταν η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί μεταξύ 40 - 100°C, μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος έως και 24 ώρες

Όταν η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί πάνω από 100°C, μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος έως και τρεις ώρες.

d Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων

Ανατρέξτε στην ενότητα "Μαγείρεμα με προεπιλεγμένη ρύθμιση" για λεπτομέρειες σχετικά με τις προκαθορισμένες λειτουργίες.

e Κουμπί χρόνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 λεπτού και 24 ωρών.

f Κουμπί έναρξης/παύσης

g Κουμπί αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας και κουμπί ελέγχου χρόνου

h Αγαπημένη ρύθμιση

Το Airfryer διαθέτει λειτουργία αποθήκευσης αγαπημένων ρυθμίσεων. Επιλέξτε την αγαπημένη σας θερμοκρασία και ώρα μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί αποθήκευσης αγαπημένου. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα μετά την αποθήκευση της ρύθμισης. Εάν θέλετε να αλλάξετε την αγαπημένη σας ρύθμιση, επαναλάβετε τα προηγούμενα βήματα.

i Ένδειξη κατάστασης

Δείχνει τον υπόλοιπο χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

j Κουμπί φωτός

Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί φωτός για να το ενεργοποιήσετε. Όταν ανάψετε το φως, θα παραμείνει αναμμένο μέχρι να απενεργοποιηθεί αυτόματα η συσκευή. Μπορείτε επίσης να σβήσετε το φως πατώντας το κουμπί.

k Κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας

Το Airfryer διαθέτει λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, την οποία μπορείτε να ενεργοποιήσετε πατώντας το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Περισσότερες λεπτομέρειες μπορείτε να βρείτε στο κεφάλαιο "Διατήρηση θερμοκρασίας".

Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένου του προστατευτικού χαρτονιού μέσα/κάτω από το συρτάρι.
2. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
3. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την οθόνη.

4 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").

Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Σημείωση

- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την τοποθετείτε κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά ο ατμός, όπως τοίχους και ντουλάπια.

Χρήση της συσκευής

Πίνακας τροφίμων

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα διάφορα είδη φαγητού που θέλετε να φτιάξετε.

Σημείωση

- Φροντίστε να μην υπερβαίνετε την ένδειξη της στάθμης MAX (Μέγιστη) στο καλάθι όταν μαγειρεύετε πατάτες, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα.
- Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα υλικά έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος και σχήμα ή είναι διαφορετικής μάρκας, δεν είμαστε σε θέση να προτείνουμε τη βέλτιστη ρύθμιση για κάθε υλικό.

Όταν ετοιμάζετε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά στον κάδο 2 έως 3 φορές, για να πετύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

NA32X (αριθμός μοντέλου)

Υλικά	Μέγ. ποσότητα	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ. /0,3x0,3 ίντσες)	500 γρ.	180°C	26-28	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ. /0,4x0,4 ίντσες)	500 γρ.	180°C	34-36	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	500 γρ.	200°C	15-17	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	3 μπιφτέκια	200°C	12-14	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ρολό με κιμά	1000 γρ.	150°C	43-45	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 190 γρ./7 oz)	2 μπριζολάκια	200°C	11-14	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	6 τεμάχια	180°C	24-28	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	3 τεμάχια	180°C	19-21	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz)	1 ψάρι	200°C	11-15	
Αυγά με τοστ	2 αυγά, 1 φέτα ψωμί	160°C	11	Το αυγό πρώτα για 6 λεπτά, προσθέστε το τοστ για 5 λεπτά

Φαλάφελ (50 γρ. το καθένα, διάμετρος 4 εκ.)	9 τεμάχια	180°C	20-22	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Αποξηραμένα φρούτα (τσιπς μήλου, κομμένα σε λωρίδες των 2 χιλ.)	100 γρ.	75°C	90	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	800 γρ.	180°C	12-14	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τα γούστα σας - ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz ανά χάρτινο κύπελλο)	5 κύπελλα	160°C	15-18	

NA33X (αριθμός μοντέλου)

Υλικά	**Μέγ. ποσότητα**	**Θερμοκρασία**	**Χρόνος μαγειρέματος**	**Σημείωση**
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ. /0,3x0,3 ίντσες)	800 γρ.	180°C	26-28	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ. /0,4x0,4 ίντσες)	800 γρ.	180°C	34-36	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	700 g	200°C	13-15	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	5 μπιφτέκια	200°C	13-15	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ρολό με κιμά	1200 γρ.	150°C	51-53	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος

Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 190 γρ./7 oz)	3 μπριζολάκια	200°C	13-16	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	8 τεμάχια	180°C	28-30	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	4 τεμάχια	180°C	20-22	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο κοτόπουλο (1200 γρ./42 oz)	1 τεμάχιο	180°C	55-65	
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz)	2 ψάρι	200°C	14-16	
Αυγά με τοστ	3 αυγά, 2 φέτες ψωμί	160°C	11	Το αυγό πρώτα για 6 λεπτά, προσθέστε το τοστ για 5 λεπτά
Φαλάφελ (50 γρ. το καθένα, διάμετρος 4 εκ.)	12 τεμάχια	180°C	19-21	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Αποξηραμένα φρούτα (τσιπς μήλου, κομμένα σε λωρίδες των 2 χιλ.)	150 γρ.	75°C	90	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	1000 γρ.	180°C	12-14	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τα γούστα σας - ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz ανά χάρτινο κύπελλο)	7 κύπελλα	160°C	15-18	

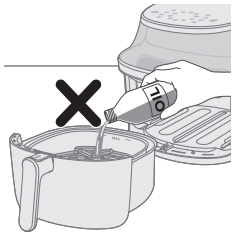
NA34X (αριθμός μοντέλου)

Υλικά	Μέγ. ποσότητα	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Σημείωση

Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ. /0,3x0,3 ίντσες)	1000 γρ.	180°C	26-28	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ. /0,4x0,4 ίντσες)	1000 γρ.	180°C	32-34	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	800 γρ.	200°C	13-15	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	6 μπιφτέκια	200°C	15-17	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ρολό με κιμά	1400 g	150°C	51-53	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 190 γρ./7 oz)	4 μπριζολάκια	200°C	15-18	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	10 τεμάχια	180°C	24-28	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	5 τεμάχια	180°C	17-19	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο κοτόπουλο (1200 γρ./42 oz)	1 τεμάχιο	180°C	50-65	
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz)	2 ψάρι	200°C	14-16	
Αυγά με τοστ	4 αυγά, 3 φέτες ψωμί	160°C	12	Το αυγό πρώτα για 6 λεπτά, προσθέστε το τοστ για 5 λεπτά

Φαλάφελ (50 γρ. το καθένα, διάμετρος 4 εκ.)	15 τεμάχια	180°C	21-23	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Αποξηραμένα φρούτα (τσιπς μήλου, κομμένα σε λωρίδες των 2 χιλ.)	180 γρ.	75°C	90	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	1400 g	180°C	12-14	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τα γούστα σας - ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz ανά χάρτινο κύπελλο)	9 κύπελλα	160°C	15-18	

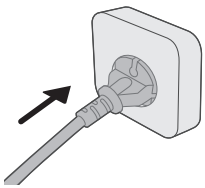
Τηγάνισμα σε αέρα

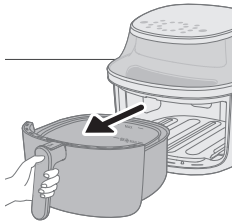


Προσοχή

- **Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.**
- **Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.**
- **Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.**
- **Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.**
- **Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.**

1 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

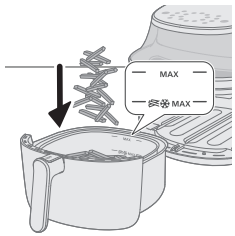




2 Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.
3 Τραβώντας τη λαβή, τραβήξτε την οριζόντια προς τα έξω για να την αφαιρέσετε από τη συσκευή.

Προσοχή

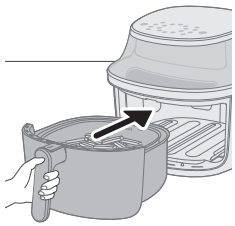
- **Μην τραβάτε τον κάδο υπό γωνία, για να αποφύγετε το γδάρσιμο.**



4 Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.

Σημείωση

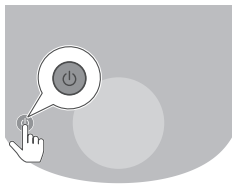
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.
- Όταν μαγειρεύετε σπιτικές τηγανητές πατάτες ή κατεψυγμένα σνακ με βάση τις πατάτες, μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX που συνοδεύεται από το εικονίδιο με τις τηγανητές πατάτες.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε διαφορετικά υλικά ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι έχετε ελέγξει τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος για κάθε υλικό προτού αρχίσετε το μαγείρεμα.



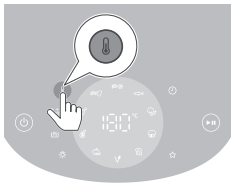
5 Τοποθετήστε τον κάδο ξανά οριζόντια μέσα στο Airfryer.

Προσοχή

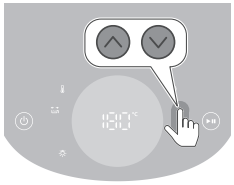
- **Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του.**
- **Μην αγγίζετε τον κάδο κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία.**
- **Μην τοποθετείτε τον κάδο υπό γωνία, για να αποφύγετε το γδάρσιμο.**



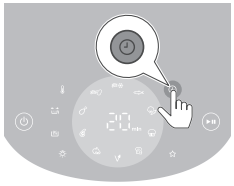
6 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



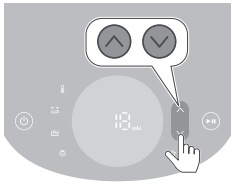
7 Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας.



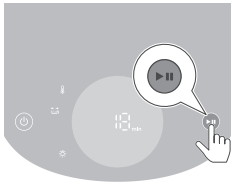
8 Πατήστε το κουμπί αύξησης ή μείωσης για να ορίσετε τη θερμοκρασία.



9 Πατήστε το κουμπί χρόνου.



10 Πατήστε το κουμπί αύξησης ή μείωσης για να ορίσετε τον χρόνο.



11 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

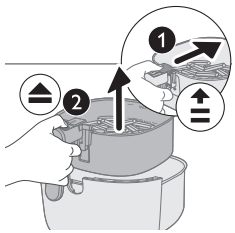
Σημείωση

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η θερμοκρασία και ο χρόνος εμφανίζονται εναλλάξ.
- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων με τις βασικές ρυθμίσεις μαγειρέματος για διαφορετικά είδη τροφίμων.

Συμβουλή

- Κατά το μαγείρεμα, πατήστε το επάνω ή κάτω κουμπί οποιαδήποτε στιγμή, για να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

- Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε ξανά το ίδιο κουμπί.
- Όταν τραβάτε προς τα έξω τον κάδο, η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία παύσης. Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται όταν ο κάδος τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή.



Σημείωση

- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να ανακινήσετε τα υλικά, απελευθερώστε πρώτα το καλάθι από τον κάδο. Σύρετε τον διακόπτη στη λαβή προς το καλάθι για να αποκαλύψετε το κουμπί εξαγωγής και, στη συνέχεια, πατήστε το για να απελευθερώσετε το καλάθι από τον κάδο. Ανακινήστε το καλάθι πάνω από το νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε πάλι τον κάδο με το καλάθι στη συσκευή.
- Αν δεν ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος εντός 20 λεπτών, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους ασφαλείας.



12 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.

Σημείωση

- Μπορείτε να διακόψετε μη αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/παύσης.

13 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

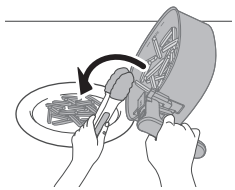
Προσοχή

- **Ο κάδος του Airfryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Να τον τοποθετείτε πάντα πάνω σε πυρίμαχη επιφάνεια (π.χ. σουπλά κατσαρόλας κ.λπ.) όταν τον αφαιρείτε από τη συσκευή.**

Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.

14 Αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα μπολ ή πιάτο.



Προσοχή

- **Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα, το παράθυρο και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.**

Σημείωση

- Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τα απομακρύνετε.
- Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.
- Ανάλογα με το είδος των υλικών που μαγειρεύετε, μπορείτε να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε τον κάδο. Τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Φορέστε γάντια φούρνου για να χύσετε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- Όταν μια δόση υλικών είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως το Airfryer για την προετοιμασία της επόμενης δόσης.
- Επαναλάβετε τα βήματα 3 έως 12 αν θέλετε να προετοιμάσετε άλλη δόση.

Χρήση της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας

1 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

2 Πατήστε το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας.

3 Πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

Σημείωση

- Για να αλλάξετε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί μείωσης χρόνου (1 - 30 λεπτά).
- Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

4 Για να θέσετε σε παύση τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πιέστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης.

5 Για να εξέλθετε από τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Συμβουλή

- Εάν οι τηγανητές πατάτες χάσουν την τραγανότητά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, μειώστε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας ή ψήστε τις για 2-3 λεπτά στους 180 °C.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, ο ανεμιστήρας και ο θερμαντήρας της συσκευής ενεργοποιούνται κατά διαστήματα.
- Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας προορίζεται για τη διατήρηση του φαγητού σας ζεστού μετά το μαγείρεμα και όχι για αναθέρμανση.

Χρήση της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας για προεπιλεγμένες ρυθμίσεις



Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας πριν ή μετά την εκκίνηση του προκαθορισμένου μαγειρέματος.



1 Πατήστε το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας αφού επιλέξετε μια προεπιλεγμένη ρύθμιση, για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ενεργοποιείται αυτόματα μετά το μαγείρεμα.



2 Πατήστε ξανά το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, εάν χρειάζεται.

Μαγείρεμα με προεπιλεγμένη ρύθμιση

1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 5 στο κεφάλαιο "Τηγάνισμα σε αέρα".

2 Πατήστε το προτιμώμενο κουμπί προεπιλεγμένης ρύθμισης.

Αναβοσβήνει η επιλεγμένη προεπιλογή.

3 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί έναρξης/παύσης.

Σημείωση

- Όταν μαγειρεύετε με φρέσκες πατάτες ή κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, η συσκευή θα σας υπενθυμίσει αυτόματα να ανακινήσετε το φαγητό για ομοιόμορφο μαγείρεμα με υπενθύμιση ανακίνησης. Για να απενεργοποιήσετε αυτήν την υπενθύμιση, πατήστε ταυτόχρονα τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις κατεψυγμένων σνακ με βάση την πατάτα και για σπιτικές πατάτες μετά την ενεργοποίηση της συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε ξανά την υπενθύμιση ανακίνησης, επαναλάβετε αυτήν την ενέργεια.
- Εάν ρυθμίσετε τον χρόνο για φρέσκες πατάτες και σνακ πατάτας σε λιγότερο από 5 λεπτά κατά την προσαρμογή της προεπιλογής, η υπενθύμιση ανακίνησης θα απενεργοποιηθεί.
- Η συσκευή θα σας υπενθυμίσει πολλές φορές να ανακινήσετε όταν χρησιμοποιείτε μία από αυτές τις 2 προεπιλογές. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα κατά το μαγείρεμα, τραβήξτε έξω το καλάθι για να ανακινήσετε τις πατάτες. Αυτό θα θέσει σε σίγαση τον ήχο για αυτήν τη διαδικασία μαγειρέματος, αλλά δεν θα απενεργοποιήσει τη λειτουργία υπενθύμισης ανακίνησης.

Εξατομίκευση των προκαθορισμένων ρυθμίσεων

Για να εξοικονομήσετε προσαρμοσμένο χρόνο και θερμοκρασία για μια προεπιλεγμένη ρύθμιση στο Airfryer, μπορείτε να

1 Πατήσετε στιγμιαία το προτιμώμενο κουμπί προεπιλογής.

2 Ρυθμίσετε τον χρόνο ή/και τη θερμοκρασία.

3 Πατήσετε το κουμπί χρόνου ή θερμοκρασίας για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις σας.
4 Πατήσετε ξανά το κουμπί χρόνου ή θερμοκρασίας για να επιστρέψετε στο κύριο μενού.
5 Πατήσετε παρατεταμένα το ίδιο κουμπί προεπιλογής μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή.
- Η ρυθμισμένη προκαθορισμένη ρύθμιση αποθηκεύεται.

Επαναφορά στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

Για να επαναφέρετε τις προσαρμοσμένες προκαθορισμένες ρυθμίσεις σας, μπορείτε να

1 Επιλέξετε και να πατήσετε την προσαρμοσμένη προκαθορισμένη ρύθμιση.
2 Πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί προεπιλογής μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή.
- Η επιλεγμένη προεπιλεγμένη ρύθμιση επαναφέρεται στην προεπιλογή.

NA32X (αριθμός μοντέλου)

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	**Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)**	**Προεπιλεγμένη θερμοκρασία**	**Βάρος (Μέγ.)**	**Παρατήρηση**
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	28	180°C	500 γρ.	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως τηγανητές πατάτες, πατάτες σε φέτες, πατάτες ζιγκ-ζαγκ κ.λπ. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο

 Πατάτες τηγανιτές	35	180°C	500 γρ.	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο - 10 x 10 χιλ./0,4 x 04 σε χοντρές φέτες - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
 Μπούτια κοτόπουλου	28	180°C	6 τεμάχια	- Έως 6 μπουτάκια κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
 Μπριζολάκια	14	200°C	2 μπριζολάκια	- Έως 2 μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο - Γυρίστε στο ενδιάμεσο
 Αποξηραμένα φρούτα	90	75°C	100 γρ.	- Κόψτε σε φέτες των 2 χιλ. - Μουλιάστε για 15 λεπτά σε νερό και στεγνώστε τα πριν τα μαγειρέψετε - Γυρίστε στο ενδιάμεσο
 Λαχανικά	20	180°C	9 τεμάχια	- Έως 9 κομμάτια φαλάφελ - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
 Αυγά με τοστ	11	160°C	2 αυγά, 1 φέτα ψωμί	- Προσθέστε πρώτα το αυγό για 6 λεπτά, και κατόπιν προσθέστε το τοστ για 5 λεπτά
 Μάφιν	18	160°C	5 κύπελλα	- Έως 5 φλιτζάνια μάφιν
 Ανάμεικτα λαχανικά	12	180°C	800 γρ.	- Χοντροκομμένα - Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος - Ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο

Ολόκληρο ψάρι	14	200°C	300 γρ.	-	1 ψάρι, 300 γρ. το καθένα
Διατήρηση θερμοκρασίας	30	80°C	Δ/Υ	-	Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της θερμοκρασίας

NA33X (αριθμός μοντέλου)

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	**Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)**	**Προεπιλεγμένη θερμοκρασία**	**Βάρος (Μέγ.)**	**Παρατήρηση**
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	28	180°C	800 γρ.	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως τηγανητές πατάτες, πατάτες σε φέτες, πατάτες ζιγκ-ζαγκ κ.λπ. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Πατάτες τηγανιτές	36	180°C	800 γρ.	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο - 10 x 10 χιλ./0,4 x 04 σε χοντρές φέτες - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
Μπούτια κοτόπουλου	30	180°C	8 τεμάχια	- Έως 8 μπουτάκια κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Μπριζολάκια	16	200°C	3 μπριζολάκια	- Έως 3 μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο - Γυρίστε στο ενδιάμεσο

 Αποξηραμένα φρούτα	90	75°C	150 γρ.	- Κόψτε σε φέτες των 2 χιλ. - Μουλιάστε για 15 λεπτά σε νερό και στεγνώστε τα πριν τα μαγειρέψετε - Γυρίστε στο ενδιάμεσο
 Λαχανικά	21	180°C	12 τεμάχια	- Έως 12 κομμάτια φαλάφελ - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
 Αυγά με τοστ	11	160°C	3 αυγά, 2 φέτες ψωμί	- Προσθέστε πρώτα το αυγό για 6 λεπτά, και κατόπιν προσθέστε το τοστ για 5 λεπτά
 Μάφιν	18	160°C	7 κύπελλα	- Έως 7 φλιτζάνια μάφιν
 Ανάμεικτα λαχανικά	12	180°C	1000 γρ.	- Χοντροκομμένα - Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος - Ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
 Ολόκληρο ψάρι	16	200°C	600 g	- 2 ψάρι, 300 γρ. το καθένα
 Διατήρηση θερμοκρασίας	30	80°C	Δ/Υ	- Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της θερμοκρασίας

NA34X (αριθμός μοντέλου)

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Βάρος (Μέγ.)	Παρατήρηση
 Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	28	180°C	1000 γρ.	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως τηγανητές πατάτες, πατάτες σε φέτες, πατάτες ζιγκ-ζαγκ κ.λπ. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο

 Πατάτες τηγανιτές	34	180°C	1000 γρ.	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο - 10 x 10 χιλ./0,4 x 04 σε χοντρές φέτες - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 3 φορές στο ενδιάμεσο
 Μπούτια κοτόπουλου	28	180°C	10 τεμάχια	- Έως 10 μπουτάκια κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
 Μπριζολάκια	18	200°C	4 μπριζολάκια	- Έως 4 μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο - Γυρίστε στο ενδιάμεσο
 Αποξηραμένα φρούτα	90	75°C	180 γρ.	- Κόψτε σε φέτες των 2 χιλ. - Μουλιάστε για 15 λεπτά σε νερό και στεγνώστε τα πριν τα μαγειρέψετε - Γυρίστε στο ενδιάμεσο
 Λαχανικά	23	180°C	15 τεμάχια	- Έως 15 κομμάτια φαλάφελ - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
 Αυγά με τοστ	12	160°C	4 αυγά, 3 φέτες ψωμί	- Προσθέστε πρώτα το αυγό για 7 λεπτά, και κατόπιν προσθέστε το τοστ για 5 λεπτά
 Μάφιν	18	160°C	9 κύπελλα	- Έως 9 φλιτζάνια μάφιν
 Ανάμεικτα λαχανικά	12	180°C	1400 g	- Χοντροκομμένα - Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος - Ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο

Ολόκληρο ψάρι	16	200°C	600 g	-	2 ψάρι, 300 γρ. το καθένα
Διατήρηση θερμοκρασίας	30	80°C	Δ/Υ	-	Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της θερμοκρασίας

Μαγείρεμα με άλλη προεπιλεγμένη ρύθμιση

1 Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί προεπιλογής για να επιστρέψετε στο κύριο μενού.
2 Πατήστε ένα άλλο κουμπί προτιμώμενης προεπιλογής.
3 Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη νέα διαδικασία μαγειρέματος.

Αποθήκευση της αγαπημένης σας ρύθμισης

1 Πατήστε το κουμπί On/Off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2 Πατήστε το κουμπί αγαπημένων.
3 Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας.
4 Επιλέξτε τη θερμοκρασία.
5 Πατήστε το κουμπί χρόνου.
6 Επιλέξτε τον χρόνο.
7 Μετά την επιλογή του χρόνου, πατήστε το κουμπί χρόνου στο κύριο μενού.
8 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για 2 δευτερόλεπτο, για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις στα αγαπημένα σας.

Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα μετά την αποθήκευση της ρύθμισης.

9 Πατήστε το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Μαγείρεμα με μια αγαπημένη ρύθμιση

1 Πατήστε το κουμπί On/Off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2 Πατήστε το κουμπί αγαπημένων.
3 Πατήστε το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

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 στον κάδο, καθώς μπορεί να πέσει περιττό λάδι.

6 Βάλτε τις πατάτες στον κάδο.
7 Τηγανίστε τις πατάτες, ανακινώντας τις 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Καθάρισμα

Προειδοποίηση

- **Αποσυνδέστε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό**
- **Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.**
- **Ο κάδος 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 αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.

1 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Συμβουλή

- Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο.

2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.
3 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "πίνακας καθαρισμού").

Συμβουλή

- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.
- Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την αντίσταση.

4 Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

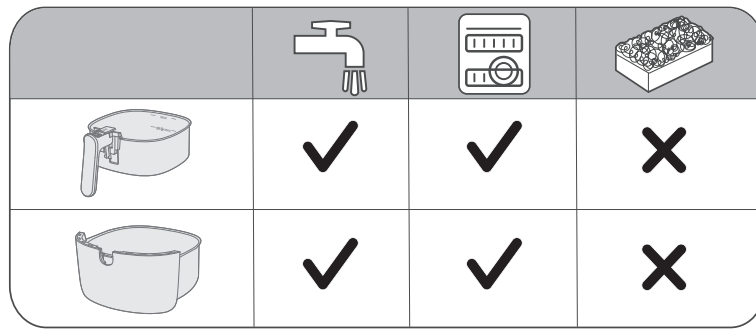
Σημείωση

- Βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας ελέγχου είναι στεγνός μετά τον καθαρισμό, χρησιμοποιώντας ένα πανί για να απομακρύνετε τυχόν υγρασία.

5 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

6 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

7 Καθαρίστε το παράθυρο της συσκευής με ένα μαλακό πανί.



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

- Κατά τη μεταφορά του Airfryer, κρατήστε το οριζόντια και στηρίξτε τον κάδο στο μπροστινό μέρος, για να αποφύγετε τυχόν τυχαία κλίση και πιθανή ζημιά στα εξαρτήματα.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer 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. Εάν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση **www.philips.com/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
		Ο κάδος 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.
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 στον κάδο 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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του καλαθιού στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στον κάδο.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E1".	Το Airfryer μπορεί να είναι αποθηκευμένο σε σημείο όπου επικρατούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.	Αν η συσκευή σας είναι αποθηκευμένη σε περιβάλλον με χαμηλές θερμοκρασίες, αφήστε τη να ζεσταθεί σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 15 λεπτά πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E9".	Η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε πολύπριζο που παρουσιάζει δυσλειτουργία ή σε ασταθείς συνθήκες δικτύου.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το πολύπριζο και συνδέστε την στην πρίζα. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E12".	Η συσκευή παρουσιάζει κάποιο σφάλμα.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και συνδέστε την ξανά. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Съдържание

Важно 619
Рециклиране 622
Гаранция и поддръжка 622
Въведение 622
Общо описание 623
Преди първата употреба 624
Подготовка преди първата употреба 625
Използване на уреда 625
Почистване 642
Съхранение 643
Отстраняване на неизправности 643

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност



- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кофата, за да не влизат в контакт с нагревателните елементи.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кофата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.

Предупреждение

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Свързвайте уреда само към заземен стенен контакт, защитен с прекъсвач за утечка на земя.
- Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.



- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Никога не пълнете кофата с олио.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата и аксесоарите, поставени вътре в камерата за готвене, се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.
- Незабавно изключете уреда, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте изпускането на дим да спре, преди да издърпате тавата от уреда.
- Не включвайте уреда в контакта и не работете с контролния панел с мокри ръце.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Приготвяйте продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв.
- Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Горещ нагревателен елемент, ръб на метални части.
- Винаги се уверявайте, че имате контрол над вашия Airfryer, а също и когато използвате отдалечената функция или отложен старт.
- Когато готвите мазна храна, от Airfryer може да излиза дим. Обърнете специално внимание, когато използвате функцията за дистанционно управление или отложен старт.
- Уверете се, че само един човек едновременно използва функцията за дистанционно управление.
- Внимавайте, когато готвите лесно развалящи се храни с функцията за отложен старт (могат да се размножат бактерии).

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Автоматично изключване

- Този уред е снабден с функция за функция за автоматично изключване. Ако не натиснете бутон в рамките на 20 минути, уредът се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването.

Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

Гаранция и поддръжка

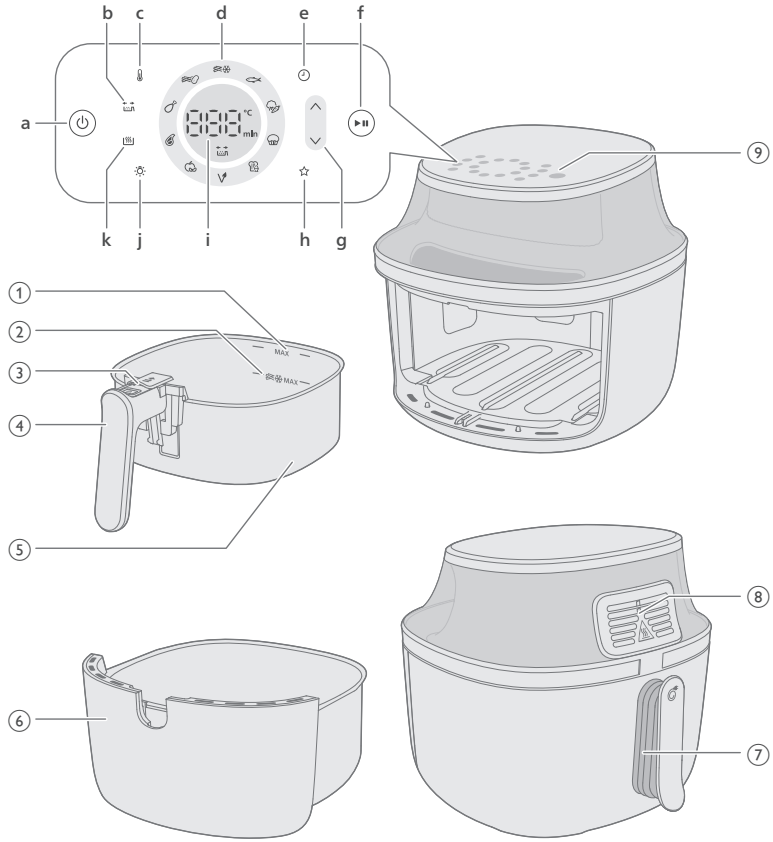
Versuni предоставя двегодишна гаранция за този продукт от датата му на закупуване. Тази гаранция не е валиден, ако дефектът е заради неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **www.philips.com/support**.

Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.philips.com/welcome**.

Общо описание



1 Индикация MAX за съставки
2 Индикация MAX за замразени картофени закуски
3 Бутон за изваждане
4 Дръжка на кошницата
5 Кошница
6 Кофа
7 Захранващ кабел
8 Изходи за въздух
9 Контролен панел
   a Бутон за вкл./изкл.
   b Индикация за напомняне на разклащане

   Вашият Airfryer има напомняне за разклащане, което ви напомня да разклащате, разбърквате или обръщате храната по време на готвене, за да осигурите равномерно готвене, особено при храни с много парчета, като пържени картофи, или при готвене на продукти, като пилешки бутчета, които трябва да се обърнат.

   Напомнянето за разклащане ще се включи автоматично. Можете да изключите напомнянето за разклащане в настройките, като натиснете бутона.
   c Бутон за температурата

Можете да настроите температурата на готвене между 40° и 200° по Целзий в режим на ръчно готвене.

Когато температурата е зададена между 40 и 100°C, можете да зададете време за готвене до 24 часа

Когато температурата е над 100°C, можете да зададете време за готвене до три часа.

d Програмирани бутони

Вижте "Готвене с предварителна настройка" за подробности относно функциите на предварителната настройка.

e Бутон за време

Можете да изберете време за готвене между 1 минути и 24 часа.

f Бутон за старт/пауза

g Бутон за увеличаване и намаляване на температурата и за регулиране на времето

h Любима настройка

Вашият Airfryer е снабден с режим за запазване на любима настройка. Избирате любимите си температура и време за готвене, след което натискате и задържате бутона за запазване на любимите. Ще чуете звуков сигнал, след като настройката бъде запазена. Ако искате да промените любимата си настройка, извършете отново предишните стъпки.

i Дисплей за състоянието

Той показва оставащото време и температура за готвене.

j Бутон за светлина

Можете да натиснете бутона за светлина, за да го включите. Когато включите светлината, тя ще остане включена, докато уредът не се изключи автоматично. Можете също така да изключите светлината, като натиснете бутона.

k Бутон за поддържане на топлината

Вашият Airfryer разполага с режим за запазване на топлината, който можете да активирате, като натиснете бутона за запазване на топлината по всяко време преди или по време на готвене. Повече подробности можете да намерите в главата "Запазване на топлината".

Преди първата употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали, включително защитния картон в/под чекмеджето.
2. Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
3. Махнете предпазното фолио от дисплея.

4 Преди първата употреба почистете уреда много добре (вижте раздел "Почистване").

Подготовка преди първата употреба

Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.

Забележка

- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте работещия уред до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.

Използване на уреда

Таблица на храните

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типа храна, която искате да приготвяте.

Забележка

- Уверете се, че при готвене на пържени картофи не превишавате обозначението за ниво MAX в кошницата, за да постигнете равномерни резултати при готвене.
- Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложения. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.

Когато приготвяте по-голямо количество храна (например пържени картофи, скариди, бутчета, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кофата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

NA32X (номер на модел)

Продукти	Макс. количество	Температура	Продължителност на готвене	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in)	500g	180°C	26 – 28	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	500g	180°C	34 – 36	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
Замразени пролетни рулца	500g	200°C	15 – 17	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Хамбургер (около 150 г/5 унции)	3 кюфтета	200°C	12 – 14	Обърнете, като изтече половината време
Руло „Стефани“	1000 г	150°C	43 – 45	Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 190 г/7 унции)	2 пържоли	200°C	11 – 14	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	6 броя	180°C	24 – 28	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	3 броя	180°C	19 – 21	Обърнете, като изтече половината време
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	1 риба	200°C	11 – 15	
Яйца с препечен хляб	2 яйца, 1 препечена филийка	160°C	11	първо яйцата за 6 мин, добавете препечената филия за 5 мин
Фалафел (50 г всеки, диаметър 4 см)	9 броя	180°C	20 – 22	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина

Изсушени плодове (ябълков чипс, нарязан на 2 мм парченца)	100g	75°C	90	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	800 г	180°C	12 – 14	Настройте времето за готвене според собствения си вкус – разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Мъфини (около 50 г/1,8 унции на хартиена чаша)	5 чаши	160°C	15 – 18	

NA33X (номер на модел)

Продукти	Макс. количество	Температура	Продължителност на готвене	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in)	800 г	180°C	26 – 28	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	800 г	180°C	34 – 36	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
Замразени пролетни рулца	700g	200°C	13 – 15	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Хамбургер (около 150 г/5 унции)	5 кюфтета	200°C	13 – 15	Обърнете, като изтече половината време
Руло „Стефани“	1200 г	150°C	51 – 53	Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 190 г/7 унции)	3 пържоли	200°C	13 – 16	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина

Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	8 броя	180°C	28 – 30	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	4 броя	180°C	20 – 22	Обърнете, като изтече половината време
Цяло пиле (1200 г/42 унции)	1 бр.	180°C	55 – 65	
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	2 риби	200°C	14 – 16	
Яйца с препечен хляб	3 яйца, 2 препечени филийки	160°C	11	първо яйцата за 6 мин, добавете препечената филия за 5 мин
Фалафел (50 г всеки, диаметър 4 см)	12 броя	180°C	19 – 21	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Изсушени плодове (ябълков чипс, нарязан на 2 мм парченца)	150g	75°C	90	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	1000 г	180°C	12 – 14	Настройте времето за готвене според собствения си вкус – разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Мъфини (около 50 г/1,8 унции на хартиена чаша)	7 чаши	160°C	15 – 18	

NA34X (номер на модел)

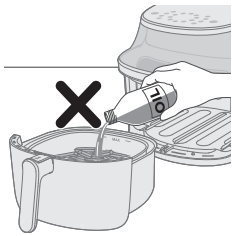
Продукти	Макс. количество	Температура	Продължителност на готвене	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in)	1000 г	180°C	26 – 28	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време

Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	1000 г	180°C	32 – 34	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
Замразени пролетни рулца	800 г	200°C	13 – 15	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Хамбургер (около 150 г/5 унции)	6 кюфтета	200°C	15 – 17	Обърнете, като изтече половината време
Руло „Стефани“	1400g	150°C	51 – 53	Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 190 г/7 унции)	4 пържоли	200°C	15 – 18	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	10 броя	180°C	24 – 28	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	5 броя	180°C	17 – 19	Обърнете, като изтече половината време
Цяло пиле (1200 г/42 унции)	1 бр.	180°C	50 – 65	
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	2 риби	200°C	14 – 16	
Яйца с препечен хляб	4 яйца, 3 препечени филийки	160°C	12	първо яйцата за 6 мин, добавете препечената филия за 5 мин
Фалафел (50 г всеки, диаметър 4 см)	15 броя	180°C	21 – 23	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Изсушени плодове (ябълков чипс, нарязан на 2 мм парченца)	180g	75°C	90	Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина

Микс от зеленчуци (едро нарязани)	1400g	180°C	12 – 14	Настройте времето за готвене според собствения си вкус – разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Мъфини (около 50 г/1,8 унции на хартиена чаша)	9 чаши	160°C	15 – 18	

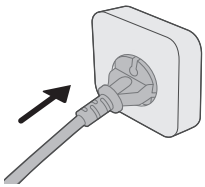
Пържене с горещ въздух

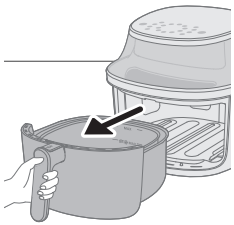
Внимание



- **Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.**
- **Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжки или ръкохватки. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.**
- **Този уред е само за битови цели.**
- **Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.**
- **Предварително нагряване на уреда не е нужно.**

1 Вкарайте щепсела в контакта.



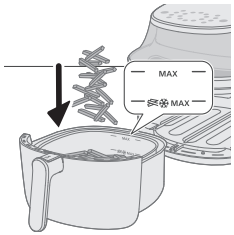


2 Махнете кофата от уреда, като издърпате дръжката.

3 Като издърпате дръжката, издърпайте кофата хоризонтално, за да я извадите от уреда.

Внимание

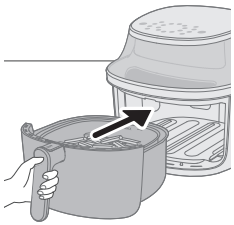
- **Не издърпвайте кофата под наклонен ъгъл, за да не надраскате съда.**



4 Сложете продуктите в кофата.

Забележка

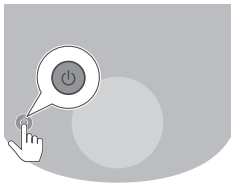
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кофата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.
- Не превишавайте индикацията MAX със символа за пържени картофи за замразени закуски на картофена основа и домашно приготвени пържени картофи.
- Ако искате да приготвяте различни продукти по едно и също време, проверете предлаганото време за готвене, което е нужно за различните продукти, преди да започнете да ги готвите едновременно.



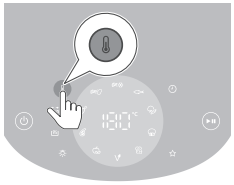
5 Поставете кофата хоризонтално обратно в Airfryer.

Внимание

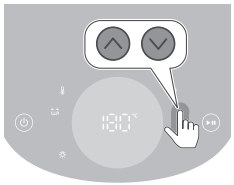
- **Никога не използвайте кофата без кошницата в нея.**
- **Не докосвайте кофата по време на готвенето и известно време след това, тъй като тя може да се нагорещи много.**
- **Не поставяйте кофата под наклонен ъгъл, за да не надраскате съда.**



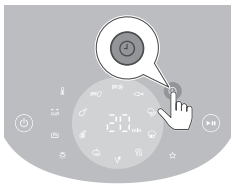
6 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



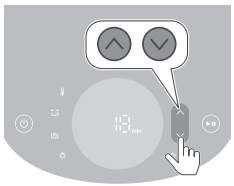
7 Натиснете бутона за температурата.



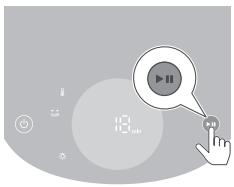
8 Натиснете бутона за увеличаване или намаляване, за да зададете температура.



9 Натиснете бутона за време.



10 Натиснете бутона за увеличаване или намаляване, за да зададете времето.



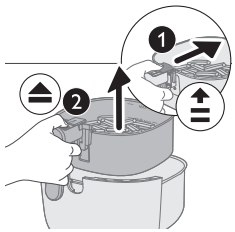
11 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне готвенето.

Забележка

- По време на готвене се показват температурата и времето последователно.
- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Вижте таблицата за продуктите с основни настройки за готвене за различни видове хранителни продукти.

Съвет

- По време на готвене натискайте бутона за увеличаване или намаляване по всяко време, за да промените времето за готвене или температурата.
- За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за старт/пауза. За да възобновите процеса на готвене, натиснете същия бутон, за да продължите процеса на готвене.
- Устройството автоматично се поставя в режим на пауза, когато извадите кофата. Готвенето продължава, когато кофата отново се постави в уреда.



Забележка

- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да разклатите съставките, първо освободете кошницата от кофата. Плъзнете превключвателя на дръжката към кошницата, за да откриете бутона за изваждане, след което го натиснете, за да освободите кошницата от кофата. Разклатете кошницата над мивката. След това поставете кофата с кошницата обратно в уреда.
- Ако не сте задали времето за приготвяне в рамките на 20 минути, уредът се изключва автоматично от съображения за безопасност.



12 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.

Забележка

- Можете ръчно да спрете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

13 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

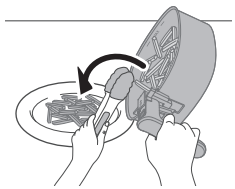
Внимание

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.

14 Изпразнете съдържанието в купа или в чиния.



Внимание

- **След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус, прозорчето и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**

Забележка

- За изваждане на големи или крехки съставки, използвайте щипки за да ги повдигнете.
- Излишното олио или разтопената мазнина от съставките се събира на дъното на кофата.
- В зависимост от вида на продуктите, които готвите, може да е удачно внимателно да излеете излишното олио или разтопена мазнина от кофата след всяка партида или преди разклащане. Поставете кофата върху топлоустойчива повърхност. Сложете предпазни ръкавици, за да излеете излишно олио или разтопена мазнина. Върнете кофата в уреда.
- Когато партидата продукти е готова, Airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.
- Повторете стъпки 3 до 12, ако искате да подготвите друга партида.

Използване на режима за запазване на топлината

1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

2 Натиснете бутона за поддържане на топлината.

3 Натиснете бутона за старт/пауза, за да стартирате режима за запазване на топлината.

Забележка

- За да промените времето за запазване на топлината, натиснете бутона за намаляване на времето (1 – 30 минути).
- Температурата не може да се променя в режим на поддържане на топлината.

4 За да спрете на пауза режима на поддържане на топлината, натиснете бутона за старт/пауза. За да възобновите режима на поддържане на топлината, натиснете отново бутона за старт/пауза.

5 За да излезете от режима на поддържане на топлината, натиснете бутона за вкл./изкл.

Съвет

- Ако пържените картофи загубят хрупкавостта си по време на режима за запазване на топлината, намалете времето за запазване на топлината или ги запечете за 2 – 3 минути при 180°C.
- По време на режима за запазване на топлината вентилаторът и нагревателят на уреда се включват с прекъсвания.
- Режимът за запазване на топлината е предназначен за поддържане на храната топла след готвене, а не за претопляне.

Използване на режима за запазване на топлината за предварителни настройки



Можете да активирате или дезактивирате режима за запазване на топлината преди или след началото на предварително зададеното готвене.



1 Натиснете бутона за запазване на топлината, след като изберете предварителна настройка, за да активирате режима за запазване на топлината.

Режимът за запазване на топлината се активира автоматично след приключване на готвенето.



2 Натиснете бутона за запазване на топлината отново, за да изключите функцията за запазване на топлината, ако е нужно.

Готвене с предварителна настройка

1 Следвайте стъпки от 1 до 5 в главата "Пържене с горещ въздух".
2 Натиснете бутона за желаната предварителна настройка.
Избраната предпочитана настройка мига.
3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

Забележка

- Когато готвите с предварителна настройка за пресни пържени картофи или замразени картофени закуски, уредът автоматично ще ви напомни да разклатите храната за равномерно готвене с напомняне за разклащане. За да дезактивирате това напомняне, натиснете едновременно предварителната настройка за замразени картофени закуски и предварителната настройка за домашно приготвени пържени картофи, след като включите уреда. За да активирате отново напомнянето за разклащане, повторете това действие.
- Ако при персонализиране на предварителната настройка зададете време за пресни картофи и картофени закуски по-малко от 5 минути, напомнянето за разклащане ще бъде дезактивирано.
- Устройството ще ви напомни да разклатите няколко пъти, когато използвате една от тези две предварителни настройки. За да спрете звуковия сигнал по време на готвене, извадете кошницата, за да разклатите картофите. Това ще заглуши звука за този процес на готвене, но няма да изключи функцията за напомняне за разклащане.

Персонализиране на предварително зададените настройки

За да запазите персонализираните време и температура за дадена предварителна настройка на Airfryer, можете да

1 Натиснете за кратко бутона за предпочитаната предварителна настройка.
2 Регулирате времето и/или температурата.
3 Натиснете бутона за време или температура, за да потвърдите настройките си.
4 Натиснете отново бутона за време или температура, за да се върнете към главното меню.
5 Натиснете продължително същия бутон за предварителна настройка, докато устройството издаде звуков сигнал.
- Коригираната предварителна настройка е запазена.

Възстановяване на предварително зададените настройки по подразбиране

За да нулирате персонализираните си предварително зададени настройки, можете да

1 Изберете и натиснете настройката за персонализирана предварително зададена настройка.

2 Натиснете продължително нейния бутон за предварителна настройка, докато уредът издаде звуков сигнал.

- Избраната предварително зададена настройка се връща към настройката по подразбиране.

NA32X (номер на модел)

Предварително зададени настройки	Предварително зададено време (мин)	Предварително зададена температура	Тегло (макс.)	Забележка
Тънки замразени картофи	28	180°C	500g	- Замразени картофени закуски, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време

 Пържени картофки	35	180°C	500g	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча дебелина - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио. - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
 Пилешки бутчета	28	180°C	6 броя	- До 6 пилешки бутчета - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
 Пържоли	14	200°C	2 пържоли	- До 2 пържоли без кост - Обръщайте през това време
 Изсушени плодове	90	75°C	100g	- Нарежете на 2 мм резени - Накиснете ги за 15 минути във вода и ги подсушете преди готвене - Обръщайте през това време
 Веган	20	180°C	9 броя	- До 9 парчета фалафел - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
 Яйца с препечен хляб	11	160°C	2 яйца, 1 препечена филийка	- Добавете първо яйцата за 6 мин, добавете препечената филия за 5 мин
 Мъфини	18	160°C	5 чаши	- До 5 чаши за мъфини
 Микс от зеленчуци	12	180°C	800 г	- Едро нарязани - Използвайте приставката за печене - Разбъркайте 2 пъти през това време

 Цяла риба	14	200°C	300g	-	1 риба, 300 г всяка
 Поддържане на топлината	30	80°C	Няма данни	-	Температурата не може да се регулира

NA33X (номер на модел)

Предварително зададени настройки	**Предварително зададено време (мин)**	**Предварително зададена температура**	**Тегло (макс.)**	**Забележка**
 Тънки замразени картофи	28	180°C	800 г	- Замразени картофени закуски, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
 Пържени картофки	36	180°C	800 г	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча дебелина - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио. - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
 Пилешки бутчета	30	180°C	8 броя	- До 8 пилешки бутчета - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
 Пържоли	16	200°C	3 пържоли	- До 3 пържоли без кост - Обръщайте през това време

Изсушени плодове	90	75°C	150g	-	Нарежете на 2 мм резени - Накиснете ги за 15 минути във вода и ги подсушете преди готвене - Обръщайте през това време
Веган	21	180°C	12 броя	-	До 12 парчета фалафел - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
Яйца с препечен хляб	11	160°C	3 яйца, 2 препечени филийки	-	Добавете първо яйцата за 6 мин, добавете препечената филия за 5 мин
Мъфини	18	160°C	7 чаши	-	До 7 чаши за мъфини
Микс от зеленчуци	12	180°C	1000 г	-	Едро нарязани - Използвайте приставката за печене - Разбъркайте 2 пъти през това време
Цяла риба	16	200°C	600g	-	2 риба, 300 г всяка
Поддържане на топлината	30	80°C	Няма данни	-	Температурата не може да се регулира

NA34X (номер на модел)

Предварително зададени настройки	Предварително зададено време (мин)	Предварително зададена температура	Тегло (макс.)	Забележка

 Тънки замразени картофи	28	180°C	1000 г	-	Замразени картофени закуски, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
 Пържени картофки	34	180°C	1000 г	-	Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча дебелина - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио. - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 3 пъти през това време
 Пилешки бутчета	28	180°C	10 броя	-	До 10 пилешки бутчета - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
 Пържоли	18	200°C	4 пържоли	-	До 4 пържоли без кост - Обръщайте през това време
 Изсушени плодове	90	75°C	180g	-	Нарежете на 2 мм резени - Накиснете ги за 15 минути във вода и ги подсушете преди готвене - Обръщайте през това време
 Веган	23	180°C	15 броя	-	До 15 парчета фалафел - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
 Яйца с препечен хляб	12	160°C	4 яйца, 3 препечени филийки	-	Добавете първо яйцата за 7 мин, добавете препечената филия за 5 мин

 Мъфини	18	160°C	9 чаши	-	До 9 чаши за мъфини
 Микс от зеленчуци	12	180°C	1400g	- Едро нарязани - Използвайте приставката за печене - Разбъркайте 2 пъти през това време	
 Цяла риба	16	200°C	600g	-	2 риба, 300 г всяка
 Поддържане на топлината	30	80°C	Няма данни	-	Температурата не може да се регулира

Готвене с друга предварителна настройка

1 По време на процеса на готвене натиснете бутона за предварителна настройка, за да се върнете към главното меню.
2 Натиснете бутон за друга предварителна настройка.
3 Натиснете бутона за старт/пауза, за да стартирате новия процес на готвене.

Запазете любимите си настройки

1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.
2 Натиснете бутона за любима настройка.
3 Натиснете бутона за температурата.
4 Изберете температурата.
5 Натиснете бутона за време.
6 Изберете времето.
7 След като изберете времето, натиснете бутона за времето, за да влезете в главното меню.
8 Натиснете и задръжте бутона за 2 секунди, за да запаметите настройките като любими.

Ще чуете звуков сигнал, след като настройката бъде запазена.

9 Натиснете бутона за стартиране, за да започне готвенето.

Готвене с любима настройка

1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.
2 Натиснете бутона за любима настройка.
3 Натиснете бутона за стартиране, за да започне готвенето.

Приготвяне на домашни пържени картофки

За да приготвите страхотни домашни пържени картофки в Airfryer:

- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
- Най-добре е да пържите с въздух картофките на порции, не по-големи от 500 г/18 унции, за да постигнете равномерно изпържване. По-големите количества картофки обикновено са по-малко хрупкави от по-малките порции.

1 Обелете картофите и нарежете на продълговати парчета за пържене (10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).

2 Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.

3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.

4 Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.

5 Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.

Забележка

- Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кофата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

6 Сложете картофите в кофата.

7 Запържете нарязаните картофи и ги разбъркайте 2 – 3 пъти по време на готвене.

Почистване

Предупреждение

- **Изключете щепсела от контакта преди почистване**
- **Оставете кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.**
- **Кофата 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 кофата след всяка употреба.

1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Съвет

- Извадете кофата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.

3 Почистете кофата и кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").

Съвет

- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.
- Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средномек косъм. Не използвайте метална телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди нагревателния елемент.

4 Избършете уреда отвън с влажна кърпа.

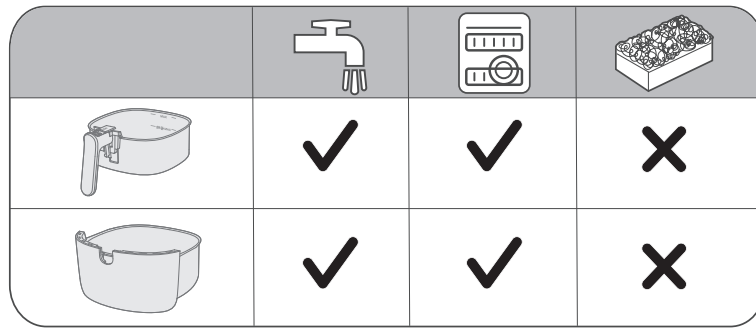
Забележка

- Уверете се, че контролният панел е сух след почистване, като използвате кърпа, за да избършете влагата.

5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.

6 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

7 Почистете прозорчето на уреда с мека кърпа.



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 пренасяте Airfryer, дръжте го хоризонтално и придържайте кофата отпред, за да предотвратите случайно накланяне и евентуална повреда на частите.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer са фиксирани, преди да го преместите и/или съхранявате.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете **www.philips.com/support** за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички дръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона: 
		Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картофки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кофата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите в това ръководство, за да приготвите домашни пържени картофки.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време на готвене.	Следвайте инструкциите в това ръководство, за да приготвите домашни пържени картофки.
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.

Проблем	Възможна причина	Решение
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Гответе мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с гответе.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кофата.
На екрана на Airfryer се показва "E1".	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	Ако устройството ви е било съхранявано при ниска температура на околната среда, оставете го да се затопли до стайна температура в продължение на поне 15 минути, преди да го включите отново. Ако проблемът не бъде решен, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
На екрана на Airfryer се показва "E9".	Уредът е включен към неизправен разклонител или при нестабилни условия на мрежата.	Изключете уреда от разклонителя и го включете в стенния контакт. Ако проблемът не бъде решен, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
На екрана на Airfryer се показва "E12".	Уредът отчита грешка.	Изключете уреда от контакта и го включете отново. Ако проблемът не бъде решен, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Содржина

Важно 647
Рециклирање 650
Гаранција и поддршка 650
Вовед 650
Општ опис 651
Пред првото користење 652
Подготовки пред прва употреба 653
Користење на апаратот 653
Чистење 670
Складирање 671
Решавање проблеми 672

Важно

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност



- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во садот за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да го полните садот со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во садот.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.

Предупредување

- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, нејзин сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен ѕиден штекер, заштитен со земјоспојно реле.



- Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.
- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Немојте да го потпирате апаратот на sид или на други апарати. Оставете најмалку 10 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога го вадите садот од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Никогаш немојте да го полните садот со масло.
- 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.
- Садот 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.
- Веднаш исклучете го апаратот од штекер ако видите дека од него излегува црн дим. Почекајте да престане димењето пред да ја извлечете тавата од апаратот.

- Немојте да го приклучувате апаратот ниту да ракувате со контролната табла со мокри раце.

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 греен елемент, раб на металните делови.
- Погрижете се секогаш да имате контрола над вашиот Airfryer, како и кога ја користите функцијата за далечинско управување или за одложено активирање.
- Кога пржите мрсна храна, апаратот Airfryer може да испушта дим. Бидете особено внимателни кога ја користите функцијата за далечинско управување или за одложено активирање.
- Погрижете се само едно лице истовремено да ја користи функцијата за далечинско управување.
- Бидете внимателни кога готвите лесно расиплива храна со функцијата за одложено активирање (може да се размножат бактерии).

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

Автоматско исклучување

- Овој апарат има функција за автоматско исклучување. Ако не притиснете копче во рок од 20 минути, апаратот автоматски ќе се исклучи. За рачно исклучување на апаратот, притиснете го копчето за вклучување/исклучување.

Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

Гаранција и поддршка

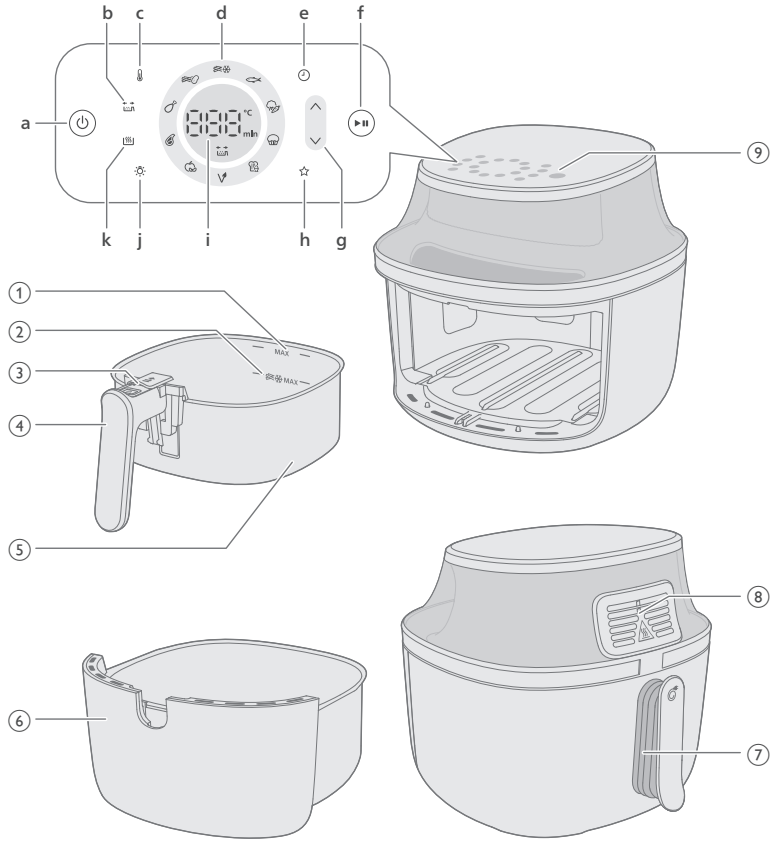
Versuni нуди две годишна гаранција по купувањето на овој производ. Оваа гаранција не е важечка ако настане дефект поради неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **www.philips.com/support**.

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **www.philips.com/welcome**.

Општ опис



1 Ознака MAX за состојки
2 Ознака MAX за замрзнати закуски од компир
3 Копче за исфрлување
4 Рачка на корпата
5 Корпа
6 Тава
7 Кабел за напојување
8 Отвори за излез на воздух
9 Контролна табла
   a Копче за вклучување/исклучување
   b Индикатор за потсетникот за протресување

   Вашиот Airfryer има потсетник за протресување што ве потсетува да ја протресете, измешате или превртите храната за време на готвењето за да се постигне рамномерно готвење, особено за храна со многу парчиња, како помфрит, или кога готвите храна како пилешки батаци што треба да се превртат.

   Потсетникот за протресување ќе се вклучи автоматски. Можете да го исклучите потсетникот за протресување во поставките со притиснување на копчето.
   c Копче за температура

Температурата на готвење може да ја поставите помеѓу 40 ° и 200 ° Целзиусови во режимот за рачно готвење.

Кога температурата е поставена помеѓу 40 - 100 °C, можете да поставите време на готвење до 24 часа

Кога температурата е поставена над 100 °C, можете да поставите време на готвење до три часа.

d Копчиња за однапред поставени програми

Погледнете во „Готвење со однапред поставена програма" за да најдете детални информации за однапред поставените функции.

e Копче за време

Времето на готвење може да го поставите помеѓу 1 минута и 24 часа.

f Копче за започнување/паузирање

g Зголемување и намалување на температурата и копче за контрола на времето

h Поставка за додавање во омилени

Вашиот Airfryer има режим за зачувување омилени поставки. Ја избирате омилената температура и време на готвење, а потоа притиснете и задржете го копчето за зачувување омилени. Ќе слушнете звучен сигнал кога ќе се зачува поставката. Ако сакате да ја промените омилената поставка, повторно извршете ги претходните чекори.

i Приказ на статусот

Ги покажува преостанатото време и температурата на готвење.

j Копче за светло

Можете да го притиснете копчето за светло за да го вклучите светлото. Кога ќе го вклучите светлото, тоа ќе остане вклучено сè додека апаратот не се исклучи автоматски. Со притиснување на копчето можете да го исклучите светлото.

k Копче за одржување топлина

Вашиот Airfryer има режим за одржување топлина што можете да го активирате со притиснување на копчето за одржување топлина во секое време пред или за време на готвењето. Подетални информации може да најдете во поглавјето „Одржување топлина".

Пред првото користење

1. Отстранете ја целата амбалажа вклучувајќи го и заштитниот картон во/под фиоката.
2. Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
3. Отстранете ја заштитната фолија од екранот.
4. Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба (видете го поглавјето „чистење").

Подготовки пред прва употреба

Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.

Забелешка

- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.
- Немојте да го поставувате активниот апарат во близина или под предмети коишто пареата може да ги оштети, како што се ѕидови и ормани.

Користење на апаратот

Табела за храна

Табелата подолу ви помага да ги изберете основните поставки за видот на храна што сакате да ја подготвите.

Забелешка

- Немојте да ја надминувате ознаката за нивото MAX во корпата кога подготвувате помфрит за рамномерни резултати при готвењето.
- Имајте предвид дека овие поставки се предлози. Не можеме да ви гарантираме најдобра поставка за одредена состојка бидејќи сите состојки имаат различно потекло, големина, форма и бренд.

Кога подготвувате поголема количина на храна (на пр. помфрит, шкампи, батаци, замрзнати закуски), протресете, превртете или измешајте ги состојките во тавата од 2 до 3 пати за да постигнете рамномерен резултат.

NA32X (број на модел)

Состојки	Макс. количина	Температура	Време на готвење	Забелешка

Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in)	500 g	180 °C	26-28	Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	500 g	180 °C	34-36	Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
Замрзнати пролетни ролнички	500 g	200 °C	15-17	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	3 плескавици	200 °C	12-14	Превртете на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	1000 g	150 °C	43-45	Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 190 g/7 oz)	2 котлети	200 °C	11-14	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	6 парчиња	180 °C	24-28	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	3 парчиња	180 °C	19-21	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	1 риба	200 °C	11-15	
Јајца со тост	2 јајца, 1 тост	160 °C	11	Ставете ги прво јајцата 6 мин., а потоа додајте го тостот 5 мин.

Фалафел (50 g по парче, дијаметар 4 cm)	9 парчиња	180 °C	20-22	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Суво овошје (чипс од јаболка, исечен на резанки од 2 mm)	100 g	75 °C	90	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	800 g	180 °C	12-14	Поставете го времето на готвење по ваша желба - протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Мафини (приближно 50 g/1,8 oz по хартиен калап)	5 калапи	160 °C	15-18	

NA33X (број на модел)

Состојки	Макс. количина	Температура	Време на готвење	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in)	800 g	180 °C	26-28	Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	800 g	180 °C	34-36	Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
Замрзнати пролетни ролнички	700 g	200 °C	13-15	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	5 плескавици	200 °C	13-15	Превртете на половина од процесот на готвење

Ролат од месо	1200 g	150 °C	51-53	Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 190 g/7 oz)	3 котлети	200 °C	13-16	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	8 парчиња	180 °C	28-30	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	4 парчиња	180 °C	20-22	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела кокошка (1200 g/42 oz)	1 парче	180 °C	55-65	
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	2 риби	200 °C	14-16	
Јајца со тост	3 јајца, 2 тоста	160 °C	11	Ставете ги прво јајцата 6 мин., а потоа додајте го тостот 5 мин.
Фалафел (50 g по парче, дијаметар 4 cm)	12 парчиња	180 °C	19-21	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Суво овошје (чипс од јаболка, исечен на резанки од 2 mm)	150 g	75 °C	90	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење

Мешан зеленчук (крупно исечкан)	1000 g	180 °C	12-14	Поставете го времето на готвење по ваша желба - протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Мафини (приближно 50 g/1,8 oz по хартиен калап)	7 калапи	160 °C	15-18	

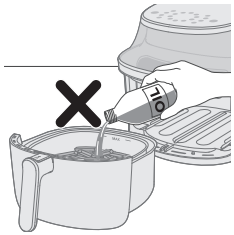
NA34X (број на модел)

Состојки	Макс. количина	Температура	Време на готвење	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in)	1000 g	180 °C	26-28	Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	1000 g	180 °C	32-34	Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
Замрзнати пролетни ролнички	800 g	200 °C	13-15	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	6 плескавици	200 °C	15-17	Превртете на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	1400 g	150 °C	51-53	Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 190 g/7 oz)	4 котлети	200 °C	15-18	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење

Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	10 парчиња	180 °C	24-28	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	5 парчиња	180 °C	17-19	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела кокошка (1200 g/42 oz)	1 парче	180 °C	50-65	
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	2 риби	200 °C	14-16	
Јајца со тост	4 јајца, 3 тоста	160 °C	12	Ставете ги прво јајцата 6 мин., а потоа додајте го тостот 5 мин.
Фалафел (50 g по парче, дијаметар 4 cm)	15 парчиња	180 °C	21-23	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Суво овошје (чипс од јаболка, исечен на резанки од 2 mm)	180 g	75 °C	90	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	1400 g	180 °C	12-14	Поставете го времето на готвење по ваша желба - протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Мафини (приближно 50 g/1,8 oz по хартиен калап)	9 калапи	160 °C	15-18	

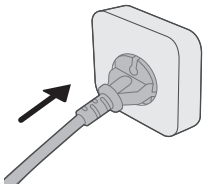
Пржење со врел воздух

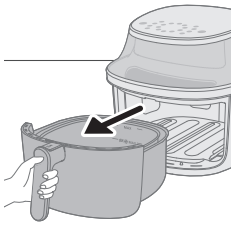
Внимание



- **Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.**
- **Не допирајте ги жешките површини. Користете ги рачките или дршките. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.**
- **Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.**
- **Овој уред може да испушта чад при првото користење. Тоа е нормално.**
- **Не е потребно претходно загревање на апаратот.**

1 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.

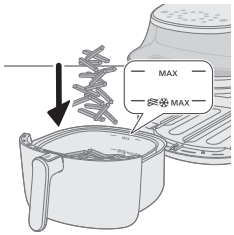




2 Извадете го садот од апаратот со повлекување на рачката.
3 Со повлекување на рачката, извлечете го садот хоризонтално за да го извадите од апаратот.

Внимание

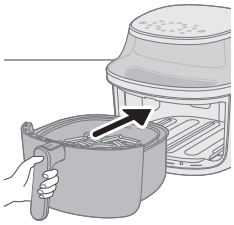
- **Немојте да го извлекувате садот под агол за да избегнете гребење на апаратот.**



4 Ставете ги состојките во садот.

Забелешка

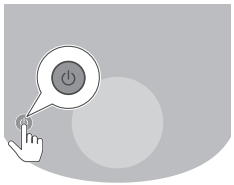
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна".
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна" или да го преполнувате садот над ознаката „MAX" бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.
- Немојте да ја надминувате ознаката MAX со икона за помфрит наменета за замрзнати закуски од компир и домашен помфрит.
- Ако сакате да подготвувате различни состојки истовремено, проверете го предложеното време на готвење потребно за различните состојки пред да почнете да ги готвите истовремено.



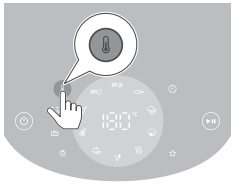
5 Вратете го садот хоризонтално во апаратот Airfryer.

Внимание

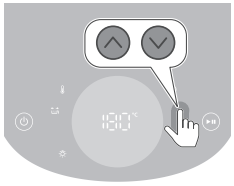
- **Никогаш не користете ја тавата без корпата во неа.**
- **Не допирајте го садот за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи е многу жежок.**
- **Немојте да го вметнувате садот под агол за да избегнете гребење на апаратот.**



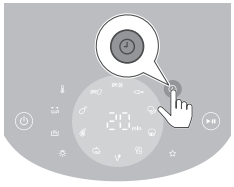
6 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



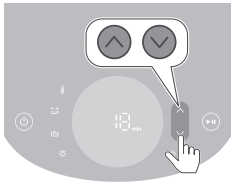
7 Притиснете го копчето за температура.



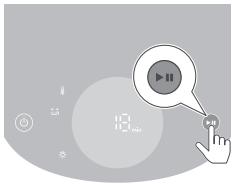
8 Притиснете го копчето за зголемување или намалување за да поставите температура.



9 Притиснете го копчето за време.



10 Притиснете го копчето за зголемување или намалување за да поставите време.



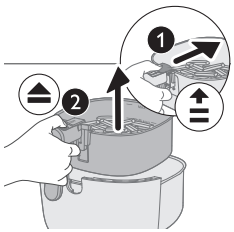
11 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка

- За време на готвењето, температурата и времето се прикажуваат наизменично.
- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Погледнете ја табелата за храна со основни поставки за готвење на различни видови храна.

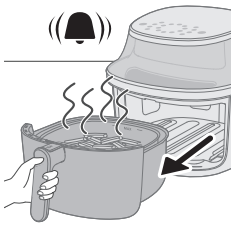
Совет

- За време на готвењето, притиснете го копчето за зголемување или намалување во секое време за да го промените времето или температурата на готвење.
- За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето за започнување/паузирање. За да го продолжите процесот на готвење, повторно притиснете го истото копче.
- Уредот автоматски преминува во режим на пауза кога ќе го извлечете садот. Процесот на готвење продолжува кога садот повторно ќе го ставите во апаратот.



Забелешка

- Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна"). За да ги протресете состојките, прво отпуштете ја корпата од садот. Турнете го прекинувачот на рачката кон корпата за да го откриете копчето за исфрлување, а потоа притиснете го за да ја отпуштите корпата од садот. Протресете ја корпата над мијалникот. Потоа, вратете го садот со корпата во апаратот.
- Ако не го поставите потребното време на готвење во траење од 20 минути, апаратот автоматски ќе се исклучи од безбедносни причини.



12 Кога ќе го слушнете звончето на тајмерот, времето на готвење изминало.

Забелешка

- Можете рачно да го запрете процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

13 Извлечете го садот и проверете дали состојките се готови.

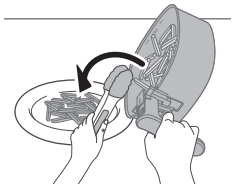
Внимание

- **Садот на Airfryer е жежок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.

14 Истурете ја храната во сад или на чинија.



Внимание

- **По процесот на готвење, садот, внатрешноста, прозорецот и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.**

Забелешка

- За да отстраните големи или кршливи состојки, користете штипалка за да ги подигнете состојките.

- На дното од тавата се собира вишокот масло или маста од состојките.
- Во зависност од видот на состојките што ги готвите, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маснотии од садот по секоја количина, или пред да го протресете. Ставете го садот на површина отпорна на топлина. Носете заштитни ракавици за да го истурите вишокот масло или маста од храната. Вратете го садот во апаратот.
- Кога една количина состојки е подготвена, Airfryer е веднаш подготвен за подготовка на друга количина.
- Повторете ги чекорите од 3 до 12 ако сакате да подготвите друга количина.

Користење на режимот за одржување топлина

1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.
2 Притиснете го копчето за одржување топлина.
3 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го активирате режимот за одржување топлина.

Забелешка

- За да го промените времето за одржување топлина, притиснете го копчето за намалување на времето (1 - 30 минути).
- Температурата не може да се промени во режимот за одржување топлина.

4 За да го паузирате режимот за одржување топлина, притиснете го копчето за започнување/паузирање. За да го продолжите режимот за одржување топлина, повторно притиснете го копчето за започнување/паузирање.
5 За да излезете од режимот за одржување топлина, притиснете го копчето за вклучување/исклучување.

Совет

- Ако помфритот ја изгуби крцкавоста за време на режимот за одржување топлина, намалете го времето за одржување топлина или пржете ги 2-3 минути на 180 °C.
- За време на режимот за одржување топлина, вентилаторот и грејачот на апаратот се вклучуваат повремено.
- Режимот за одржување топлина е наменет за одржување на топлината на храната по готвењето, а не за подгревање.

Користење на режимот за одржување топлина за однапред поставени програми



Режимот за одржување топлина може да го активирате или деактивирате пред или по започнувањето на однапред поставената програма за готвење.



1 Притиснете го копчето за одржување топлина откако ќе изберете однапред поставена програма за да го активирате режимот за одржување топлина.

Режимот за одржување топлина автоматски ќе се активира по готвењето.



2 Повторно притиснете го копчето за одржување топлина за да го деактивирате режимот за одржување топлина, доколку е потребно.

Готвење со однапред поставена програма

1 Следете ги чекорите од 1 до 5 во поглавјето „Пржење со врел воздух".

2 Притиснете го саканото копче за однапред поставена програма.

Избраната однапред поставена програма ќе почне да трепка.

3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

Забелешка

- Кога готвите со однапред поставена програма за свеж помфрит или замрзнати закуски од компир, апаратот автоматски ќе ве потсети да ја протресете храната за рамномерно готвење со потсетникот за протресување. За да го оневозможите овој потсетник, притиснете ја однапред поставената програма за замрзнати закуски од компир и однапред поставената програма за домашен помфрит откако ќе го вклучите апаратот. За повторно да го овозможите потсетникот за протресување, повторете го овој чекор.
- Ако времето за свеж помфрит и закуски од компир го поставите на помалку од 5 минути при приспособување на однапред поставената програма, тогаш потсетникот за протресување ќе се оневозможи.

- Апаратот ќе ве потсети да ја протресете храната неколку пати ако користите една од тие две однапред поставени програми. За да го запрете звучниот сигнал за време на готвењето, извлечете ја корпата за да го протресете помфритот. Ова ќе го исклучи звукот за овој процес на готвење, но нема да го исклучи потсетникот за протресување.

Персонализирање на поставките за однапред поставени програми

За да зачувате приспособено време и температура за однапред поставена програма на Airfryer, можете

1. Кратко да го притиснете копчето за претпочитана однапред поставена програма.
2. Да го приспособите времето и/или температурата.
3. Да го притиснете копчето за време или температура за да ги потврдите вашите поставки.
4. Повторно да го притиснете копчето за време или температура за да се вратите на главното мени.
5. Долго да го притиснете истото однапред поставено копче сè додека уредот не се огласи со звучен сигнал.

- Приспособената поставка за однапред поставена програма е зачувана.

Враќање на зададените поставки за однапред поставената програма

За да ги ресетирате приспособените поставки за однапред поставената програма, можете

1. Да ја изберете и притиснете приспособената поставка за однапред поставената програма.
2. Долго да го притиснете копчето за однапред поставена програма сè додека апаратот не се огласи со звучен сигнал.

- Избраната поставка за однапред поставената програма се ресетира на зададените поставки.

NA32X (број на модел)

Однапред поставени програми	Однапред поставено време (мин.)	Однапред поставена температура	Тежина (макс.)	Забелешка
 Тенок замрзнат помфрит	28	180 °C	500 g	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. - Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
 Помфрит	35	180 °C	500 g	- Користете брашнест компир - Дебелина од 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло. - Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
 Пилешки батаци	28	180 °C	6 парчиња	- До 6 пилешки батаци - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
 Месни котлети	14	200 °C	2 котлети	- До 2 месни котлети без коска - Превртете при готвењето
 Суво овошје	90	75 °C	100 g	- Исечете на резанки од 2 mm - Потопете го 15 минути во вода и исушете го пред готвењето - Превртете при готвењето
 Веганско	20	180 °C	9 парчиња	- До 9 парчиња фалафел - Протресете, превртете или измешајте при готвењето

 Јајца со тост	11	160 °C	2 јајца, 1 тост	-	Ставете ги прво јајцата 6 мин., а потоа додајте го тостот 5 мин.
 Мафини	18	160 °C	5 калапи	-	До 5 калапи за мафини
 Мешан зеленчук	12	180 °C	800 g	- Крупно исечкан - Користете го додатокот за печење - Измешајте 2 пати при готвењето	
 Цела риба	14	200 °C	300 g	-	1 риба, 300 g
 Одржување топлина	30	80 °C	Не е достапно	-	Температурата не може да се приспособи

NA33X (број на модел)

Однапред поставени програми	**Однапред поставено време (мин.)**	**Однапред поставена температура**	**Тежина (макс.)**	**Забелешка**
 Тенок замрзнат помфрит	28	180 °C	800 g	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. - Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
 Помфрит	36	180 °C	800 g	- Користете брашнест компир - Дебелина од 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло. - Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето

 Пилешки батаци	30	180 °C	8 парчиња	-	До 8 пилешки батаци - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
 Месни котлети	16	200 °C	3 котлети	-	До 3 месни котлети без коска - Превртете при готвењето
 Суво овошје	90	75 °C	150 g	-	Исечете на резанки од 2 mm - Потопете го 15 минути во вода и исушете го пред готвењето - Превртете при готвењето
 Веганско	21	180 °C	12 парчиња	-	До 12 парчиња фалафел - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
 Јајца со тост	11	160 °C	3 јајца, 2 тоста	-	Ставете ги прво јајцата 6 мин., а потоа додајте го тостот 5 мин.
 Мафини	18	160 °C	7 калапи	-	До 7 калапи за мафини
 Мешан зеленчук	12	180 °C	1000 g	-	Крупно исечкан - Користете го додатокот за печење - Измешајте 2 пати при готвењето
 Цела риба	16	200 °C	600 g	-	2 риба, 300 g
 Одржување топлина	30	80 °C	Не е достапно	-	Температурата не може да се приспособи

NA34X (број на модел)

Однапред поставени програми	Однапред поставено време (мин.)	Однапред поставена температура	Тежина (макс.)	Забелешка
 Тенок замрзнат помфрит	28	180 °C	1000 g	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. - Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
 Помфрит	34	180 °C	1000 g	- Користете брашнест компир - Дебелина од 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло. - Протресете, превртете или измешајте 3 пати при готвењето
 Пилешки батаци	28	180 °C	10 парчиња	- До 10 пилешки батаци - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
 Месни котлети	18	200 °C	4 котлети	- До 4 месни котлети без коска - Превртете при готвењето
 Суво овошје	90	75 °C	180 g	- Исечете на резанки од 2 mm - Потопете го 15 минути во вода и исушете го пред готвењето - Превртете при готвењето
 Веганско	23	180 °C	15 парчиња	- До 15 парчиња фалафел - Протресете, превртете или измешајте при готвењето

 Јајца со тост	12	160 °C	4 јајца, 3 тоста	-	Ставете ги прво јајцата 7 мин., а потоа додајте го тостот 5 мин.
 Мафини	18	160 °C	9 калапи	-	До 9 калапи за мафини
 Мешан зеленчук	12	180 °C	1400 g	- Крупно исечкан - Користете го додатокот за печење - Измешајте 2 пати при готвењето	
 Цела риба	16	200 °C	600 g	-	2 риба, 300 g
 Одржување топлина	30	80 °C	Не е достапно	-	Температурата не може да се приспособи

Готвење со друга однапред поставена програма

1 За време на процесот на готвење, притиснете го копчето за однапред поставена програма за да се вратите на главното мени.
2 Притиснете друго копче за претпочитана однапред поставена програма.
3 Повторно притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете новиот процес на готвење.

Изберете ја омилената поставка

1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.
2 Притиснете го копчето за додавање во омилени.
3 Притиснете го копчето за температура.
4 Изберете температура.
5 Притиснете го копчето за време.
6 Изберете време.
7 Откако ќе изберете време, притиснете го копчето за време во главното мени.
8 Притиснете и задржете го копчето 2 секунди за да ги зачувате поставките како омилени.

Ќе слушнете звучен сигнал кога ќе се зачува поставката.

9 Притиснете го копчето за започнување за да го започнете процесот на готвење.

Готвење со омилена поставка

1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.
2 Притиснете го копчето за додавање во омилени.

3 Притиснете го копчето за започнување за да го започнете процесот на готвење.

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 ја навалувате чинијата за да ги истурите сите стапчиња во садот одеднаш за вишокот масло да не влезе во садот.

6 Ставете ги стапчињата во садот.

7 Пржете ги стапчињата од компир и протресете ги 2-3 пати за време на готвењето.

Чистење

Предупредување

- **Исклучете го апаратот од штекер пред да го чистите**
- **Почекајте садот и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.**
- **Садот е обложен со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.**

Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на садот по секоја употреба.

1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го исклучите апаратот, извадете го приклучокот од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.

Совет

- Извадете го садот за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.

2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на садот.

3 Исперете ги садот и корпата во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење").

Совет

- Ако остатоци од храна се залепат на тавата или корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10-15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на тавата или корпата и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миење садови, користете течен одмастувач.
- Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети грејниот елемент.

4 Избришете ја надворешноста на апаратот со влажна крпа.

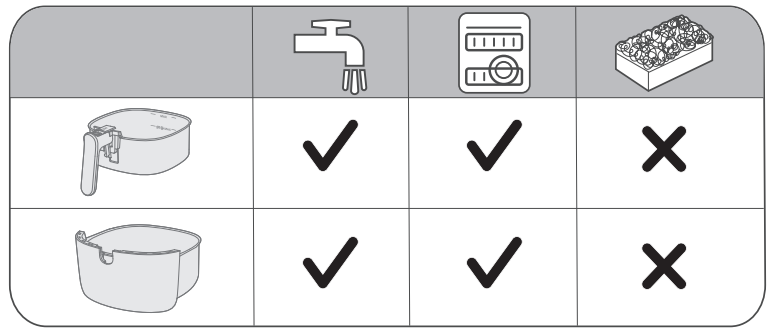
Забелешка

- Уверете се дека контролната табла е сува по чистењето, така што ќе ја избришете водата со крпа.

5 Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.

6 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.

7 Исчистете го прозорецот на апаратот со мека крпа.



Складирање

1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.

2 Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складирате.

Забелешка

- Кога го носите апаратот Airfryer, држете го хоризонтално и држете го садот од предната страна за да спречите случајно навалување и потенцијално оштетување на деловите.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer се прицврстени пред да го носите и/или складирате.

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата **www.philips.com/support** за да најдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата.	Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните ѕидови.	Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.
		Садот 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 садот е преголема.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
Апаратот Airfryer не се вклучува.	Апаратот не е приклучен.	Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во ѕидниот штекер.
	Во штекерот се приклучени повеќе апарати.	Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.

Проблем	Можна причина	Решение
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на корпата).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во ѕидот на тавата што предизвикува лупење на мали парчиња од површинскиот слој. Во таков случај, имајте предвид дека тоа не е штетно бидејќи сите материјали што се користат се безбедни за храната.
Од апаратот излегува бел чад.	Готвите масни состојки.	Внимателно истурете го вишокот масло или масти од тавата и продолжете со готвењето.
	Тавата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во тавата. Секогаш чистете ги тавата и корпата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во садот.
Екранот на Airfryer прикажува „E1“.	Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.	Ако го чувате вашиот уред на ниска амбиентална температура, почекајте да се загрее на собна температура најмалку 15 минути пред повторно да го приклучите. Ако проблемот не се отстрани, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Екранот на Airfryer прикажува „E9“.	Апаратот е приклучен во неисправен продолжителен кабел или во нестабилна електрична мрежа.	Исклучете го апаратот од продолжителниот кабел и приклучете го во sидниот штекер. 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 „E12“.	Апаратот наиде на грешка.	Исклучете го апаратот од штекер и повторно приклучете го. Ако проблемот не се отстрани, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Оглавление

Важная информация 675
Утилизация 678
Гарантия и поддержка 678
Введение 678
Общее описание 679
Перед первым использованием 680
Перед первым использованием 681
Использование прибора 681
Очистка 699
Хранение 700
Поиск и устранение неисправностей 700

Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!



- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в противень.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в противень ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.

Предупреждение

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки на землю.



- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Не наливайте масло в противень.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень 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.
- Если вы заметили, что из прибора идет темный дым, немедленно отключите прибор от сети. Дождитесь, пока из прибора не перестанет идти дым, и только потом извлекайте сковороду.

- Запрещается подключать прибор к электросети и работать с панелью управления мокрыми руками.

Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Установите прибор на горизонтальную ровную и устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета.
- Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре свыше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: горячий нагревательный элемент, края металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что полностью контролируете работу аэрогриля, включая использование функции удаленного управления или отложенного запуска.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым. Будьте особенно осторожны при использовании функции удаленного управления или отложенного запуска.
- Убедитесь, что функцию удаленного управления не используют одновременно несколько человек.
- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью отложенного старта (могут распространиться бактерии).

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Автоотключение

- Этот прибор имеет функцию автоматического отключения. Если в течение 20 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку включения/выключения.

Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

Гарантия и поддержка

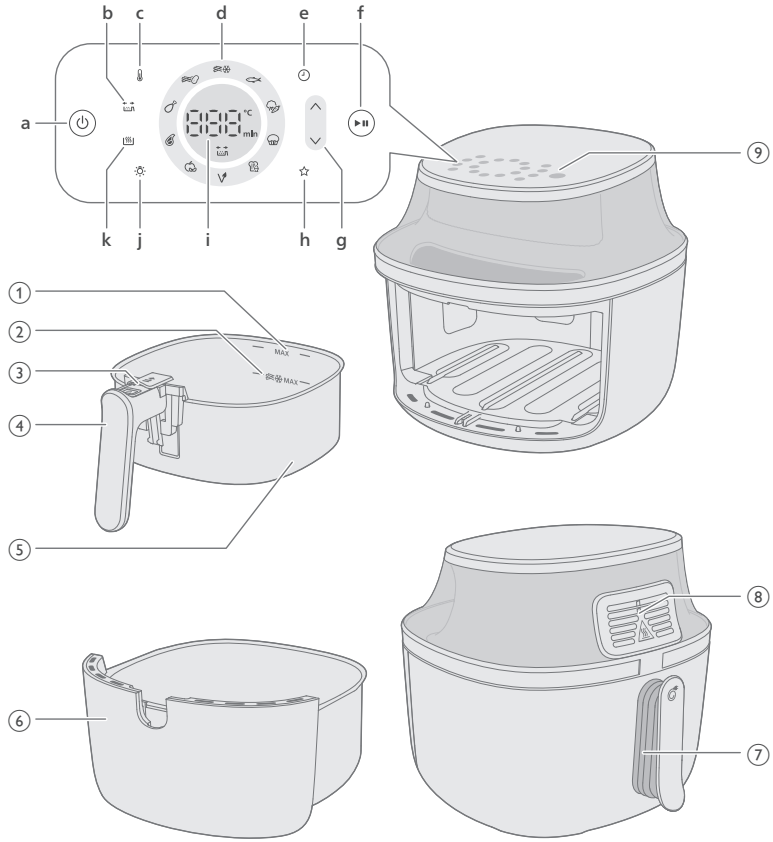
Versuni предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие после покупки. Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Для получения дополнительной информации или для вызова гарантии, посетите наш веб-сайт **www.philips.com/support**.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

Общее описание



1 Индикация MAX для ингредиентов
2 Индикация MAX для закусок из замороженного картофеля
3 Кнопка отсоединения
4 Ручка корзины
5 Корзина
6 Противень
7 Шнур питания
8 Отверстия выхода воздуха
9 Панель управления
   a Кнопка включения/выключения
   b Индикатор напоминания о встряхивании

   Ваш аэрогриль предлагает напоминание о необходимости встряхивания, с которым вы не забудете встряхнуть, перемешать или перевернуть ингредиенты для равномерного приготовления, особенно если это ингредиент из множества кусочков, такой как картофель фри, или когда его обязательно нужно перевернуть, например при приготовлении куриных ножек.

   Напоминание о встряхивании включится автоматически. Вы можете отключить напоминание о встряхивании через настройки нажатием кнопки.

c Кнопка выбора температуры

Вы можете задать температуру приготовления между 40 и 200 °C в ручном режиме приготовления.

При выборе температуры от 40 до 100 °C можно задать время приготовления до 24 часов.

При выборе температуры свыше 100 °C можно задать время приготовления до 3 часов.

d Кнопки функций

Выберите "Приготовление с заданными настройками" для обзора предустановленных функций.

e Кнопка настройки времени

Можно задать время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 24 часов.

f Кнопка начала/паузы

g Кнопка увеличения/уменьшения температуры и времени

h Настройка избранного

Ваш аэрогриль поставляется с режимом сохранения избранных настроек. Выберите любимые настройки температуры и времени приготовления, после чего нажмите и удерживайте кнопку сохранения избранного. При сохранении настроек вы услышите звуковой сигнал. Для изменения избранного рецепта повторно выполните действия выше.

i Экран состояния

На этом экране отображается оставшееся время и температура приготовления.

j Кнопка подсветки

Вы можете нажать кнопку подсветки для ее включения. При включении подсветки она останется гореть, пока прибор автоматически не отключится. Вы также можете выключить подсветку повторным нажатием этой кнопки.

k Кнопка режима поддержания температуры

Ваш аэрогриль имеет режим поддержания температуры, который активируется нажатием кнопки поддержания температуры в любой момент перед началом или во время приготовления. Больше информации см. в разделе "Поддержание температуры".

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы, включая защитный картон внутри/под лотком.
2. Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
3. Снимите с дисплея защитную пленку.

4 Перед первым использованием очистите прибор (см. раздел Очистка).

Перед первым использованием

Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

Примечание

- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не устанавливайте работающий прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.

Использование прибора

Таблица с ингредиентами

Таблица ниже позволяет установить основные настройки для приготовления различных типов продуктов.

Примечание

- Убедитесь, что не превысили отметку MAX в корзине, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления картофеля фри.
- Помните, что это лишь рекомендованные значения. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, мы не можем гарантировать, что эти значения будут лучшим выбором для приготовления выбранных вами ингредиентов.

При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) 2–3 раза встряхните, поверните или помешайте ингредиенты в противне для их равномерного приготовления.

NA32X (номер модели)

Ингредиенты	Макс. количество	Температура	Время приготовления	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	500 г	180 °C	26–28	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	500 г	180 °C	34–36	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	500 г	200 °C	15–17	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Гамбургер (около 150 г)	3 котлеты	200 °C	12–14	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1000 г	150 °C	43–45	Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	2 отбивные	200 °C	11–14	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	6 шт.	180 °C	24–28	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	3 шт.	180 °C	19–21	Перевернуть по истечении половины времени
Целая рыба (около 300–400 г)	1 рыба	200 °C	11–15	

Яйца и тост	2 яйца, 1 тост	160 °C	11	сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
Фалафель (50 г каждый, диаметром 4 см)	9 шт.	180 °C	20–22	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Сушеные фрукты (яблочные дольки 2 мм толщиной)	100 г	75 °C	90	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Овощная смесь (крупно порезанная)	800 г	180 °C	12–14	Установите время приготовления на свой вкус — поверните, переверните или помешайте 2 раза в процессе приготовления
Кексы (около 50 г в каждой бумажной формочке)	5 чашки	160 °C	15–18	

NA33X (номер модели)

Ингредиенты	Макс. количество	Температура	Время приготовления	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	800 г	180 °C	26–28	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	800 г	180 °C	34–36	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	700 г	200 °C	13–15	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Гамбургер (около 150 г)	5 котлет	200 °C	13–15	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1200 г	150 °C	51–53	Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	3 отбивные	200 °C	13–16	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	8 шт.	180 °C	28–30	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	4 шт.	180 °C	20–22	Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица (1200 г)	1 шт.	180 °C	55–65	
Целая рыба (около 300–400 г)	2 рыба	200 °C	14–16	
Яйца и тост	3 яйца, 2 тоста	160 °C	11	сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
Фалафель (50 г каждый, диаметром 4 см)	12 шт.	180 °C	19–21	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Сушеные фрукты (яблочные дольки 2 мм толщиной)	150 г	75 °C	90	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Овощная смесь (крупно порезанная)	1000 г	180 °C	12–14	Установите время приготовления на свой вкус — поверните, переверните или помешайте 2 раза в процессе приготовления
Кексы (около 50 г в каждой бумажной формочке)	7 чашки	160 °C	15–18	

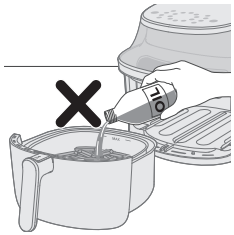
NA34X (номер модели)

Ингредиенты	Макс. количество	Температура	Время приготовления	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	1000 г	180 °C	26–28	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	1000 г	180 °C	32–34	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	800 г	200 °C	13–15	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Гамбургер (около 150 г)	6 котлет	200 °C	15–17	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1400 г	150 °C	51–53	Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	4 отбивные	200 °C	15–18	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Куриные ножки (около 125 г)	10 шт.	180 °C	24–28	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	5 шт.	180 °C	17–19	Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица (1200 г)	1 шт.	180 °C	50–65	
Целая рыба (около 300–400 г)	2 рыба	200 °C	14–16	
Яйца и тост	4 яйца, 3 тоста	160 °C	12	сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
Фалафель (50 г каждый, диаметром 4 см)	15 шт.	180 °C	21–23	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Сушеные фрукты (яблочные дольки 2 мм толщиной)	180 г	75 °C	90	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Овощная смесь (крупно порезанная)	1400 г	180 °C	12–14	Установите время приготовления на свой вкус — поверните, переверните или помешайте 2 раза в процессе приготовления
Кексы (около 50 г в каждой бумажной формочке)	9 чашки	160 °C	15–18	

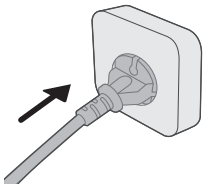
Приготовление в аэрогриле

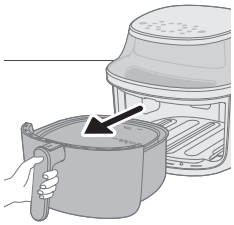
Внимание!



- **Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.**
- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.**
- **Прибор предназначен только для домашнего использования.**
- **При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.**
- **Предварительно нагревать прибор необязательно.**

1 Вставьте сетевую вилку в розетку.



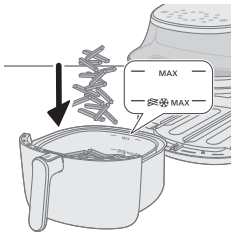


2 Извлеките противень из прибора, потянув за ручку.

3 Потяните за ручку, чтобы горизонтально извлечь противень из прибора.

Внимание!

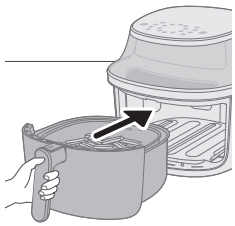
- **Не извлекайте противень под углом, чтобы избежать появления царапин на емкости.**



4 Положите ингредиенты в противень.

Примечание

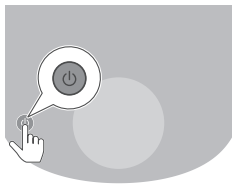
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте противень свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.
- Не превышайте отметку MAX, готовя закуски из замороженного картофеля и домашний картофель фри в соответствующей программе.
- Если вы хотите одновременно приготовить несколько разных ингредиентов, убедитесь, что вы посмотрели рекомендованное время приготовления для каждого из них перед началом работы с аэрогрилем.



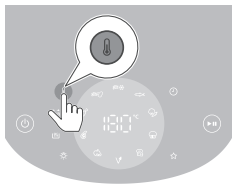
5 Строго горизонтально установите противень назад в аэрогриль.

Внимание!

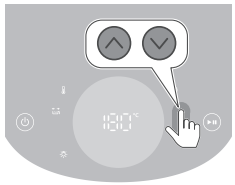
- **Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины.**
- **Не прикасайтесь к противню во время и некоторое время после использования прибора, поскольку он сильно нагревается.**
- **Не устанавливайте противень под углом, чтобы избежать появления царапин на емкости.**



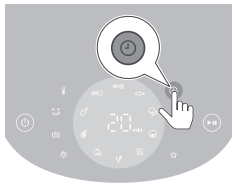
6 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.



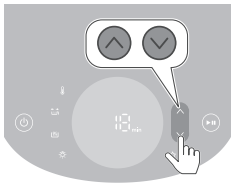
7 Нажмите кнопку выбора температуры.



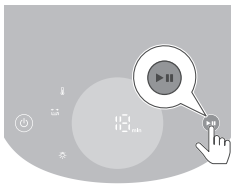
8 С помощью кнопки увеличения или уменьшения выберите температуру.



9 Нажмите кнопку выбора времени.



10 С помощью кнопки увеличения или уменьшения выберите время.



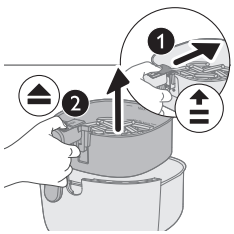
11 Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание

- Во время приготовления время и температура отображаются попеременно.
- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- См. таблицу продуктов для поиска времени/температуры для поиска базовых параметров приготовления различных продуктов.

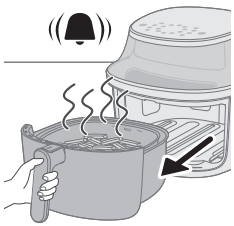
Совет

- Во время приготовления можно в любой момент нажатием кнопки вверх или вниз изменить время или температуру приготовления.
- Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку пуска/паузы. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова нажмите эту кнопку.
- Устройство автоматически приостанавливает приготовление, если извлечь из него противень. Если повторно установить его в устройство, оно возобновит приготовление.



Примечание

- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, сначала извлеките корзину из противня. Сдвиньте переключатель на ручке в сторону корзины, чтобы получить доступ к кнопке отсоединения, после чего нажмите ее, чтобы извлечь корзину из противня. Встряхните корзину над раковиной. Затем задвиньте противень с корзиной обратно в прибор.
- Если в течение 20 минут не будет выбрано время приготовления, прибор автоматически отключается в целях безопасности.



12 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.

Примечание

- Можно вручную запустить процесс приготовления, нажав кнопку пуска/паузы.

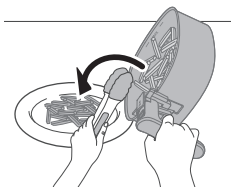
13 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



14 Положите приготовленную пищу в миску или тарелку.

Внимание!

- **После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса, окошко для просмотра и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.**

Примечание

- Чтобы извлечь большие или легко ломающиеся ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления или встряхивания порции продуктов. Поместите противень на термостойкую поверхность. Сливая излишки масла или жира, пользуйтесь ухватками. Установите противень обратно в прибор.
- После приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.
- Для приготовления еще одной порции повторите шаги 3–12.

Выбор режима поддержания температуры

1 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.

2 Нажмите кнопку поддержания температуры.

3 Чтобы запустить режим поддержания температуры, нажмите кнопку пуска/паузы.

Примечание

- Чтобы изменить время поддержания температуры, нажмите кнопку установки времени (1–30 минут).
- В режиме поддержания температуры изменить ее нельзя.

4 Чтобы приостановить режим поддержания температуры, нажмите кнопку пуска/паузы. Чтобы возобновить его, снова нажмите ту же кнопку.

5 Чтобы выйти из режима поддержания температуры, нажмите кнопку включения/выключения.

Совет

- Если картофель фри размокает во время поддержания температуры, можно уменьшить время поддержания температуры или вернуть картофелю нужную кондицию, поджарив его в течение 2–3 минут при температуре 180 °C.

- В режиме поддержания температуры вентилятор и нагревательный элемент прибора работают с интервалом.
- Режим поддержания температуры предназначен для того, чтобы ваша еда оставалась теплой после приготовления, а не для ее подогрева.

Использование режима поддержания температуры с предустановками

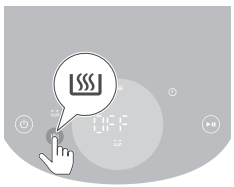


Вы можете включить или выключить режим поддержания температуры перед запуском или во время приготовления с предустановкой.



1 Чтобы запустить режим поддержания температуры после выбора предустановки, нажмите кнопку поддержания температуры.

Режим поддержания температуры автоматически включится по окончании приготовления.



2 Повторно нажмите кнопку поддержания температуры, чтобы при необходимости выключить режим поддержания температуры.

Приготовление с заданными настройками

1 Выполните шаги 1–5, описанные в главе "Приготовление в аэрогриле".

2 Нажмите кнопку соответствующей предустановки.

Выбранная предустановка будет мигать.

3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска/паузы.

Примечание

- При приготовлении свежего картофеля фри или замороженных закусок из картофеля с помощью предустановок прибор автоматически напомнит вам, когда необходимо встряхнуть еду для равномерного приготовления продуктов со всех сторон. Чтобы отключить напоминание о встряхивании, одновременно выберите предустановку для закусок из замороженного картофеля и предустановку для домашнего картофеля фри, когда прибор включен. Чтобы повторно включить напоминание о встряхивании, повторно выполните эти действия.
- Если при настройке предустановки вы выберете для свежего картофеля фри и закусок из картофеля время приготовления менее 5 минут, напоминание о встряхивании не отобразится.
- Прибор напомнит вам о необходимости встряхнуть ингредиенты несколько раз при использовании любой из этих предустановок. Чтобы выключить звуковой сигнал при приготовлении, извлеките картофель фри и встряхните его. Звуковой сигнал прекратится до окончания приготовления, однако функция напоминания о встряхивании останется включена.

Персонализация предустановок

Для сохранения выбранных вами температуры и времени в качестве предустановки на аэрогриле:

1 Нажмите и отпустите кнопку предпочитаемой предустановки.
2 Измените время и/или температуру приготовления.
3 Нажмите кнопку установки времени/температуры, чтобы подтвердить выбранные параметры.
4 Повторно нажмите кнопку установки времени/температуры, чтобы вернуться в главное меню.
5 Нажмите и удерживайте ту же кнопку предустановки, пока устройство не издаст звуковой сигнал.

- Измененная предустановка сохранена.

Восстановление настроек предустановки по умолчанию

Чтобы сбросить перенастроенные параметры предустановки:

1 Выберите и нажмите перенастроенную предустановку.
2 Нажмите и удерживайте кнопку предустановки, пока прибор не издаст звуковой сигнал.

- Выбранная предустановка сброшена до значений по умолчанию.

NA32X (номер модели)

Предустановки	Отсрочка по времени (мин.)	Предустановленная температура	Вес (макс.)	Примечание
 Тонкий замороженный картофель фри	28	180 °C	500 г	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Картофель фри	35	180 °C	500 г	- Нужен рассыпчатый картофель - Ломтики 10x10 мм - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Куриные ножки	28	180 °C	6 шт.	- Можно готовить до 6 куриных ножек - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Отбивные	14	200 °C	2 отбивные	- До 2 отбивных без кости - Перевернуть во время приготовления
 Сушеные фрукты	90	75 °C	100 г	- Нарезать на ломтики толщиной 2 мм - Замочить в воде на 15 минут и высушить перед приготовлением - Перевернуть во время приготовления

 Веганское блюдо	20	180 °C	9 шт.	-	Фалафель, до 9 шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Яйца и тост	11	160 °C	2 яйца, 1 тост	-	Сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
 Кекс	18	160 °C	5 чашки	-	До 5 формочек с кексами
 Овощная смесь	12	180 °C	800 г	-	Крупная нарезка - Нужно использовать приспособление для выпечки - Перемешать 2 раза во время приготовления
 Целая рыба	14	200 °C	300 г	-	1 рыба, 300 г
 Поддержание температуры	30	80 °C	—	-	Температуру нельзя изменить

NA33X (номер модели)

Предустановки	**Отсрочка по времени (мин.)**	**Предустановленная температура**	**Вес (макс.)**	**Примечание**
 Тонкий замороженный картофель фри	28	180 °C	800 г	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления

 Карто-фель фри	36	180 °C	800 г	-	Нужен рассыпчатый картофель - Ломтики 10x10 мм - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Куриные ножки	30	180 °C	8 шт.	-	Можно готовить до 8 куриных ножек - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Отбивные	16	200 °C	3 отбивные	-	До 3 отбивных без кости - Перевернуть во время приготовления
 Сушеные фрукты	90	75 °C	150 г	-	Нарезать на ломтики толщиной 2 мм - Замочить в воде на 15 минут и высушить перед приготовлением - Перевернуть во время приготовления
 Веганское блюдо	21	180 °C	12 шт.	-	Фалафель, до 12 шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Яйца и тост	11	160 °C	3 яйца, 2 тоста	-	Сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
 Кекс	18	160 °C	7 чашки	-	До 7 формочек с кексами

 Овощная смесь	12	180 °C	1000 г	- Крупная нарезка - Нужно использовать приспособление для выпечки - Перемешать 2 раза во время приготовления
 Целая рыба	16	200 °C	600 г	- 2 рыба, 300 г
 Поддержание температуры	30	80 °C	—	- Температуру нельзя изменить

NA34X (номер модели)

Предустановки	**Отсрочка по времени (мин.)**	**Предустановленная температура**	**Вес (макс.)**	**Примечание**
 Тонкий замороженный картофель фри	28	180 °C	1000 г	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Картофель фри	34	180 °C	1000 г	- Нужен рассыпчатый картофель - Ломтики 10x10 мм - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления

 Куриные ножки	28	180 °C	10 шт.	-	Можно готовить до 10 куриных ножек - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Отбивные	18	200 °C	4 отбивные	-	До 4 отбивных без кости - Перевернуть во время приготовления
 Сушеные фрукты	90	75 °C	180 г	-	Нарезать на ломтики толщиной 2 мм - Замочить в воде на 15 минут и высушить перед приготовлением - Перевернуть во время приготовления
 Веганское блюдо	23	180 °C	15 шт.	-	Фалафель, до 15 шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Яйца и тост	12	160 °C	4 яйца, 3 тоста	-	Сначала яйцо на 7 минут, потом добавить тост на 5 минут
 Кекс	18	160 °C	9 чашки	-	До 9 формочек с кексами
 Овощная смесь	12	180 °C	1400 г	-	Крупная нарезка - Нужно использовать приспособление для выпечки - Перемешать 2 раза во время приготовления
 Целая рыба	16	200 °C	600 г	-	2 рыба, 300 г
 Поддержание температуры	30	80 °C	—	-	Температуру нельзя изменить

Приготовление с другой предустановкой

1. Во время приготовления нажмите кнопку предустановки, чтобы вернуться в главное меню.
2. Нажмите кнопку другой выбранной предустановки.
3. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления заново.

Сохранение избранных параметров

1. Нажмите кнопку включения/выключения для включения прибора.
2. Нажмите кнопку "Избранное".
3. Нажмите кнопку выбора температуры.
4. Выберите температуру.
5. Нажмите кнопку выбора времени.
6. Выберите время приготовления.
7. После выбора времени нажмите кнопку установки времени, чтобы вернуться в главное меню.
8. Нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы сохранить эти настройки как избранное.

   При сохранении настроек вы услышите звуковой сигнал.
9. Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

Приготовление с использованием избранных настроек

1. Нажмите кнопку включения/выключения для включения прибора.
2. Нажмите кнопку "Избранное".
3. Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

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 противень наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.

6 Положите ломтики в противень.

7 Обжарьте картофель и помешайте его 2–3 раза во время приготовления.

Очистка

Предупреждение

- **Отключите от электросети перед очисткой**
- **Перед началом очистки дайте противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.**
- **Противень 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 противня после каждого использования.

1 Нажмите кнопку включения/отключения для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.

Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень.

2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

3 Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

Совет

- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить нагревательный элемент.

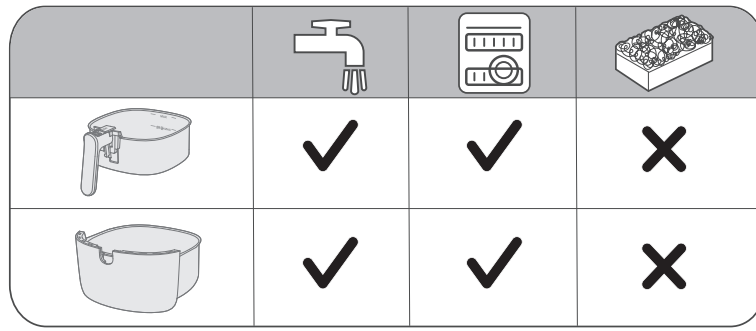
4 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Примечание

- Убедитесь, что на панели управления не осталось влаги, протерев ее от тканью.

5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

6 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.
7 Протирайте наружную поверхность окошка для просмотра мягкой тканью.



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 удерживайте его горизонтально и поддерживайте противень спереди, чтобы избежать случайного наклона и возможного повреждения компонентов.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля были полностью зафиксированы.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице **www.philips.com/support** или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	**Возможная причина**	**Решение**
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.

Проблема	Возможная причина	Решение
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком: 
		Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось.	Вы использовали не тот картофель.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре.
	В противень помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
Аэрогриль не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Несколько приборов подключены к одной розетке.	Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.

Проблема	Возможная причина	Решение
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в противень только сухие ингредиенты.
На дисплее появилось сообщение "E1".	Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.	Дайте прибору постоять 15 минут в помещении с комнатной температурой, прежде чем снова включить его в сеть. Если проблема не устранена, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее появилось сообщение "E9".	Прибор подключен к нерабочему сетевому фильтру или в электросети происходят скачки напряжения.	Отсоедините прибор от сетевого фильтра и подключите его к розетке электросети. Если проблема не устранена, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее появилось сообщение "E12".	На приборе произошла ошибка.	Отсоедините прибор от электросети и повторно подключите его. Если проблема не устранена, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Зміст

Важлива інформація 704
Переробка 707
Гарантія та підтримка 707
Вступ 707
Загальний опис 708
Перед першим використанням 709
Підготовка до першого використання 710
Використання пристрою 710
Чищення 726
Зберігання 727
Усунення несправностей 728

Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно



- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у чашу, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в чаші.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипала їжа.

Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки, захищеної автоматичним вимикачем.
- Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.



- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій і його кабель подалі від дітей віком до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламіду на приготовану їжу.
- Ніколи не наливайте в чашу олію.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 ºC до 40 ºC.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час і після використання пристрою чаша 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.
- Якщо із пристрою почне виходити темний дим, негайно від'єднайте його від мережі. Зачекайте, поки дим перестане виходити, а потім вийміть чашу із пристрою.
- Не під'єднуйте пристрій до мережі та не користуйтеся панеллю керування вологими руками.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно в сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в цьому пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору.
- Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте свіжу картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин.
- Завжди майте повний контроль над мультипіччю, також під час використання функції дистанційного керування чи відкладеного старту.
- Під час приготування жирної їжі з мультипечі може виходити дим. Будьте особливо уважні, коли використовуєте функцію дистанційного керування чи відкладеного старту.
- Слідкуйте, щоб функцію дистанційного керування використовувала лише одна особа за раз.
- Будьте уважні, коли готуєте продукти, які швидко псуються, за допомогою функції відкладеного старту (можливе розмноження бактерій).

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Автоматичне вимкнення

- Пристрій обладнано функцією автоматичного вимкнення. Якщо впродовж 20 хвилин не натиснути жодної кнопки, пристрій вимкнеться автоматично. Щоб вимкнути пристрій вручну, натисніть кнопку «увімк. /вимк.».

Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

Гарантія та підтримка

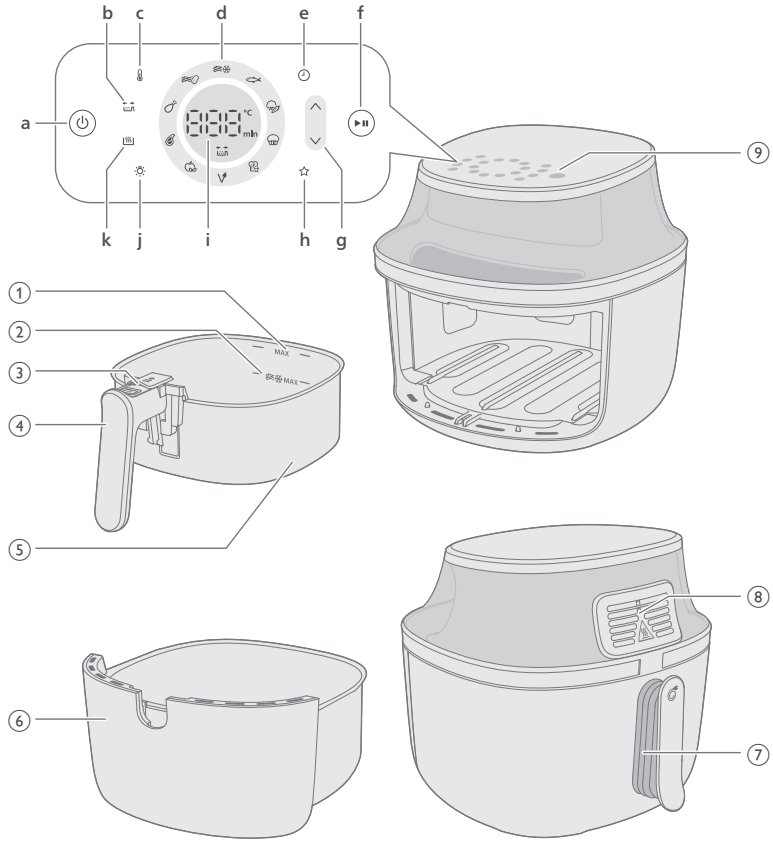
Компанія Versuni надає дворічну гарантію на цей виріб із дати придбання. Гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли внаслідок неправильного використання або погане технічне обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Якщо вам необхідна додаткова інформація або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support**.

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.philips.com/welcome**.

Загальний опис



1 Індикація MAX для продуктів
2 Індикація MAX для закусок на базі замороженої картоплі
3 Кнопка виймання
4 Ручка кошика
5 Кошик
6 Чаша
7 Кабель живлення
8 Отвори виходу повітря
9 Панель керування
   a Кнопка увімк./вимк.
   b Індикація нагадування про струшування

   Мультипіч має нагадування про струшування, яке нагадує про необхідність струшування, перемішування чи перевертання їжі під час приготування для рівномірного приготування, особливо їжі з великою кількістю шматків (наприклад картоплі-фрі) або під час приготування, наприклад, курячих гомілок, які потрібно перевертати.

   Нагадування про струшування автоматично увімкнеться. Вимкнути функцію нагадування про струшування можна в налаштуваннях натисненням кнопки.
   c Кнопка налаштування температури

Можна налаштувати температуру приготування у межах від 40 °C до 200 °C у режимі приготування вручну.

Коли температуру налаштовано в межах від 40 °C до 100 °C, можна налаштувати час приготування до 24 годин.

Коли температуру налаштовано в межах понад 100 °C, можна налаштувати час приготування до трьох годин.

d Кнопки попередньо встановлених налаштувань

Детальніше про попередньо встановлені функції читайте в розділі "Приготування з попередніми налаштуваннями".

e Кнопка налаштування часу

Можна вибрати час приготування від 1 хвилини до 24 годин.

f Кнопка пуску/паузи

g Кнопка збільшення та зменшення температури й регулювання часу

h Налаштування вибраного

Мультипіч має режим налаштування збереження вибраного. Необхідно вибрати потрібну температуру й час приготування, а потім натиснути й утримувати кнопку збереження вибраного. Коли налаштування буде збережено, пролунає звуковий сигнал. Щоб змінити вибране налаштування, виконайте попередні кроки знову.

i Дисплей стану

Відображення решти часу й температури приготування.

j Кнопка підсвітки

Можна натиснути кнопку підсвітки, щоб увімкнути її. Коли ви увімкнете підсвітку, вона буде світитися, поки пристрій не вимкнеться автоматично. Вимкнути підсвітку можна також за допомогою цієї кнопки.

k Кнопка збереження тепла

Мультипіч має режим збереження тепла, який можна увімкнути за допомогою кнопки збереження тепла в будь-який час або під час приготування. Детальнішу інформацію можна знайти в розділі "Збереження тепла".

Перед першим використанням

1. Зніміть увесь пакувальний матеріал, зокрема захисний картон у шухляді або під нею.
2. Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
3. Зніміть захисну плівку із дисплея.
4. Перед першим використанням ретельно почистьте пристрій (див. розділ «Чищення»).

Підготовка до першого використання

Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

Примітка

- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.
- Не ставте увімкнений пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафа).

Використання пристрою

Таблиця продуктів

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних страв.

Примітка

- Не кладіть у кошик продукти вище рівня MAX під час приготування картоплі-фрі для забезпечення рівномірних результатів
- Пам'ятайте, що ці налаштування є рекомендованими. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, ми не можемо подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.

Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти в чаші 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірних результатів.

NA32X (номер моделі)

Інгредієнти	Макс. кількість	Температура	Час приготування	Примітка

Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	500 г	180 °C	26–28	Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	500 г	180 °C	34–36	Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
Заморожені налисники	500 г	200 °C	15–17	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	3 котлети	200 °C	12–14	Переверніть у процесі приготування
М'ясний хлібець	1000 г	150 °C	43–45	Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (приблизно 190 г)	2 відбивні	200 °C	11–14	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	6 шматків	180 °C	24–28	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	3 шматки	180 °C	19–21	Переверніть у процесі приготування
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	1 риба	200 °C	11–15	
Яйця з тостами	2 яйця, 1 тост	160 °C	11	Спочатку яйця 6 хв, додайте тост + 5 хв
Фалафель (50 г кожна, діаметр 4 см)	9 шматків	180 °C	20–22	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Сушені фрукти (яблучні чипси, нарізані скибками по 2 мм)	100 г	75 °C	90	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Овочеве асорті (грубо нарізане)	800 г	180 °C	12–14	Налаштуйте час приготування на свій смак – струшуйте, перевертайте чи помішуйте 2 рази під час приготування
Мафіни (прибл. 50 г на паперову форму)	5 чашок	160 °C	15–18	

NA33X (номер моделі)

Інгредієнти	Макс. кількість	Температура	Час приготування	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	800 г	180 °C	26–28	Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	800 г	180 °C	34–36	Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
Заморожені налисники	700 г	200 °C	13–15	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	5 котлет	200 °C	13–15	Переверніть у процесі приготування
М'ясний хлібець	1200 г	150 °C	51–53	Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (приблизно 190 г)	3 відбивні	200 °C	13–16	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Курячі гомілки (приблизно 125 г)	8 шматків	180 °C	28–30	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	4 шт.	180 °C	20–22	Переверніть у процесі приготування
Ціла курка (1200 г)	1 шт.	180 °C	55–65	
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	2 риби	200 °C	14–16	
Яйця з тостами	3 яйця, 2 тости	160 °C	11	Спочатку яйця 6 хв, додайте тости + 5 хв
Фалафель (50 г кожна, діаметр 4 см)	12 шматків	180 °C	19–21	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Сушені фрукти (яблучні чипси, нарізані скибками по 2 мм)	150 г	75 °C	90	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Овочеве асорті (грубо нарізане)	1000 г	180 °C	12–14	Налаштуйте час приготування на свій смак – струшуйте, перевертайте чи помішуйте 2 рази під час приготування
Мафіни (прибл. 50 г на паперову форму)	7 чашок	160 °C	15–18	

NA34X (номер моделі)

Інгредієнти	Макс. кількість	Температура	Час приготування	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	1000 г	180 °C	26–28	Струсіть, перевертіть або перемішайте 3 рази в процесі приготування

Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	1000 г	180 °C	32–34	Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
Заморожені налисники	800 г	200 °C	13–15	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	6 котлет	200 °C	15–17	Переверніть у процесі приготування
М'ясний хлібець	1400 г	150 °C	51–53	Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (приблизно 190 г)	4 відбивні	200 °C	15–18	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	10 шматків	180 °C	24–28	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	5 шматків	180 °C	17–19	Переверніть у процесі приготування
Ціла курка (1200 г)	1 шт.	180 °C	50–65	
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	2 риби	200 °C	14–16	
Яйця з тостами	4 яйця, 3 тости	160 °C	12	Спочатку яйця 6 хв, додайте тости + 5 хв
Фалафель (50 г кожна, діаметр 4 см)	15 шматків	180 °C	21–23	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Сушені фрукти (яблучні чипси, нарізані скибками по 2 мм)	180 г	75 °C	90	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Овочеве асорті (грубо нарізане)	1400 г	180 °C	12–14	Налаштуйте час приготування на свій смак – струшуйте, перевертайте чи помішуйте 2 рази під час приготування
Мафіни (прибл. 50 г на паперову форму)	9 чашок	160 °C	15–18	

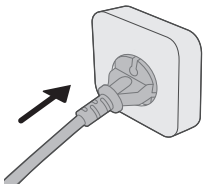
Приготування в мультипечі

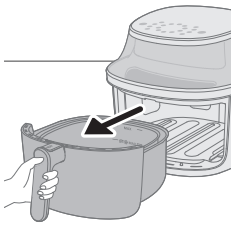


Увага!

- **Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.**
- **Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.**
- **Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.**
- **Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.**
- **Пристрій не потребує попереднього нагрівання.**

1 Вставте штекер у розетку.



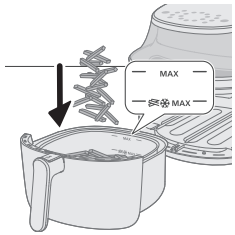


2 Вийміть чашу з пристрою, потягнувши за ручку.

3 Потягнувши за ручку, витягніть чашу горизонтально, щоб вийняти її з пристрою.

Увага!

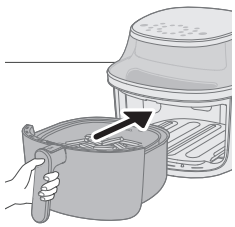
- **Не виймайте чашу під похилим кутом, щоб не подряпати її.**



4 Покладіть продукти в чашу.

Примітка

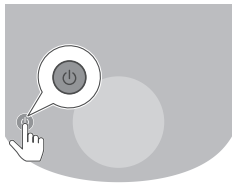
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не наповнюйте чашу вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість готової страви.
- Не перевищуйте кількість закусок на основі картоплі та картоплі-фрі по-домашньому і не наповнюйте кошик вище позначки MAX із піктограмою картоплі-фрі.
- Щоб одночасно приготувати різні продукти, спочатку перевірте рекомендований час їх приготування.



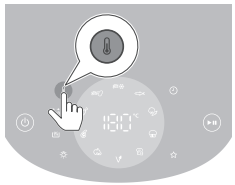
5 Встановіть чашу горизонтально назад у мультипіч.

Увага!

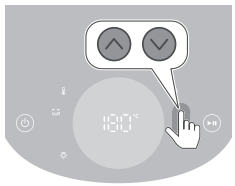
- **Не використовуйте чашу без кошика.**
- **Не торкайтеся чаші під час використання та якийсь час потому, адже вона дуже нагрівається.**
- **Не виймайте чашу під похилим кутом, щоб не подряпати її.**



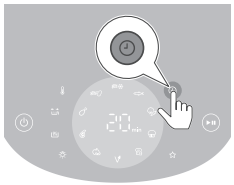
6 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімкнення/вимкнення.



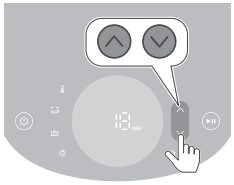
7 Натисніть кнопку температури.



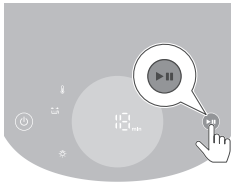
8 Натисніть кнопку збільшення або зменшення, щоб установити потрібну температуру.



9 Натисніть кнопку часу.



10 Щоб налаштувати потрібний час, натисніть кнопку збільшення чи зменшення.



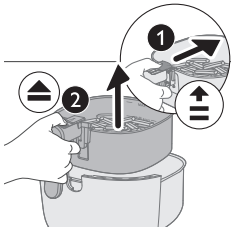
11 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

Примітка

- Під час приготування відображаються по черзі температура і час.
- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Типові налаштування для приготування різних типів їжі дивіться у таблиці продуктів.

Порада

- Під час приготування натисніть кнопку вгору чи вниз у будь-який час, щоб змінити час і температуру приготування.
- Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб відновити процес приготування, натисніть ту саму кнопку ще раз, щоб продовжити.
- Якщо витягнути чашу, пристрій автоматично перейде у режим паузи. Процес приготування продовжиться, коли чашу знову буде встановлено у пристрій.



Примітка

- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Щоб струсити продукти, спершу вийміть кошик із чаші. Посуньте перемикач на ручці до кошика для натиснути кнопку виймання, а потім натисніть її, щоб вийняти кошик із чаші. Струсіть кошик над раковиною. Потім вставте чашу з кошиком назад у мультипіч.
- Якщо не налаштувати потрібний час приготування протягом 20 хвилин, з міркувань безпеки пристрій автоматично вимкнеться.



12 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.

Примітка

- Зупинити процес приготування можна також вручну. Для цього натисніть кнопку пуску/паузи.

13 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

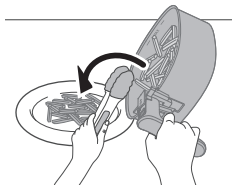
Увага!

- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.**

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.

14 Викладіть продукти в миску або на тарілку.



Увага!

- **Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу, віконце та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.**

Примітка

- Великі або крихкі продукти виймайте за допомогою щипців.
- Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збирається на дні чаші.
- Залежно від типу продуктів, які готуються, можливо, ви захочете обережно зцідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати. Поставте чашу на жаростійку поверхню. Одягайте рукавички для печі для безпечного виливання зайвої олії або переробленого жиру. Поставте чашу назад у пристрій.
- Приготувавши одну порцію продуктів, у мультипечі відразу можна готувати іншу.
- Щоб приготувати наступну порцію, повторіть кроки 3–12.

Використання режиму збереження тепла

1 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімкнення/вимкнення.

2 Натисніть кнопку збереження тепла.

3 Щоб запустити режим збереження тепла, натисніть кнопку пуску/паузи.

Примітка

- Щоб змінити режим збереження тепла, натисніть кнопку зменшення часу (1–30 хвилин).

- Змінити температуру в режимі збереження тепла неможливо.

4 Щоб призупинити режим збереження тепла, натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб відновити режим збереження тепла, натисніть кнопку пуску/паузи знову.

5 Щоб вимкнути режим збереження тепла, натисніть кнопку увімк./вимк.

Порада

- Якщо картопля-фрі втрачає хрусткість у режимі збереження тепла, зменшіть час збереження тепла або готуйте їх 2–3 хвилини за температури 180 °C.
- У режимі збереження тепла вентилятор та обігрівач періодично вмикаються.
- Режим збереження тепла призначено для збереження температури їжі після приготування, а не для розігрівання.

Використання режиму збереження тепла для попередньо встановлених налаштувань



Можна увімкнути чи вимкнути режим збереження тепла до чи після початку приготування з попередньо встановленими налаштуваннями.



1 Щоб запустити режим збереження тепла, натисніть кнопку збереження тепла, вибравши попередньо встановлене налаштування.

Режим збереження тепла увімкнеться автоматично після приготування.



2 Натисніть кнопку збереження тепла знову, щоб вимкнути функцію збереження тепла в разі потреби.

Приготування з попередніми налаштуваннями

1 Виконайте кроки 1–5 у розділі "Приготування в мультипечі".

2 Натисніть потрібну кнопку з попереднім налаштуванням.

Вибране попереднє налаштування блимає.

3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.

Примітка

- Під час приготування свіжої картоплі-фрі чи закусок із замороженою картоплею пристрій автоматично нагадає вам про необхідність струшування їжі для рівномірного приготування (спрацює нагадування про струшування). Щоб вимкнути це нагадування, увімкніть пристрій та одночасно натисніть кнопку попереднього налаштування закусок із замороженою картоплею та картоплі фрі по-домашньому. Щоб знову увімкнути нагадування про струшування, повторіть цю дію.
- Якщо під час встановлення попереднього налаштування ви налаштуєте час для приготування свіжої картоплі-фрі та картопляних закусок на менше, ніж на 5 хвилин, нагадування про струшування вимкнеться.
- Пристрій кілька разів нагадає про струшування страви під час приготування за одним із цих двох попередніх налаштувань. Щоб зупинити звуковий сигнал під час приготування, вийміть кошик і струсіть картоплю-фрі. Це вимкне звук під час приготування, але не вимкне нагадування про струшування.

Персоналізація попередньо встановлених налаштувань

Щоб зберегти налаштований час і температуру для попередньо встановлено налаштування на мультипечі, можна виконати подані далі дії.

1 Коротко натисніть кнопку потрібного попередньо встановленого налаштування.
2 Налаштуйте час та/або температуру.
3 Натисніть кнопку часу або температури для підтвердження налаштувань.
4 Знову натисніть кнопку часу або температури для повернення для головного меню.
5 Натисніть та утримуйте ту саму кнопку попередньо встановленого налаштування, поки не пролунає звуковий сигнал.

- Налаштоване попередньо встановлене налаштування збережено.

Скидання до стандартних попередніх налаштувань

Щоб відновити персоналізовані попередньо встановлені налаштування, можна виконати подані далі кроки.

1 Виберіть і натисніть персоналізоване попереднє налаштування.
2 Натисніть та утримуйте кнопку попередньо встановленого налаштування, поки не пролунає звуковий сигнал.

- Вибране попередньо встановлене налаштування скинуто до стандартного значення.

NA32X (номер моделі)

Попередні налаштування	Встановлений час (хв)	Попередньо налаштована температура	Вага (макс.)	Примітка
 Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	28	180 °C	500 г	- Закуски із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо - Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
 Картопля фрі	35	180 °C	500 г	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Наріжте товщиною 10 x 10 мм - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії. - Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
 Курячі гомілки	28	180 °C	6 шматків	- До 6 курячих гомілок - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
 М'ясні відбивні	14	200 °C	2 відбивні	- До 2 м'ясних відбивних без кістки - Перевертайте під час приготування
 Сушені фрукти	90	75 °C	100 г	- Поріжте на 2-мм скибки - Замочіть на 15 хвилин у воді і висушіть перед приготуванням - Перевертайте під час приготування

 Для веганів	20	180 °C	9 шматків	-	Фалафель, до 9 шт. - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
 Яйця з тостами	11	160 °C	2 яйця, 1 тост	-	Спочатку додайте яйця 6 хв, додайте тост + 5 хв
 Мафіни	18	160 °C	5 чашок	-	До 5 чашок мафінів
 Овочеве асорті	12	180 °C	800 г	-	Грубої нарізки - Використовуйте форму для випікання - Перемішайте 2 рази в процесі приготування
 Ціла риба	14	200 °C	300 г	-	1 риба, 300 г кожна
 Збереження тепла	30	80 °C	Немає	-	Температуру налаштувати неможливо

NA33X (номер моделі)

Попередні налаштування	**Встановлений час (хв)**	**Попередньо налаштована температура**	**Вага (макс.)**	**Примітка**
 Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	28	180 °C	800 г	- Закуски із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо - Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування

 Картопля фрі	36	180 °C	800 г	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Наріжте товщиною 10 x 10 мм - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії. - Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
 Курячі гомілки	30	180 °C	8 шматків	- До 8 курячих гомілок - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
 М'ясні відбивні	16	200 °C	3 відбивні	- До 3 м'ясних відбивних без кістки - Перевертайте під час приготування
 Сушені фрукти	90	75 °C	150 г	- Поріжте на 2-мм скибки - Замочіть на 15 хвилин у воді і висушіть перед приготуванням - Перевертайте під час приготування
 Для веганів	21	180 °C	12 шматків	- Фалафель, до 12 шт. - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
 Яйця з тостами	11	160 °C	3 яйця, 2 тости	- Спочатку додайте яйця 6 хв, додайте тости + 5 хв
 Мафіни	18	160 °C	7 чашок	- До 7 чашок мафінів
 Овочеве асорті	12	180 °C	1000 г	- Грубої нарізки - Використовуйте форму для випікання - Перемішайте 2 рази в процесі приготування

 Ціла риба	16	200 °C	600 г	-	2 риби, 300 г кожна
 Збереження тепла	30	80 °C	Немає	-	Температуру налаштувати неможливо

NA34X (номер моделі)

Попередні налаштування	**Встановлений час (хв)**	**Попередньо налаштована температура**	**Вага (макс.)**	**Примітка**
 Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	28	180 °C	1000 г	- Закуски із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо - Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
 Картопля фрі	34	180 °C	1000 г	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Наріжте товщиною 10 x 10 мм - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії. - Струсіть, переверніть або перемішайте 3 рази в процесі приготування
 Курячі гомілки	28	180 °C	10 шматків	- До 10 курячих гомілок - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
 М'ясні відбивні	18	200 °C	4 відбивні	- До 4 м'ясних відбивних без кістки - Перевертайте під час приготування

Сушені фрукти	90	75 °C	180 г	-	Поріжте на 2-мм скибки - Замочіть на 15 хвилин у воді і висушіть перед приготуванням - Перевертайте під час приготування
Для веганів	23	180 °C	15 шматків	-	Фалафель, до 15 шт. - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
Яйця з тостами	12	160 °C	4 яйця, 3 тости	-	Додайте спочатку яйця 7 хв, додайте тости + 5 хв
Мафіни	18	160 °C	9 чашок	-	До 9 чашок мафінів
Овочеве асорті	12	180 °C	1400 г	-	Груба нарізка - Використовуйте форму для випікання - Перемішайте 2 рази в процесі приготування
Ціла риба	16	200 °C	600 г	-	2 риби, 300 г кожна
Збереження тепла	30	80 °C	Немає	-	Температуру налаштувати неможливо

Приготування з іншим попереднім налаштуванням

1 Під час приготування натисніть кнопку попередньо встановленого налаштування, щоб повернутися до головного меню.
2 Натисніть іншу бажану кнопку попереднього налаштування.
3 Щоб почати новий процес приготування, натисніть кнопку пуску/паузи знову.

Збереження улюблених налаштувань

1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб увімкнути пристрій.
2 Натисніть кнопку вибраного.
3 Натисніть кнопку температури.
4 Виберіть температуру.
5 Натисніть кнопку часу.
6 Виберіть час.
7 Вибравши час, натисніть кнопку часу в головному меню.
8 Щоб зберегти вибране, натисніть та утримуйте кнопку 2 секунди.
Коли налаштування буде збережено, пролунає звуковий сигнал.

9 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску.

Приготування з вибраним налаштуванням

1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб увімкнути пристрій.
2 Натисніть кнопку вибраного.
3 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску.

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 нахиляйте миску, щоб викласти всю картоплю в чашу за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

6 Покладіть картопляну соломку в чашу.
7 Смажте нарізану соломкою картоплю і струсіть 2–3 рази під час приготування.

Чищення

Попередження

- **Перед чищенням вийміть пристрій із розетки**
- **Перед чищенням дайте чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.**
- **Чаша 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 та жир із дна чаші після кожного використання.

1 Натисніть кнопку увімкнення живлення, щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки й дайте пристрою охолонути.

Порада

- Щоб мультипіч швидше охолонула, вийміть чашу.

2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

3 Помийте чашу і кошик у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. «Таблиця з чищення»).

Порада

- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді та рідині для миття посуду, скористайтеся знежирюючою рідиною.
- За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньою щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

4 Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою.

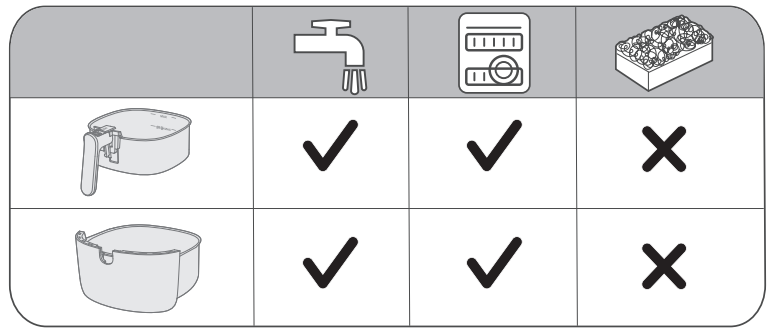
Примітка

- Перевірте, чи панель керування суха після чищення, витерши вологу ганчіркою.

5 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

6 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.

7 Почистіть віконце пристрою м'якою тканиною.



Зберігання

1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

2 Перш ніж відкладати пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.

Примітка

- Переносьте мультипіч горизонтально і підтримуйте чашу спереду, щоб вона не нахилялася і щоб не пошкодити частини.
- Перш ніж переносити та/або відкладати пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі 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 веб-сайт **www.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком: 
		Допоки ви пам’ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакуванні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У чаші надто багато продуктів.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.
Мультипіч не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.
	До однієї розетки під’єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Обережно зцідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у чашу.
На екрані мультипечі відображається індикація «E1».	Можливо, мультипіч зберігали в місці, де надто холодно.	Якщо пристрій зберігався за низької температури навколишнього середовища, дайте йому нагрітися до кімнатної температури принаймні протягом 15 хвилин, перш ніж знову під'єднати його до мережі. Якщо проблему не вдасться вирішити, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На екрані мультипечі відображається індикація «E9».	Пристрій підключено до несправного мережевого фільтра або в нестійких умовах мережі.	Відключіть пристрій від мережевого фільтра і вставте його в розетку. Якщо проблему не вдасться вирішити, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E12».	Виникла помилка на пристрої.	Від'єднайте пристрій від розетки й підключіть його знову. Якщо проблему не вдасться вирішити, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.

Мазмұны

Маңызды ақпарат 731
Өңдеу 734
Кепілдік және қолдау көрсету 734
Кіріспе 734
Жалпы сипаттамасы 735
Бірінші рет қолданар алдында 736
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар 737
Құрылғыны қолдану 737
Тазалау 754
Сақтау 755
Ақаулықтарды жою 755

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар



- Құралды ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрлерінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.
- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында да шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупін алдын алу үшін, құралға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым табаға салыңыз.
- Құрал жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құралдың ішін қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан табада көрсетілген максималды деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.

Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құралды жерге тұйықталу сөндіргішімен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.



- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.
- Бақылау астында болса немесе құралды қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құралды 8 бен одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамда пайдалана алады.
- Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрал мен оның баусымын бірге, 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Құралды қабырғаға қарсы немесе басқа да құралдарға қарсы қоймаңыз. Құрылғылардың артында, екі жағынан және құрылғының үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар, құралдан табаны алу кезінде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- Пайдалану барысында құрылғының ашық беттері қатты ысып кетуі мүмкін.
- Картопты сақтау: Температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қаупін азайту үшін 6°C-тан жоғары болуы тиіс.
- Ешқашан табаға майды толтырып құймаңыз.
- Бұл құрал 5°C және 40°C аралығындағы қоршаған орта температурасында пайдалануға арналған.
- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құралды дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құралды осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек Philips түпнұсқалық керек-жарақтарын ғана пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне қойылған таба мен керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құралды алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.
- Құрылғыдан қара түтін шықса, оны бірден ажыратыңыз. Құрылғыдан табаны тартып шығару алдында түтін шығысының тоқтауын күтіңіз.
- Су қолмен құралды розеткаға жалғауға және басқару тақтасымен жұмыс істеуге болмайды.

Сақ болыңыз

- Бұл құрал тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құралды дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек Philips компаниясының қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды ұстамас немесе тазаламас бұрын, құралды 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құралда дайындалған ингредиенттердің қара не қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.
- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180°C-тан жоғары температурада қуырмаңыз (акриламидтің түзілуін болдырмау үшін).
- Пісіру камерасының үстіңгі бөлігін абайлап тазалаңыз: Қыздыру элементі, металл бөлшектердің шеттері ыстық.
- Әрқашан, сондай-ақ, қашықтан басқару функциясы немесе кідіртілген іске қосуды пайдалану кезінде мультипешті бақылап отырғаныңызға көз жеткізіңіз.
- Майлы тағам пісіру кезінде мультипеш түтін шығаруы мүмкін. Қашықтан басқару функциясын немесе кідіртілген іске қосуды пайдалану кезінде ерекше назар аударыңыз.
- Қашықтан басқару функциясын бір уақытта тек бір ғана адам пайдалана алатынын ескеріңіз.
- Кідіртілген іске қосу функциясымен оңай бұзылатын тағамды пісіру кезінде сақ болыңыз (бактериялар көбеюі мүмкін).

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электрмагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Автоматты түрде өшіру

- Құрал автоматты өшіру функциясымен жабдықталған. Егер 20 минут ішінде түймені баспасаңыз, құрал автоматты түрде өшіп қалады. Құралды қолмен өшіру үшін, қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

Кепілдік және қолдау көрсету

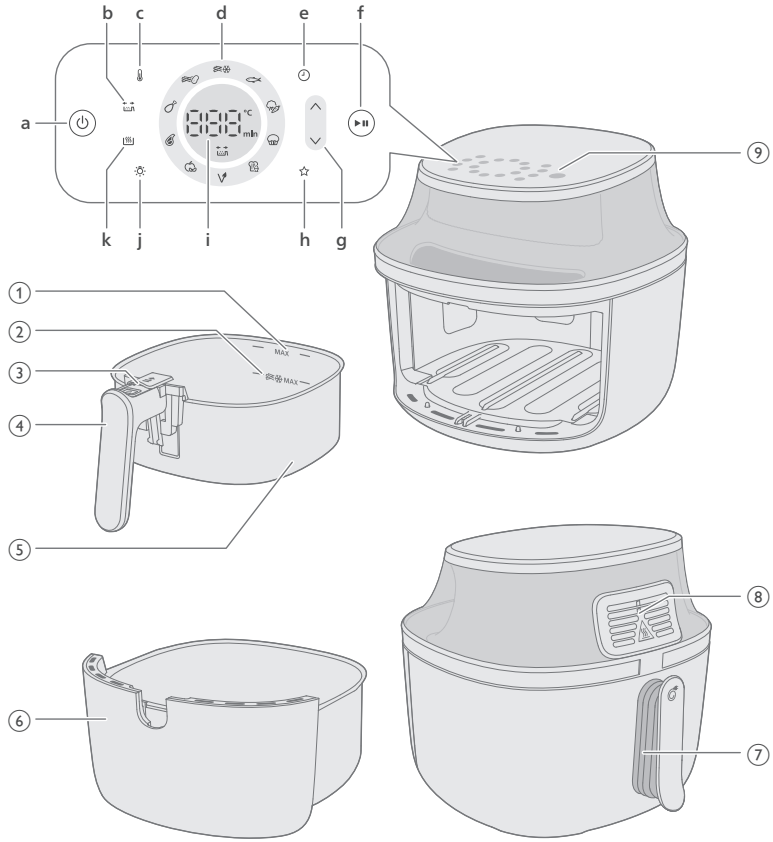
Осы өнімді сатып алғаннан кейін, Versuni компаниясы ол бойынша екі жылдық кепілдік ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу немесе кепілдікті пайдалану үшін **www.philips.com/support** веб-сайтымызға кіріңіз.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.philips.com/welcome** веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы



1 Ингредиенттер үшін «MAX» (ЕҢ ЖОҒ.) көрсеткіші
2 Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарларға арналған «MAX» (ЕҢ ЖОҒ.) көрсеткіші
3 Босату түймесі
4 Себет тұтқасы
5 Себет
6 Таба
7 Ток сымы
8 Ауа шығыс жерлері
9 Басқару панелі
   a Қосу/өшіру түймесі
   b Шайқау туралы еске салғыш көрсеткіші

   Аэрогрильде біркелкі пісіру үшін пісіріп жатқанда, әсіресе картоп сияқты көп бөліктері бар тағамдар үшін немесе аударылуы керек тауық аяқтары сияқты тағамдарды пісіру кезінде тағамды шайқау, араластыру немесе аудару керектігін еске салатын шайқау туралы еске салғыш бар.

   Шайқау туралы еске салғыш автоматты түрде қосылады. Параметрлерден шайқау туралы еске салғышты түймені басу арқылы өшіруге болады.

c Температура түймесі

Пісіру температурасын қолмен пісіру режимінде 40-200°C градус аралығында орнатуға болады.

Температура 40-100°C аралығында орнатылғанда, пісіру уақытын 24 сағатқа дейін орнатуға болады

Температура 100°C-тан жоғары етіп орнатылған кезде, пісіру уақытын үш сағатқа дейін орнатуға болады.

d Алдын ала орнатылған түймелер

Алдын ала орнатылған функциялар туралы толық ақпаратты «Алдын ала орнату арқылы дайындау» бөлімінен қараңыз.

e Уақыт түймесі

Пісіру уақытын 1 минут пен 24 сағат аралығына орнатуға болады.

f Бастау/уақытша тоқтату түймесі

g Температура мен уақытты арттыру мен азайтуға арналған басқару түймесі

h Таңдаулы параметр

Аэрогриль «таңдаулы параметрлер» режимі орнатылған күйде келеді. Өзіңіз қалаған пісіру температурасы мен уақытты таңдап, «таңдаулыларды сақтау» түймесін басып тұрыңыз. Параметр сақталғаннан кейін дыбыстық сигнал естисіз. Егер таңдаулы параметрді өзгерткіңіз келсе, алдыңғы қадамдарды қайталаңыз.

i Күйді көрсету

Қалған пісіру уақыты мен температураны көрсетеді.

j Жарық түймешігі

Оны қосу үшін жарық түймешігін басуға болады. Шамды қосқанда, ол құрылғы автоматты түрде өшкенше жанып тұрады. Сондай-ақ түймені басу арқылы шамды өшіруге болады.

k Keep warm (Жылы етіп ұстау) түймесі

Аэрогрильде жылы етіп ұстау режимі бар, оны пісіру алдында немесе пісіру кезінде кез келген уақытта жылы етіп ұстау түймесін басу арқылы қосуға болады. Толық ақпаратты «жылы етіп сақтау» тарауынан қараңыз.

Бірінші рет қолданар алдында

1 Барлық қаптау материалдарын, соның ішінде тартпаның ішіндегі/астындағы қорғаныш картонын алып тастаңыз.
2 Құралдың барлық жапсырмаларын немесе белгілерін (егер болса) алып тастаңыз.
3 Дисплейден қорғаныш фольгасын алып тастаңыз.
4 Алғаш рет қолданар алдында, құралды тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар

Құралды тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

Ескертпе

- Құралдың үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құралды қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бұқұрылғымен зақымданатын заттардың жанына немесе астына қоюға болмайды.

Құрылғыны қолдану

Тағам кестесі

Төмендегі кесте дайындағыңыз келетін тағам түрлеріне арналған негізгі параметрлерді таңдауға көмектеседі.

Ескертпе

- Біркелкі етіп пісіру үшін картопты пісіру кезінде себеттегі «MAX» (ЕҢ ЖОҒ.) деңгей көрсеткішінен аспаңыз.
- Мына параметрлер ұсынылатынын есте сақтаңыз. Ингредиенттер шыққан жеріне, өлшеміне, пішіміне, сондай-ақ, брендіне қарай өзгеше болатындықтан, ингредиенттеріңіз үшін барынша сәйкес келетін параметрге кепілдік бере алмаймыз.

Көбірек тағам көлемін әзірлейтін кезде (мысалы, қуырмаштар, асшаяндар, сан еттер, мұздатылған тіскебасарлар), біркелкі нәтижеге қол жеткізу үшін табадағы ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

NA32X (үлгі нөмірі)

Азық түрлері	Ең көп көлемі	Температура	Пісіру уақыты	Ескертпе

Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм)	500 г	180°C	26-28	Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм)	500 г	180°C	34-36	Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	500 г	200°C	15-17	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	3 котлет	200°C	12-14	Жартылай піскенде аударыңыз
Ет орамасы	1000 г	150°C	43-45	Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 190 г/7 ун)	2 кесек	200°C	11-14	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унция)	6 бөлік	180°C	24-28	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	3 бөлік	180°C	19-21	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	1 балық	200°C	11-15	
Тост пен жұмыртқа	2 жұмыртқа, 1 қуырылған нан	160°C	11	алдымен 6 мин жұмыртқаны, кейін тост қосып, 5 мин қойыңыз
Фалафель (әрқайсысы 50 г, диаметрі 4 см)	9 бөлік	180°C	20-22	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Кептірілген жеміс (алма чипстері, 2 мм тілім етіп кесілген)	100 г	75°C	90	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	800 г	180°C	12-14	Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз - арасында 2 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффиндер (шамамен қағаз шыныаяққа 50 г/ 1,8 унция)	5 шыныаяқ	160°C	15-18	

NA33X (үлгі нөмірі)

Азық түрлері	Ең көп көлемі	Температура	Пісіру уақыты	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм)	800 г	180°C	26-28	Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм)	800 г	180°C	34-36	Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	700 г	200°C	13-15	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	5 котлет	200°C	13-15	Жартылай піскенде аударыңыз
Ет орамасы	1200 г	150°C	51-53	Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 190 г/7 ун)	3 кесек	200°C	13-16	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унция)	8 бөлік	180°C	28-30	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	4 бөлік	180°C	20-22	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас тауық еті (1200 г/42 унция)	1 бөлік	180°C	55-65	
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	2 балық	200°C	14-16	
Тост пен жұмыртқа	3 жұмыртқа, 2 қуырылған нан	160°C	11	алдымен 6 мин жұмыртқаны, кейін тост қосып, 5 мин қойыңыз
Фалафель (әрқайсысы 50 г, диаметрі 4 см)	12 бөлік	180°C	19-21	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Кептірілген жеміс (алма чипстері, 2 мм тілім етіп кесілген)	150 г	75°C	90	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	1000 г	180°C	12-14	Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз - арасында 2 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффиндер (шамамен қағаз шыныаяққа 50 г/ 1,8 унция)	7 шыныаяқ	160°C	15-18	

NA34X (үлгі нөмірі)

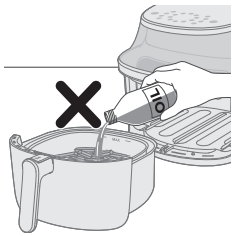
Азық түрлері	Ең көп көлемі	Температура	Пісіру уақыты	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм)	1000 г	180°C	26-28	Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм)	1000 г	180°C	32-34	Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Салмасы бар мұздатылған құймақтар	800 г	200°C	13-15	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	6 котлет	200°C	15-17	Жартылай піскенде аударыңыз
Ет орамасы	1400 г	150°C	51-53	Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 190 г/7 ун)	4 кесек	200°C	15-18	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унция)	10 бөлік	180°C	24-28	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	5 бөлік	180°C	17-19	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас тауық еті (1200 г/42 унция)	1 бөлік	180°C	50-65	
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	2 балық	200°C	14-16	
Тост пен жұмыртқа	4 жұмыртқа, 3 қуырылған нан	160°C	12	алдымен 6 мин жұмыртқаны, кейін тост қосып, 5 мин қойыңыз
Фалафель (әрқайсысы 50 г, диаметрі 4 см)	15 бөлік	180°C	21-23	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Кептірілген жеміс (алма чипстері, 2 мм тілім етіп кесілген)	180 г	75°C	90	Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	1400 г	180°C	12-14	Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз - арасында 2 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффиндер (шамамен қағаз шыныаяққа 50 г/ 1,8 унция)	9 шыныаяқ	160°C	15-18	

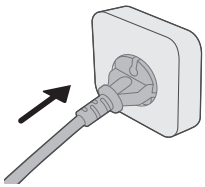
Аэрогрильде пісіру

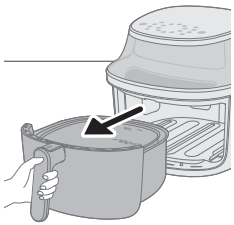
Сақ болыңыз



- **Бұл ыстық ауада жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**
- **Ыстық беттерді ұстамаңыз. Тұтқаларды немесе тетіктерді пайдаланыңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.**
- **Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.**
- **Құралды алғаш рет пайдаланғанда түтін шығуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай.**
- **Құралды алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.**

1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



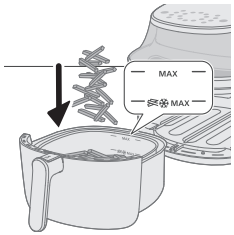


2 Тұтқаны тарту арқылы табаны құралдан алыңыз.

3 Тұтқаны тартып, табаны көлденеңінен ұстап, құрылғыдан шығарыңыз.

Сақ болыңыз

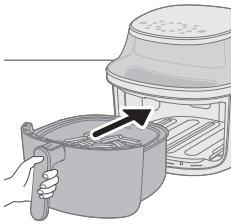
- **Ыдысты сызып алмау үшін табаны қисайтып тартпаңыз.**



4 Ингредиенттерді табаға салыңыз.

Ескертпе

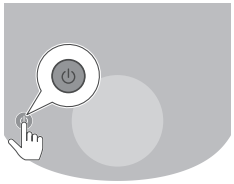
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері және болжалды пісіру уақыттары бойынша «Тағам кестесін» қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті «МАКС.» көрсеткішінен асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.
- Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар мен үйде әзірленген фри картоптарын салғанда «MAX» (ЕҢ ЖОҒ.) деңгей көрсеткішінен аспаңыз.
- Егер бір уақытта әртүрлі ингредиенттерді әзірлегіңіз келсе, оларды бір уақытта пісірмес бұрын, түрлі ингредиенттерді пісіру үшін қажетті ұсынылатын пісіру уақытын тексеріңіз.



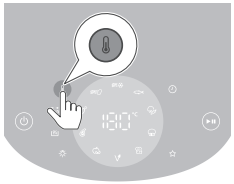
5 Табаны қайта аэрогрильге көлденеңінен салыңыз.

Сақ болыңыз

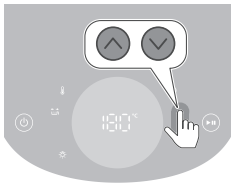
- **Себет салынбаса, табаны пайдаланбаңыз.**
- **Табаны пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін ұстамаңыз, себебі ол өте ыстық болады.**
- **Ыдысты сызып алмау үшін табаны қисайтып салмаңыз.**



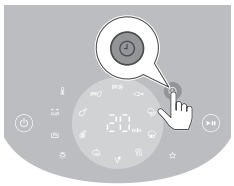
6 Құралды қосу үшін, қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.



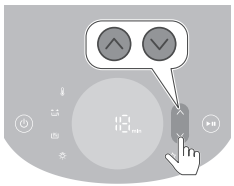
7 Температура түймесін басыңыз.



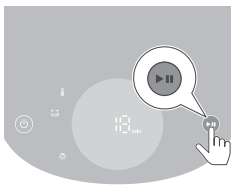
8 Температураны орнату үшін арттыру немесе азайту түймесін басыңыз.



9 Уақыт түймесін басыңыз.



10 Уақытты орнату үшін арттыру немесе азайту түймесін басыңыз.



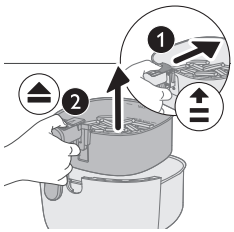
11 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

Ескертпе

- Пісіру кезінде температура мен уақыт кезекпен көрсетіледі.
- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Әртүрлі тағам түрлері үшін негізгі пісіру параметрлері берілген тағам кестесін қараңыз.

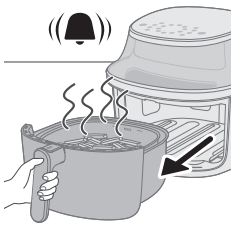
Кеңес

- Пісіру кезінде пісіру уақытын немесе температурасын өзгерту үшін кез келген уақытта жоғары немесе төмен түймесін басыңыз.
- Пісіру процесін кідірту үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Пісіру процесін жалғастыру үшін пісіру процесін жалғастыратын түймені қайта басыңыз.
- Табаны шығарған кезде құрылғы автоматты түрде уақытша тоқтату режимінде болады. Пісіру процесі табаны қайтадан құралға салған кезде жалғасады.



Ескертпе

- Кейбір ингредиенттер пісіру уақыты бойынша арасында шайқауды немесе аударуды талап етеді («Тағам кестесін» қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін алдымен себетті табадан босатыңыз. Тұтқадағы қосқышты себетке қарай сырғытып, шығару түймесін ашыңыз да себетті табадан босату үшін оны басыңыз. Себетті раковинаның үстінде шайқаңыз. Табаны себетпен бірге қайтадан құралға салыңыз.
- 20 минут ішінде қажетті пісіру уақытын орнатпасаңыз, қауіпсіздік шараларына байланысты құрал автоматты түрде өшеді.



12 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.

Ескертпе

- Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процессін қолмен тоқтатуға болады.

13 Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

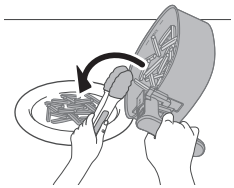
Сақ болыңыз

- **Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.**

Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

14 Ішіндегісін тостағанға немесе табаққа салыңыз.



Сақ болыңыз

- **Пісіру процесінен кейін таба, ішкі корпус, терезе және ингредиенттер ыстық болады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**

Ескертпе

- Үлкен немесе тез пісіп кететін ингредиенттерді алып тастау үшін ингредиенттерді көтергенде қысқыштарды пайдаланыңыз.
- Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.
- Пісірілетін ингредиенттер түріне байланысты әр бөліктен кейін немесе шайқамас бұрын, табадан кез келген артық майды немесе ерітілген майды құйып алғыңыз келуі мүмкін. Табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Артық немесе пайдаланылған майды төгу үшін ыстыққа төзімді пешке арналған қолғап киіңіз. Табаны қайтадан құралға салыңыз.
- Ингредиенттердің бір бөлігі дайын болғанда, аэрогриль бірден екінші бөлігін пісіре дайын болады.
- Басқа бір бөлікті әзірлегіңіз келсе, 3-12-шы қадамдарды орындаңыз.

Жылы етіп ұстау режимін пайдалану

1 Құралды қосу үшін, қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.
2 Жылы етіп ұстау түймесін басыңыз.
3 Жылы етіп ұстау режимін қосу үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

Ескертпе

- Жылы етіп ұстау уақытын өзгерту үшін уақытты азайту түймесін басыңыз (1-30 минут).
- Температураны жылуды ұстау режимінде өзгертуге болмайды.

4 Жылы ұстау режимін уақытша тоқтату үшін, бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Жылы ұстау режимін жалғастыру үшін, бастау/уақытша тоқтату түймесін қайта басыңыз.
5 Жылы етіп ұстау режимінен шығу үшін, Қосу/өшіру түймесін басыңыз.

Кеңес

- Егер фри картоптары жылы етіп ұстау режимінде қытырлақтығын жоғалтса, жылы етіп ұстау уақытын азайтыңыз немесе 180°C температурада 2-3 минут қуырыңыз.
- Жылы етіп ұстау режимінде құрылғының желдеткіші мен жылытқышы мезгіл-мезгіл қосылып тұрады.
- Жылы етіп ұстау режимі тағамды қайта қыздыруға емес, пісіргеннен кейін жылы ұстауға арналған.

Алдын ала орнатулар үшін жылы етіп ұстау режимін пайдалану



Алдын ала орнатылған пісіру процесі басталғанға дейін немесе одан кейін жылы етіп ұстау режимін қосуға немесе өшіруге болады.



1 Жылы етіп ұстау режимін қосу үшін алдын ала орнатылған параметрді таңдап, жылы етіп ұстау түймесін басыңыз.

Жылы етіп ұстау режимі пісіргеннен кейін автоматты түрде қосылады.



2 Қажет болса, жылы етіп ұстау режимін өшіру үшін жылы етіп ұстау түймесін тағы да басыңыз.

Алдын ала орнату арқылы дайындау

1 «Ауада қуыру» бөліміндегі 1-ден 5-ке дейінгі қадамдарды орындаңыз.
2 Қажетті алдын ала орнатылған түймені басыңыз.
Таңдалған алдын ала орнату шамы жыпылықтап тұр.
3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процессін іске қосыңыз.

Ескертпе

- Жаңа туралған фри немесе мұздатылған картоптан жасалған тіскебасарларды алдын ала орнату режимінде пісіру кезінде құрылғы тағамды біркелкі пісіру үшін шайқау туралы еске салғышпен шайқау керектігін автоматты түрде еске салады. Бұл еске салғышты өшіру үшін құрылғыны қосқаннан кейін мұздатылған картоп негізіндегі тағамдар мен үйде әзірленген фри картоптары үшін алдын ала орнатылған бағдарламаны бір уақытта басыңыз. Шайқау туралы еске салғышты қайта қосу үшін осы әрекетті қайталаңыз.
- Алдын ала орнатылған параметрді реттеу кезінде жаңа піскен фри картобы мен картоптан жасалған тағамдар уақытын 5 минуттан аз уақытқа орнатсаңыз, шайқау туралы еске салғыш өшеді.
- Құрылғы осы екі алдын ала орнатулардың бірін пайдаланған кезде бірнеше рет шайқау керектігін еске салады. Пісіру кезінде дыбыстық сигналды тоқтату үшін себетті шығарып, картопты шайқаңыз. Бұл пісіру процесінің дыбысын өшіреді, бірақ шайқау туралы еске салғыш функциясын өшірмейді.

Алдын ала орнатылған параметрлерді өзіңізге лайықтау

Аэрогрильде алдын ала орнату үшін теңшелген уақыт пен температураны үнемдеу үшін мыналарды орындауға болады

1 Қалаған алдын ала орнату түймесін аз уақыт басыңыз.
2 Уақытты және/немесе температураны реттеңіз.
3 Параметрлерді растау үшін уақыт немесе температура түймесін басыңыз.
4 Негізгі мәзірге оралу үшін уақыт немесе температура түймесін қайтадан басыңыз.
5 Құрылғы дыбыстық сигнал бергенше сол алдын ала орнату түймесін ұзақ басып тұрыңыз.

- Реттелген алдын ала орнатылған параметр сақталады.

Әдепкі алдын ала орнатылған параметрлерді қалпына келтіру

Теңшелген алдын ала орнатылған параметрлерді қалпына келтіру үшін

1 Теңшелген алдын ала орнатылған параметрді таңдап, басыңыз.
2 Құрылғы дыбыстық сигнал бергенше оның алдын ала орнату түймесін ұзақ басып тұрыңыз.
- Таңдалған алдын ала орнатылған параметр әдепкі күйіне қайтарылады.

NA32X (үлгі нөмірі)

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Алдын ала орнату уақыты (мин)	Алдын ала орнатылған температура	Салмағы (макс.)	Аңғартпа
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	28	180°C	500 г	- Мұздатылған фри картобы, картоп тілімдері, айқышталған фри картобы және т.с.с картоп негізіндегі мұздатылған тіскебасарлар. - Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Қуырылған картоп	35	180°C	500 г	- ұнды картопты пайдаланыңыз - Қалыңдығы 10x10 мм/0,4x0,4 етіп кесілген - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз. - Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

 Тауық аяқтары	28	180°C	6 бөлік	-	6 тауық аяғына дейін - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Жаныштал-ған ет	14	200°C	2 кесек	-	Сүйексіз 2 жанышталған ет - Арасында араластырыңыз
 Кептірілг-ен жеміс	90	75°C	100 г	-	2 мм тілімдерге кесіңіз - 15 минут суға салып, пісірер алдында құрғатыңыз - Арасында араластырыңыз
 Вегетари-андық	20	180°C	9 бөлік	-	9 данаға дейін фалафель - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Тост пен жұмыртқа	11	160°C	2 жұмыртқа, 1 қуырылған нан	-	Алдымен 6 мин жұмыртқаны, кейін тост қосып, 5 мин қойыңыз
 Маффин	18	160°C	5 шыныаяқ	-	5 кесеге дейін маффин
 Аралас көкөніс-тер	12	180°C	800 г	-	Кесек кесілген - Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз - Арасында 2 рет араластырыңыз
 Тұтас балық	14	200°C	300 г	-	1 балық, әрқайсысы 300 г
 Жылы етіп сақтау	30	80°C	Қолдану мүмкін емес	-	Температура реттелмейді

NA33X (үлгі нөмірі)

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Алдын ала орнату уақыты (мин)	Алдын ала орнатылған температура	Салмағы (макс.)	Аңғартпа
 Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	28	180°C	800 г	- Мұздатылған фри картобы, картоп тілімдері, айқышталған фри картобы және т.с.с картоп негізіндегі мұздатылған тіскебасарлар. - Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Қуырылған картоп	36	180°C	800 г	- ұнды картопты пайдаланыңыз - Қалыңдығы 10x10 мм/0,4x0,4 етіп кесілген - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз. - Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Тауық аяқтары	30	180°C	8 бөлік	- 8 тауық аяқтарына дейін - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Жаныштаған ет	16	200°C	3 кесек	- Сүйексіз 3 жаныштаған ет - Арасында араластырыңыз
 Кептірілген жеміс	90	75°C	150 г	- 2 мм тілімдерге кесіңіз - 15 минут суға салып, пісірер алдында құрғатыңыз - Арасында араластырыңыз

 Вегетариандық	21	180°C	12 бөлік	-	12 данаға дейін фалафель - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Тост пен жұмыртқа	11	160°C	3 жұмыртқа, 2 қуырылған нан	-	Алдымен 6 мин жұмыртқаны, кейін тост қосып, 5 мин қойыңыз
 Маффин	18	160°C	7 шыныаяқ	-	7 кесеге дейін маффин
 Аралас көкөністер	12	180°C	1000 г	-	Кесек кесілген - Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз - Арасында 2 рет араластырыңыз
 Тұтас балық	16	200°C	600 г	-	2 балық, әрқайсысы 300 г
 Жылы етіп сақтау	30	80°C	Қолдану мүмкін емес	-	Температура реттелмейді

NA34X (үлгі нөмірі)

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Алдын ала орнату уақыты (мин)	Алдын ала орнатылған температура	Салмағы (макс.)	Аңғартпа
 Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	28	180°C	1000 г	- Мұздатылған фри картобы, картоп тілімдері, айқышталған фри картобы және т.с.с картоп негізіндегі мұздатылған тіскебасарлар. - Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

 Қуырылған картоп	34	180°C	1000 г	- ұнды картопты пайдаланыңыз - Қалыңдығы 10x10 мм/0,4x0,4 етіп кесілген - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз. - Арасында 3 рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Тауық аяқтары	28	180°C	10 бөлік	- 10 тауық аяғына дейін - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Жаныштал-ған ет	18	200°C	4 кесек	- Сүйексіз 4 жаныштал-ған ет - Арасында араластырыңыз
 Кептірілг-ен жеміс	90	75°C	180 г	- 2 мм тілімдерге кесіңіз - 15 минут суға салып, пісірер алдында құрғатыңыз - Арасында араластырыңыз
 Вегетари-андық	23	180°C	15 бөлік	- 15 данаға дейін фалафель - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
 Тост пен жұмыртқа	12	160°C	4 жұмыртқа, 3 қуырылған нан	- Алдымен 7 мин жұмыртқаны, кейін тост қосып, 5 мин қойыңыз
 Маффин	18	160°C	9 шыныаяқ	- 9 кесеге дейін маффин
 Аралас көкөністе-р	12	180°C	1400 г	- Кесек кесілген - Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз - Арасында 2 рет араластырыңыз

Тұтас балық	16	200°C	600 г	-	2 балық, әрқайсысы 300 г
Жылы етіп сақтау	30	80°C	Қолдану мүмкін емес	-	Температура реттелмейді

Басқа алдын ала орнату арқылы дайындау

1 Пісіру процесінде негізгі мәзірге оралу үшін алдын ала орнату түймесін басыңыз.
2 Басқа таңдаулы алдын ала орнату түймесін басыңыз.
3 Жаңа пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін тағы да басыңыз.

Сүйікті параметрді сақтау

1 Құрылғыны қосу үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз.
2 Таңдаулы түймесін басыңыз.
3 Температура түймесін басыңыз.
4 Температураны таңдаңыз.
5 Уақыт түймесін басыңыз.
6 Уақытты таңдаңыз.
7 Уақытты таңдағаннан кейін негізгі мәзірдегі уақыт түймесін басыңыз.
8 Параметрлерді таңдаулыға сақтау үшін түймені 2 секунд басып тұрыңыз.
Параметр сақталғаннан кейін дыбыстық сигнал естисіз.
9 Пісіру процесін бастау үшін бастау түймесін басыңыз.

Таңдаулы параметрімен пісіру

1 Құрылғыны қосу үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз.
2 Таңдаулы түймесін басыңыз.
3 Пісіру процесін бастау үшін бастау түймесін басыңыз.

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 10x10 мм / 0,4x0,4) 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 майды табаға құйып жібермес үшін, тостағандағы барлық таяқшаны төгу үшін тостағанды еңкейтпеңіз.

6 Таяқшаларды табаға салыңыз.
7 Картоп таяқшаларын қуырыңыз және пісіру уақытында себетті 2-3 рет шайқаңыз.

Тазалау

Ескерту

- **Тазалау алдында розеткадан ажыратыңыз**
- **Тазаламастан бұрын табаны және құралдың ішін әбден суытып алыңыз.**
- **Табаның жабыспайтын қабаты бар. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.**

Құралды қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.

1 Құралды өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да ашаны розеткадан суырып, құралды суытыңыз.

Кеңес

- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін табаны шығарып алыңыз.

2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.
3 Табаны және себетті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).

Кеңес

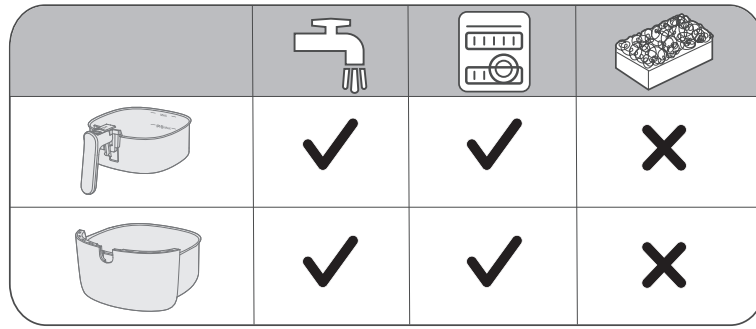
- Егер тағам қалдықтары табаға немесе себетке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе себетте майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.
- Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, әйтпесе қыздыру элементіне зақым келуі мүмкін.

4 Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Ескертпе

- Шүберекпен тазалағаннан кейін ылғалды кетіргеннен кейін басқару панелінің құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

5 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.
6 Құралдың ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.
7 Құралдың терезесін жұмсақ шүберекпен сүртіп тазалаңыз.



Сақтау

1 Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
2 Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.

Ескертпе

- Аэрогрильді тасымалдағанда, оны көлденең ұстаңыз және кездейсоқ қисайып, бөлшектердің ықтимал зақымдалуының алдын алу үшін табаның алдыңғы жағынан ұстаңыз.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.philips.com/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құралдың 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 пісуі үшін құрал қосылған кезде таба мен құралдың ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
		Егер құралды ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құралда келесі белгішемен белгіленеді: 
		Ыстық аймақтары белгілі болған сәтте және ұстай алмайтын кезде құрал 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.
	Табадағы ингредиенттер мөлшері тым көп.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
Аэрогриль қосылмайды.	Құрал розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрал қосылған.	Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Себетті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер себетті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктерінің түсіп қалуына әкелуі мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.
Құралдан ақ түтін шығады.	Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.	Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен себетті жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Табаға салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.
Аэрогриль экранында «E1» жазуы пайда болады.	Аэрогриль аса суық жерде сақталған болуы мүмкін.	Егер сіздің құрылғы қоршаған орта температурасы төмен кезде сақталса, оны желіге қайта қоспас бұрын, кемінде 15 минут бойы бөлме температурасына дейін жылытыңыз. Мәселе шешілмесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E9» жазуы пайда болады.	Құрылғы ақаулы ұзартқыш сымға немесе тұрақсыз желіге қосылған.	Құрылғыны ұзартқыш сымнан ажыратып, қабырға розеткасына қосыңыз. Мәселе шешілмесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E12» жазуы пайда болады.	Құралда қате пайда болды.	Құралды розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Мәселе шешілмесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

תוכן העניינים

חשוב 758
מחזור 760
אחריות ותמיכה 760
מבוא 760
תיאור כללי 761
לפני השימוש הראשון 762
הכנות לפני השימוש הראשון 762
שימוש במכשיר 763
ניקוי 777
אחסון 778
פתרון בעיות 778

חשוב

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

סכנה



- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או חשמל או כל סוג של תנור חשמל וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם.
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסיר, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין לשים מזון בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסיר.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ושלא נתקע בו מזון.

אזהרה

- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה, ומוגן על ידי מפסק מעגל למניעת זליגת חשמל.
- יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.



- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- יש להחזיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות מ-8 שנים.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 10 ס"מ לפחות בחלק האחור של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- משטחים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.
- אין למלא את הסיר בשמן.
- המכשיר תוכנן לשימוש בטמפרטורות סביבה שבין 5°C ל-40°C.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה. יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחריו, תמיד היזהר בעם השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.
- אם נפלט מהמכשיר עשן - יש לנתק אותו מהחשמל באופן מיידי. יש להמתין עד לסיום פליטת העשן ורק לאחר מכן להוציא את הסיר מהמכשיר.
- אין לנתק את המכשיר משקע החשמל או להפעיל את לוח הבקרה בידיים רטובות.

זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלוניות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא מושאר ללא השגחה ולפני הרכבתו, פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש להניח את המכשיר על משטח אופקי, יציב וישר.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופיליפס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.
- לצורך בדיקה או תיקון, יש להחזיר את המכשיר למרכז שירות שמורשה על ידי פיליפס. אין לנסות לתקן את המכשיר לבד. צעד כזה יוציא את האחריות מתוקף.
- לאחר שימוש, הקפד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל.

- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכינים במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום.
- הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם, קצוות החלקים המתכתיים.
- יש לוודא תמיד שאתם שולטים ב-Airfryer, גם בעת שימוש בפונקציית השלט רחוק או בהפעלה מושהית.
- בעת בישול מזון שומני, ה-Airfryer עשוי לפלוט עשן. יש לשים לב במיוחד בעת שימוש בפונקציית השלט הרחוק או ההפעלה המושהית.
- יש לוודא שאדם אחד בלבד משתמש בפונקציית השלט רחוק.
- יש לנקוט זהירות בעת בישול מזון המתכלה בקלות באמצעות פונקציית ההפעלה המושהית (יתכן שיש צורך בסוללה).

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

סגירה אוטומטית

- מכשיר זה מצויד בפונקציית סגירה אוטומטית. אם לא תלחץ על לחצן כלשהו תוך 20 דקות, המכשיר ייכבה אוטומטית. כדי לכבות את המכשיר באופן ידני, לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.

מחזור



- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

אחריות ותמיכה

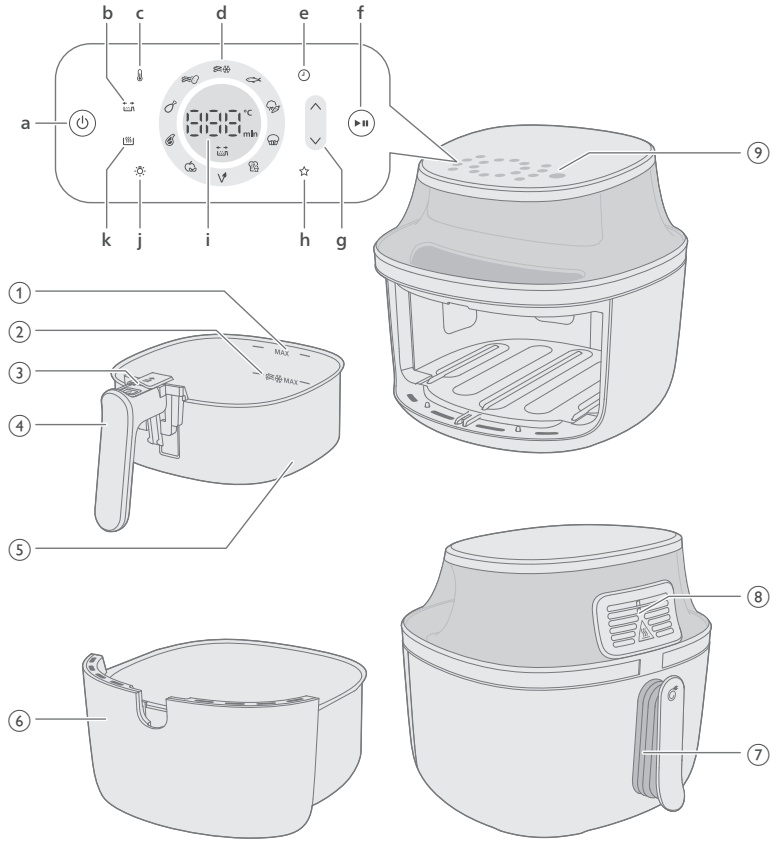
חברת Versuni מציעה אחריות לשנתיים על מוצר זה לאחר הרכישה. אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. מידע נוסף, כולל מידע על הפעלת האחריות, ניתן למצוא באתר שלנו, בכתובת **www.philips.com/support**.

מבוא

ברכותינו על רכישתך וברוך בואך למשפחת מוצרי פיליפס!

כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת **www.philips.com/welcome**.

תיאור כללי



1 סימון המקסימום עבור מרכיבים
2 סימון המקסימום לחטיף מבוסס תפוחי אדמה קפואים
3 לחצן שליפה
4 ידית סל
5 סל
6 סיר
7 כבל מתח
8 פתחי יציאת אוויר
9 לוח בקרה

a לחצן הפעלה/כיבוי

b מחוון תזכורת לניעור

ל-Airfryer יש תזכורת לניעור שמזכירה לך לנער, לערבב או לסובב את האוכל במהלך הבישול לתוצאה אחידה, במיוחד למאכלים עם רכיבים רבים, כגון צ'יפס, או כשצריך להפוך חלק מהרכיבים לבישול, כגון עוף.

התזכורת לניעור תופעל באופן אוטומטי. אפשר לכבות את תזכורת הניעור בהגדרות על ידי לחיצה על הכפתור.

c לחצן טמפרטורה

אפשר להגדיר את טמפרטורת הבישול בין 40° ל-200° צלזיוס במצב הבישול הידני.

כשהטמפרטורה נעה בין 40 ל-100 מעלות צלזיוס, אפשר להגדיר זמן בישול עד 24 שעות

כשהטמפרטורה נעה בין 40 ל-100 מעלות צלזיוס, אפשר להגדיר זמן בישול עד שלוש שעות.

d לחצנים קבועים מראש

יש לעיין בפרק "בישול עם הגדרה קבועה מראש" לפרטים על ההגדרות הקבועות מראש.

e לחצן זמן

תוכל להגדיר את זמן הבישול בין דקה אחת ל-24 שעות.

f לחצן הפעלה/השהייה

g הוספה והורדת טמפרטורה ולחצן בקרת זמן

h הגדרות מועדפות

ה-Airfryer מגיע עם אפשרות לשמירת מצב הגדרות מועדפות. אפשר לבחור את הזמן והטמפרטורה המועדפים לבישול, ואז ללחוץ לחיצה ארוכה על כפתור שמירת ההעדפות. אחרי שההגדרה תישמר יישמע צפצוף. אם ברצונך לשנות את ההגדרות המועדפות שלך, ניתן לחזור על הצעדים הקודמים.

i תצוגת סטטוס

מציגה את הזמן שנותר לבישול ואת הטמפרטורה.

j לחצן אור

ניתן ללחוץ על כפתור האור ולהפעיל אותו. בהפעלת האור, הוא יישאר מופעל עד שהמכשיר ייכבה באופן אוטומטי. ניתן גם לכבות את האור על ידי לחיצה על הכפתור.

k לחצן 'שמירה במצב חם'

ל-Airfryer יש מצב שמירת חום שניתן להפעיל על ידי לחיצה על כפתור 'שמירה במצב חם' בכל זמן לפני או במהלך הבישול. ניתן למצוא פרטים נוספים בפרק "שמירה במצב חם".

לפני השימוש הראשון

1. יש להסיר את כל חומרי האריזה כולל הקרטון שנצא בתוך המגירה או מתחתיה.
2. הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
3. הסר את רדיד ההגנה מהצג.
4. נקה את המכשיר ביסודיות לפני השימוש הראשון (ראה את הפרק "ניקוי").

הכנות לפני השימוש הראשון

הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

הערה

- אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.

- כשהמכשיר בפעולה, אין להניח אותו ליד או מתחת לדברים שעלולים להיהרס מאדים, כמו קירות או ארונות מטבח.

שימוש במכשיר

טבלת מזון

הטבלה שלהלן תסייע לך לבחור את ההגדרות הבסיסיות עבור סוגי המזון שברצונך להכין.

הערה

- חשוב לא לעבור את סימן המפלס המקסימלי שבסל בעת בישול צ'יפס, כדי לקבל תוצאות בישול אחידות.
- זכור שהגדרות אלה הן בגדר הצעה. מכיוון שרכיבי מזון שונים זה מזה במקורם, בגודלם, בצורתם ובמותג שלהם, לא ניתן להבטיח שזו ההגדרה הטובה ביותר לרכיבי המזון שלכם.

בעת הכנת כמות גדולה יותר של מזון (למשל, צ'יפס, סרטנים, כרעיים, חטיפים קפואים), יש לנער, להפוך או לערבב את המרכיבים בסיר פעמיים עד שלוש פעמים כדי להשיג תוצאה אחידה.

NA32X (מספר דגם)

מרכיבים	כמות מרבית	טמפרטורה	זמן הבישול	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	500 גרם	180°C	26-28	יש לנער, להפוך או לערבב 3 פעמים באמצע הבישול
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	500 גרם	180°C	34-36	יש לנער, להפוך או לערבב 3 פעמים באמצע הבישול
ספרינג רולים קפואים	500 גרם	200°C	15-17	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך

המבורגר (בערך 150 גרם/5 ליברות)	3 קציצות	200°C	12-14	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
קציץ בשר	1000 גרם	150°C	43-45	השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (בערך 190 גרם/7 ליברות)	2 צלעות	200°C	11-14	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות)	6 יחידות	180°C	24-28	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות)	3 יחידות	180°C	19-21	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
דג שלם (בערך 400-300 גרם/14-11 ליברות)	דג אחד	200°C	11-15	
לחם קלוי עם ביצה	2 ביצים, טוסט אחד	160°C	11	הביצה בלבד ב-6 הדקות הראשונות, ואז להוסיף את הטוסט ל-5 דקות נוספות
פלאפל (50 גרם כל אחד, קוטר 4 ס"מ)	9 יחידות	180°C	20-22	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
פרי מיובש (טוגני תפוח, חתוכים ל-2 מ"מ לחתיכה)	100 גרם	75°C	90	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	800 גרם	180°C	12-14	יש להגדיר את זמן הבישול לפי טעמך - לנער, להפוך או לערבב פעמיים במהלך הבישול
מאפינס (כ-50 גרם/1.8 ליברות לכל כוס נייר)	5 כוסות	160°C	15-18	

NA33X (מספר דגם)

מרכיבים	כמות מרבית	טמפרטורה	זמן הבישול	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	800 גרם	180°C	26-28	יש לנער, להפוך או לערבב 3 פעמים באמצע הבישול
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	800 גרם	180°C	34-36	יש לנער, להפוך או לערבב 3 פעמים באמצע הבישול

ספרינג רולים קפואים	700 גרם	200°C	13-15	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
המבורגר (בערך 150 גרם/5 ליברות)	5 קציצות	200°C	13-15	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
קציץ בשר	1200 גרם	150°C	51-53	השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (בערך 190 גרם/7 ליברות)	3 צלעות	200°C	13-16	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות)	8 יחידות	180°C	28-30	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות)	4 יחידות	180°C	20-22	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
עוף שלם (1200 גרם/42 ליברות)	1 יחידה	180°C	55-65	
דג שלם (בערך 400-300 גרם/14-11 ליברות)	שני דגים	200°C	14-16	
לחם קלוי עם ביצה	3 ביצים, 2 טוסטים	160°C	11	הביצה בלבד ב-6 הדקות הראשונות, ואז להוסיף את הטוסט ל-5 דקות נוספות
פלאפל (50 גרם כל אחד, קוטר 4 ס"מ)	12 יחידות	180°C	19-21	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
פרי מיובש (טוגני תפוח, חתוכים ל-2 מ"מ לחתיכה)	150 גרם	75°C	90	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	1000 גרם	180°C	12-14	יש להגדיר את זמן הבישול לפי טעמך - לנער, להפוך או לערבב פעמיים במהלך הבישול
מאפינס (כ-50 גרם/1.8 ליברות לכל כוס נייר)	7 כוסות	160°C	15-18	

NA34X (מספר דגם)

מרכיבים	כמות מרבית	טמפרטורה	זמן הבישול	הערה

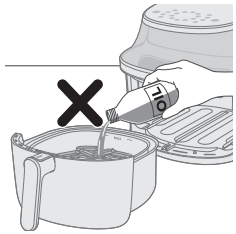
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	1000 גרם	180°C	26-28	יש לנער, להפוך או לערבב 3 פעמים באמצע הבישול
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	1000 גרם	180°C	32-34	יש לנער, להפוך או לערבב 3 פעמים באמצע הבישול
ספרינג רולים קפואים	800 גרם	200°C	13-15	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
המבורגר (בערך 150 גרם/5 ליברות)	6 קציצות	200°C	15-17	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
קציץ בשר	1400 גרם	150°C	51-53	השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (בערך 190 גרם/7 ליברות)	4 צלעות	200°C	15-18	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות)	10 יחידות	180°C	24-28	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות)	5 יחידות	180°C	17-19	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
עוף שלם (1200 גרם/42 ליברות)	1 יחידה	180°C	50-65	
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 ליברות)	שני דגים	200°C	14-16	
לחם קלוי עם ביצה	4 ביצים, 3 טוסטים	160°C	12	הביצה בלבד ב-6 הדקות הראשונות, ואז להוסיף את הטוסט ל-5 דקות נוספות
פלאפל (50 גרם כל אחד, קוטר 4 ס"מ)	15 יחידות	180°C	21-23	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
פרי מיובש (טוגני תפוח, חתוכים ל-2 מ"מ לחתיכה)	180 גרם	75°C	90	יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך

ירקות מעורבים (קצוצים גס)	1400 גרם	180°C	12-14	יש להגדיר את זמן הבישול לפי טעמך - לנער, להפוך או לערבב פעמיים במהלך הבישול
מאפינס (כ-50 גרם/1.8 ליברות לכל כוס נייר)	9 כוסות	160°C	15-18	

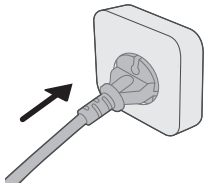
טיגון Airfrying

זהירות

- **זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אל תמלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בכל נוזל אחר.**
- **אל תיגע במשטחים חמים. השתמש בידיות או בחוגות. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.**
- **מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.**
- **ייתכן שמכשיר זה יפלוט עשן בשימוש הראשון. תופעה זו תקינה.**
- **אין צורך לחמם מראש את המכשיר.**

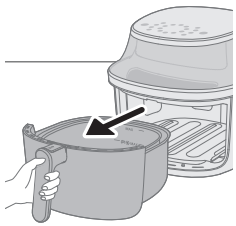


1 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



2 יש להסיר את הסיר מהמכשיר על ידי משיכת הידית.

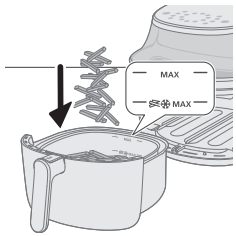
3 במשיכת הידית, יש למשוך את הסיר החוצה בצורה אופקית כדי להסיר אותו מהמכשיר.



זהירות

- **אין למשוך את הסיר החוצה בזווית משופעת, כדי להימנע מלשרוט את הסיר.**

4 יש לשים את כל המצרכים בסיר.

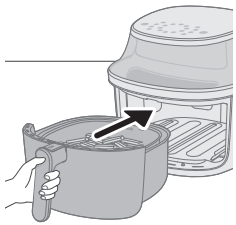


הערה

- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אל תחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או תמלא את הסיר מעבר לסימון המקסימום, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.
- אל תחרוג מסימון המקסימום עם סמל הצ'יפס בעת הכנת חטיפי תפוחי אדמה קפואים וצ'יפס תוצרת בית.

- אם ברצונך להכין מרכיבים שונים בו-זמנית, הקפד לבדוק את זמן הבישול המוצע עבור המרכיבים השונים לפני שתתחיל לבשל אותם בו-זמנית.

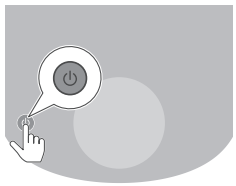
5 יש להכניס את הסיר בצורה אופקית בחזרה לתוך ה-Airfryer.



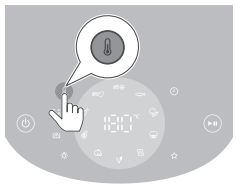
זהירות

- **לעולם אין להשתמש בסיר ללא הסל בתוכו.**
- **אל תיגע בסיר במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהוא חם מאוד.**
- **אין להכניס את הסיר בזווית משופעת, כדי להימנע מלשרוט את הסיר.**

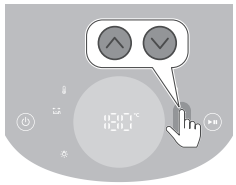
6 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



7 יש ללחוץ על לחצן הטמפרטורה.

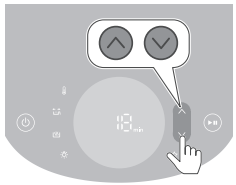


8 יש ללחוץ על לחצן ההוספה או ההפחתה כדי להגדיר את הטמפרטורה.

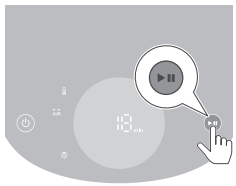


9 יש ללחוץ על לחצן הזמן.





10 יש ללחוץ על לחצן ההוספה או ההפחתה כדי להגדיר את משך הזמן.



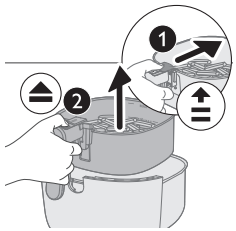
11 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

הערה

- בזמן הבישול, הטמפרטורה והזמן מוצגים לסירוגין.
- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- עיין בטבלת המזון עם הגדרות בישול בסיסיות לסוגי מזון שונים.

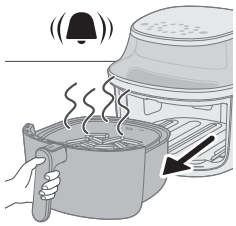
עצה

- בזמן הבישול, ניתן ללחוץ על הכפתור 'למעלה' או 'למטה' בכל זמן כדי לשנות את זמן הבישול או את הטמפרטורה.
- כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה. כדי להמשיך את תהליך הבישול, לחץ שוב על אותו הלחצן.
- המכשיר נמצא במצב השהיה באופן אוטומטי בעת משיכת הסיר החוצה. תהליך הבישול ממשיך כאשר הסיר מוכנס שוב לתוך המכשיר.



הערה

- מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב'טבלת המזון'). כדי לנער את הרכיבים, יש לשחרר תחילה את הסל מהסיר. יש להחליק את המתג שעל הידית לכיוון הסיר כדי לחשוף את לחצן השליפה, ואז לשחרר את הסל מתוך הסיר. יש לנער את הסל מעל הכיור. לאחר מכן, יש לשים את הסיר עם הסל בחזרה לתוך המכשיר.
- אם לא הגדרת את זמן הבישול הנדרש תוך 20 דקות, המכשיר ייכבה אוטומטית מסיבות בטיחות.



12 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.

הערה

- ניתן להתחיל את תהליך הבישול ידנית על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/השהיה.

13 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

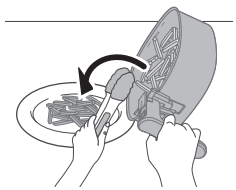
זהירות

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**

הערה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.

14 יש לרוקן את התכולה לתוך קערה או צלחת.



זהירות

- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים, החלון והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

הערה

- כדי להסיר מרכיבים גדולים או שבריריים, השתמש במלקחיים כדי להרים אותם.
- עודף שמן או שומן מהמרכיבים מצטבר בתחתית הסיר.
- בהתאם לסוג המרכיבים בבישול, ייתכן שתרצה לשפוך בזהירות כל שמן או שומן עודף מהסיר לאחר כל קבוצה או לפני ניעור. הנח את הסיר על משטח עמיד לחום. לבש כפפות בטיחות לתנור בעת שפיכת השמן או השומן העודף. יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.
- כאשר קבוצת מרכיבים מוכנה, ה-Airfryer יכול להכין קבוצה נוספת באופן מיידי.
- חזור על שלבים 3 עד 12 אם ברצונך להכין קבוצה נוספת.

שימוש במצב 'שמירה במצב חם'

1 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.
2 יש ללחוץ על לחצן 'שמירה במצב חם'.
3 ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להפעיל את מצב 'שמירה במצב חם'.

הערה

- כדי לשנות את זמן שמירת החום, יש ללחוץ על כפתור הורדת הזמן (1 - 30 דקות).
- לא ניתן לשנות את הטמפרטורה במצב 'שמירה במצב חם'.

4 כדי להשהות את מצב 'שמירה במצב חם', לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה. כדי להמשיך את מצב 'שמירה במצב חם', לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה שוב.
5 כדי לצאת ממצב 'שמירה במצב חם', יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.

עצה

- אם הצ'יפס מאבד את הפריכות במהלך "שמירה במצב חם", ניתן להפחית את זמן שמירת החום או לצלות אותם למשך 2-3 דקות ב-180 מעלות צלזיוס.
- במהלך "שמירה במצב חם", המאוורר וגוף החימום מופעלים לסירוגין.
- "שמירה במצב חם" נועדה לשמור על האוכל חם לאחר הבישול, ולא לחימום מחדש של מזון קר.

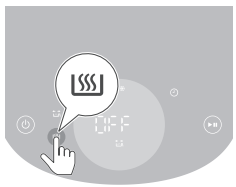
שימוש ב"שמירה במצב חם" עם הגדרות קבועות מראש



ניתן להפעיל או להשבית את מצב שמירת החום לפני או אחרי התחלת בישול עם הגדרות קבועות מראש.



1 יש ללחוץ על לחצן 'שמירה במצב חם' לאחר שנבחרו הגדרות קבועות מראש למצב שמירה על חום.
"שמירה במצב חם" תופעל אוטומטית לאחר הבישול.



2 יש ללחוץ על לחצן 'שמירה במצב חם' שנית כדי להשבית את מצב שמירת החום לפי לצורך.

בישול עם הגדרה קבועה מראש

1 בצע את שלבים 1 עד 5 בפרק "טיגון Airfrying".
2 לחץ על הלחצן הקבוע מראש הרצוי.
ההגדרות הקבועות מראש שנבחרו יהבהבו.
3 התחל את תהליך הבישול על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/השהיה.

הערה

- בבישול צ'יפס טרי או עם הגדרות קבועות מראש לחטיפי תפוח אדמה קפואים, המכשיר יזכיר לך אוטומטית לנער את האוכל עם תזכורת הניעור לתוצאות אחידות. כדי לבטל את התזכורת, יש ללחוץ על ההגדרה הקבועה מראש של חטיפי תפוח אדמה קפואים ועל ההגדרה הקבועה מראש של צ'יפס תוצרת בית בו זמנית לאחר הדלקת המכשיר. כדי להפעיל מחדש את תזכורת הניעור, יש לחזור על פעולה זו.
- אם הגדרת את הטיימר לצ'יפס טרי ולחטיפי תפוח אדמה על פחות מ-5 דקות במהלך התאמה אישית של ההגדרה הקבועה מראש, תזכורת הניעור תושבת.
- המכשיר יזכיר לך לנער מספר פעמים בעת שימוש באחת משתי ההגדרות הקבועות מראש הללו. כדי להפסיק את צליל הצפצוף במהלך הבישול, יש למשוך החוצה את הסל ולנער את הצ'יפס. פעולה זה תשתיק את הצליל למשך זמן הבישול, אבל לא תכבה את פונקציית תזכורת לניעור.

התאמה אישית של ההגדרות הקבועות מראש

כדי לשמור זמן וטמפרטורה מוגדרים אישית עבור ההגדרות הקבועות מראש של מכשיר Airfryer, ניתן

1. ללחוץ לחיצה קצרה על הלחצן הקבוע מראש המועדף.
2. לכוונן את הזמן ו/או הטמפרטורה.
3. ללחוץ על לחצן הזמן או על לחצן הטמפרטורה כדי לאשר את ההגדרות.
4. ללחוץ על לחצן הזמן או על לחצן הטמפרטורה שוב כדי לחזור לתפריט הראשי.
5. ללחוץ לחיצה ארוכה על אותו כפתור הגדרות קבועות מראש עד שהמכשיר מצפצף.

- ההגדרה הקבועה מראש שכוונת תישמר.

שחזור לברירת המחדל של ההגדרות הקבועות מראש

כדי לאפס את ההגדרות הקבועות מראש שהתאמת אישית, עלייך

1. לבחור וללחוץ על ההגדרה הקבועה מראש שהותאמה אישית.
2. ללחוץ לחיצה ארוכה על כפתור ההגדרה הקבועה מראש עד שהמכשיר מצפצף.

- ההגדרה הקבועה מראש שנבחרה תתאפס לברירת המחדל.

NA32X (מספר דגם)

הגדרות קבועות מראש	זמן קבוע מראש (דק')	טמפרטורה קבועה מראש	משקל (מרבי)	הערה
צ'יפס דקים מטוגנים	28	180°C	500 גרם	- חטיפים קפואים עשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד. - נער, הפוך או ערבב 3 פעמים באמצע הבישול

 צ'יפס	35	180°C	500 גרם	- יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים - 10 x 10 מ"מ / 0.4 x 0.4 אינץ' בחיתוך עבה - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן. - נער, הפוך או ערבב 3 פעמים באמצע הבישול
 פולקע עוף	28	180°C	6 יחידות	- עד 6 כרעי עוף - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
 צלעות בשר	14	200°C	2 צלעות	- עד 2 צלעות בשר ללא עצמות - להפוך באמצע הבישול
 פירות יבשים	90	75°C	100 ג'	- חותכים לפרוסות בעובי 2 מ"מ - להשרות במים 15 דקות, ולייבש לפני הבישול - להפוך באמצע הבישול
 טבעוני	20	180°C	9 יחידות	- עד 9 כדורי פלאפל - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
 לחם קלוי עם ביצה	11	160°C	2 ביצים, טוסט אחד	- להוסיף את הביצה בלבד ב-6 הדקות הראשונות, להוסיף גם את הטוסט ל-5 דקות נוספות
 מאפינס	18	160°C	5 כוסות	- עד 5 תבניות מאפינס
 ירקות מעורבים	12	180°C	800 גרם	- קצוצים גס - השתמש באביזר האפייה - יש לערבב פעמיים במהלך הבישול
 דג שלם	14	200°C	300 גרם	- דג אחד, 300 גרם כל אחד
 שומר על החום	30	80°C	N\A	- לא ניתן לכוון את הטמפרטורה

NA33X (מספר דגם)

הגדרות קבועות מראש	זמן קבוע מראש (דק')	טמפרטורה קבועה מראש	משקל (מרבי)	הערה

צ'יפס דקים מטוגנים	28	180°C	800 גרם	- חטיפים קפואים עשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד. - נער, הפוך או ערבב 3 פעמים באמצע הבישול
צ'יפס	36	180°C	800 גרם	- יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים - 10 x 10 מ"מ / 0.4 x 0.4 אינץ' בחיתוך עבה - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן. - נער, הפוך או ערבב 3 פעמים באמצע הבישול
פולקע עוף	30	180°C	8 יחידות	- עד 8 כרעי עוף - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
צלעות בשר	16	200°C	3 צלעות	- עד 3 צלעות בשר ללא עצמות - להפוך באמצע הבישול
פירות יבשים	90	75°C	150 גרם	- חותכים לפרוסות בעובי 2 מ"מ - להשרות במים 15 דקות, ולייבש לפני הבישול - להפוך באמצע הבישול
טבעוני	21	180°C	12 יחידות	- עד 12 כדורי פלאפל - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
לחם קלוי עם ביצה	11	160°C	3 ביצים, 2 טוסטים	- להוסיף את הביצה בלבד ב-6 הדקות הראשונות, להוסיף גם את הטוסט ל-5 דקות נוספות
מאפינס	18	160°C	7 כוסות	- עד 7 תבניות מאפינס
ירקות מעורבים	12	180°C	1000 גרם	- קצוצים גס - השתמש באביזר האפייה - יש לערבב פעמיים במהלך הבישול

 דג שלם	16	200°C	600 גרם	- 2 דגים, 300 גרם כל אחד
 שומר על החום	30	80°C	N\A	- לא ניתן לכוון את הטמפרטורה

NA34X (מספר דגם)

הגדרות קבועות מראש	זמן קבוע מראש (דק')	טמפרטורה קבועה מראש	משקל (מרבי)	הערה
 צ'יפס דקים מטוגנים	28	180°C	1000 גרם	- חטיפים קפואים עשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד. - נער, הפוך או ערבב 3 פעמים באמצע הבישול
 צ'יפס	34	180°C	1000 גרם	- יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים - 10 x 10 מ"מ / 0.4 x 0.4 אינץ' בחיתוך עבה - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן. - נער, הפוך או ערבב 3 פעמים באמצע הבישול
 פולקע עוף	28	180°C	10 יחידות	- עד 10 כרעי עוף - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
 צלעות בשר	18	200°C	4 צלעות	- עד 4 צלעות בשר ללא עצמות - להפוך באמצע הבישול
 פירות יבשים	90	75°C	180 גרם	- חותכים לפרוסות בעובי 2 מ"מ - להשרות במים 15 דקות, ולייבש לפני הבישול - להפוך באמצע הבישול
 טבעוני	23	180°C	15 יחידות	- עד 15 כדורי פלאפל - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
 לחם קלוי עם ביצה	12	160°C	4 ביצים, 3 טוסטים	- להוסיף את הביצה בלבד ב-7 הדקות הראשונות, להוסיף גם את הטוסט ל-5 דקות נוספות

 מאפינס	18	160°C	9 כוסות	-	עד 9 תבניות מאפינס
 ירקות מעורבים	12	180°C	1400 גרם	- - -	קצוצים גס השתמש באביזר האפייה יש לערבב פעמיים במהלך הבישול
 דג שלם	16	200°C	600 גרם	-	2 דגים, 300 גרם כל אחד
 שומר על החום	30	80°C	N\A	-	לא ניתן לכוון את הטמפרטורה

בישול עם הגדרה קבועה מראש אחרת

1. במהלך תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההגדרות הקבועות מראש כדי לחזור לתפריט הראשי.
2. יש ללחוץ על לחצן קבוע מראש מועדף אחר.
3. יש ללחוץ שוב על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להתחיל בתהליך הבישול החדש.

יש לשמור את הארוחה המועדפת עלייך

1. יש ללחוץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי להפעיל מתג המכשיר.
2. יש ללחוץ על לחצן המועדפים.
3. יש ללחוץ על לחצן הטמפרטורה.
4. יש לבחור טמפרטורה.
5. יש ללחוץ על לחצן הזמן.
6. יש לבחור זמן.
7. לאחר בחירת זמן, יש ללחוץ על לחצן הזמן מהתפריט הראשי.
8. יש ללחוץ לחיצה ארוכה על הכפתור במשך 2 שניות כדי לשמור את ההגדרות למועדפים.

   אחרי שההגדרה תישמר יישמע צפצוף.
9. יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

בישול עם הגדרות מועדפות

1. יש ללחוץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי להפעיל מתג המכשיר.
2. יש ללחוץ על לחצן המועדפים.
3. יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

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 מחורץ כדי ששמן עודף יישאר בקערה.

הערה

- אל תטה את הקערה לשפיכת כול המקלות לסיר בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסיר.

6 הכנס את המקלות לסיר.
7 טגן את מקלות תפוחי האדמה וערבב אותם 2-3 פעמים בזמן בישול.

ניקוי

אזהרה

- **יש לנתק את המכשיר מהחשמל לפני הניקיון**
- **לפני התחלת הניקוי, חכה שהסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.**
- **בסיר יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.**

יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.

1 לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, הסר את התקע משקע החשמל שבקיר והנח למכשיר להתקרר.

עצה

- הסר את הסיר כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.

2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.
3 יש לנקות את הסיר והסל במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותם באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג לא שוחק (עיין ב"טבלת הניקוי").

עצה

- אם שאריות מזון תקועות בסיר או בסל, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 15–10 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסיר או בסל שלא הצלחת להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, השתמש במסיר שומן נוזלי.
- אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לגוף החימום.

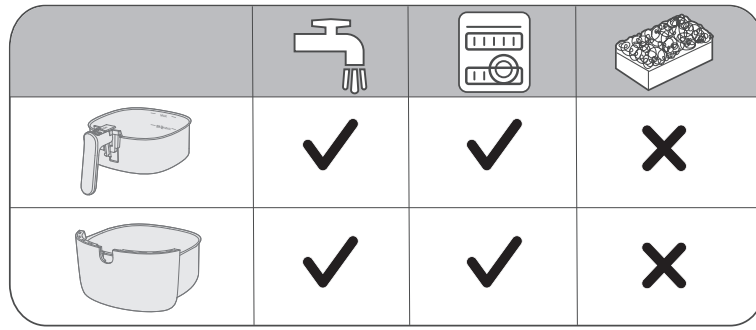
4 יש לנגב את החלק החיצוני של המכשיר במטלית לחה.

הערה

- יש לוודא שלוח הבקרה יבש לאחר הניקוי באמצעות מטלית כדי להסיר כל לחות.

5 יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.
6 יש לנקות את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.

7 נקו את חלון המכשיר במטלית רכה.



אחסון

1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.

2 הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

הערה

- בהזזת מכשיר ה-Airfryer, החזיקו אותו בצורה אופקית תוך תמיכה בסיר בחזית כדי למנוע תזוזה ונזק לחלקים.
- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer מותקנים במקום כהלכה לפני שאתה נושא ו/או מאחסן אותם.

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר **www.philips.com/support** לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש.	החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.	תופעה זו תקינה. כל הידיות והחוגות הדרושות לך במהלך השימוש יישארו קרות מספיק למגע.
		הסיר 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.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
	כמות מרכיבי המזון בסיר גדולה מדי.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
	יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
לא ניתן להפעיל את ה-Airfryer.	המכשיר אינו מחובר.	בדוק אם התקע מוכנס כהלכה לשקע בקיר.
	ישנם מספר מכשירים מחוברים לשקע אחד.	ההספק החשמלי של ה-Airfryer הוא גבוה. נסה שקע אחר ובדוק את הפיוזים.
אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.	עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת הסל).	ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת הסל לסיר כהלכה. אם תכניס את הסל בזווית, הצד שלו עלול להיתקע בקיר הסיר ולגרום לחתיכות קטנות של הציפוי להתקלף. אם דבר זה מתרחש, שים לב שהוא אינו מזיק מאחר שכל החומרים שבהם נעשה שימוש הם בטוחים למזון.
עשן לבן יוצא מהמכשיר.	אתה מבשל מרכיבים שומניים.	הסר בזהירות את השמן או השומן העודף מהסיר והמשך בבישול.
	הסיר עדיין מכיל שאריות שומניות מהשימוש הקודם.	עשן לבן נגרם עקב שאריות שומניות המתחממות בסיר. תמיד נקה את הסיר ואת הסל ביסודיות לאחר כול שימוש.
	הציפוי או פירורי הלחם לא נדבקו כהלכה למזון.	חלקים קטנים של פירורי לחם באוויר עלולים לגרום לעשן לבן. לחץ בחוזקה על פירורי הלחם או הציפוי על המזון כדי לוודא שהם נדבקים.
	המרינדות, הנוזלים או מיצי הבשר משפריצים בשמן או בשומן העודף.	נגב מזון יבש לפני הנחתו בסיר.
המסך של ה-Airfryer מציג "E1".	ייתכן שה-Airfryer שלך מאוחסן במקום קר מדי.	אם המכשיר אוחסן בסביבה עם טמפרטורה נמוכה, חכה שיתחמם לטמפרטורת החדר במשך 15 דקות לפחות לפני שתחבר אותו שוב. אם הבעיה נמשכת, התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
המסך של ה-Airfryer מציג "E9".	המכשיר מחובר למפצל חשמל שאינו מתפקד או לתנאי רשת חשמל לא יציבים.	יש לנתק את המכשיר מהמפצל ולחבר אותו לתקע החשמל. אם הבעיה נמשכת, התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
המסך של ה-Airfryer מציג "E12".	המכשיר נתקל בשגיאה.	יש לנתק את המכשיר ולחבר מחדש. אם הבעיה נמשכת, התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.