PHILIPS

NA540, NA541
NA543

English 3
Čeština 38
Dansk 75
Deutsch 111
Eesti 150
Español 186
Français 224
Hrvatski 263
Italiano 300
Latviešu 338
Lietuviškai 374
Magyar 411
Nederlands 449
Norsk 487
Polski 522
Português 560
Română 598
Shqip 635
Slovenščina 672
Slovensky 708
Srpski 745
Suomi 782
Svenska 817
Türkçe 852
Ελληνικά 888
Български 928
Македонски 969
Русский 1010
Українська 1050
Қазақша 1089
עברית 1128

Contents

Important safety instruction 3
- Danger 3
- Warning 4
- Caution 5
- Electromagnetic fields (EMF) 6
- Automatic shut-off 6

Recycling 7
Warranty and support 7
EcoDesign information 7
Introduction 7
General description 8
- Product overview 8
- Control panel overview 9

Before first use 13
Preparations before use 13
Using the appliance 13
- Airfry mode 14
- Steamfry mode 17
- Steam mode 20
- Cooking with preset programs 23

Cleaning 26
- Routine cleaning 26
- Steam cleaning 27
- Descaling 30

Storage 34
Troubleshooting 34

Important safety instruction

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

Danger

1

- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven (fig. 1).
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

- Do not fill the 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 basket.
- Always make sure heater is clean and no food is stuck in heater.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts.

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.

2

- The accessible surfaces may become hot during use (fig. 2).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 15 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Since this Airfryer has a big chamber, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- When using the Airfryer, be careful care when opening, closing, or shaking the large, heavy drawer. Always handle it securely to prevent it from slipping or falling, which could cause injury."
- 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 use the appliance for any other purpose than described in this manual to avoid potential injury and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- Do not place the pan and basket on the UI panel, as they may fall and cause injury.
- When steaming food, be careful when pulling out the pan to prevent burns from the escaping steam.
- Do not position the appliance's steam outlet towards the socket.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Always make sure that you have the control over your Airfryer.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke.
- Do not press the basket release button during shaking and moving the pan.
- When the descaling icon lights up, please proceed with the descaling process.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- Make sure the device is positioned with its back at least 15 cm away from the wall and its front 2 cm from the countertop edge. Also, make sure the air outlet is not facing any power socket.

- Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.
- If steam accumulates inside or around the surface of the steam outlet, wipe with a soft dry cloth.
- If there are condensation water on socket, it is recommended to adjust the position of the appliance or use a socket dust cover to avoid condensation accumulated in sockets.
- This appliance is provided with a short power supply cord to reduce the risk of entanglement or tripping which can occur with a longer power-supply cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in the use. If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.
  - The extension cord should be a grounded type 3-wire cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- To avoid damaging the appliance, do not use alkaline cleaning agents. Instead, clean with a soft cloth and a mild detergent.
- To avoid damaging the appliance, do not use hard water. Instead, use purified water / distilled water for steam, steamfry, and descaling.
- Do not direct the cold air from fans or air conditioners towards the air outlet of the Airfryer.
- Please use Philips descaler CA6700 only. Under no circumstances should you use a descaler based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water circuit in your machine and not dissolve the limescale properly. Not using the Philips descaler will void your warranty. Failure to descale the appliance will also void your warranty.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

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 Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the date of delivery, if later). This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website **home.id/support**.

EcoDesign information

EcoDesign information for Model identifier(s): NA540, NA541, NA543, NA547

Description	Symbol	Value	Unit
Off-mode power consumption	P_{off}	0.3	W
Standby mode power consumption	P_{sb}	/	W
Period before automatic switches into standby mode	T_{sb}	20	Min
Measurement standard for service value	EN 50564:2011		
Contact details for obtaining more information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
The appliance complies with the ecodesign requirements of COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.			

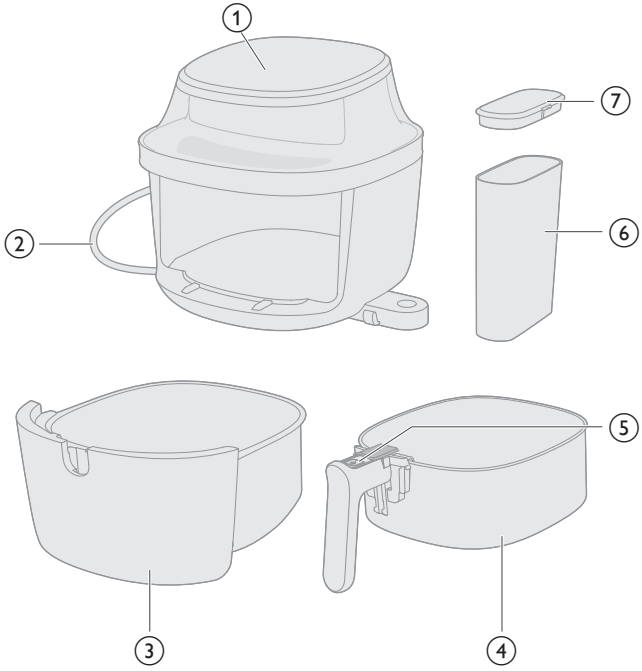
Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that we offer, register your product at **www.home.id**.

General description

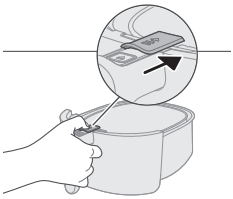
Product overview



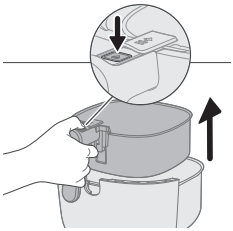
1 Control panel
2 Power cord
3 Pan
4 Basket
5 Basket release button
6 Water tank
7 Water tank lid

Basket release button

Slide the cap to access the basket release button.



Press the basket release button and lift the basket to remove it from the pan.



Control panel overview

Power and basic operations

On/off button
Tap to power the Airfryer on or off.

Start/pause button
Tap to begin or pause the cooking process.

Airfry button
Tap to start airfrying with hot air circulation for crispy results.

Steamfry button
Tap to start steam and airfrying for moist interiors and crispy exteriors.

Steam button
Tap to cook food using steam for gentle and even heating.

Increase/decrease buttons
Tap to increase or decrease the cooking temperature and time.

Temperature button
Tap to enter temperature adjusting mode.

Time button
Tap to enter time adjusting mode.

Preset programs

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

Potato cubes
Use this preset for fries or wedges made from fresh-cut potatoes.

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

Breakfast
Use this preset for a quick, balanced breakfast with golden toast and soft-cooked eggs.

Muffin
Use this preset to bake fluffy, evenly cooked muffins.

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

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

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

Dumplings
Use this preset to cook dumplings evenly with a crisp exterior and tender filling.

Additional functions

Keep warm

You can activate Keep-warm mode at any time—before or during cooking—by tapping the **Keep warm** button.

When the Keep warm function is activated, the appliance will automatically switch to keep-warm mode once cooking is complete.

Shake reminder

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

Press the **Shake Reminde**r button to turn alerts on or off. When enabled, you'll hear a beep and see the button flash—reminding you to shake or turn your food during cooking for more even results.

Light

Turn the light in the cooking chamber on or off.

Steam cleaning

Effectively dissolves greasy residue and provides a deep clean for both the basket and pan.

Favorite

Your Airfryer includes a save favorite feature for quick access to your preferred settings.

- Select the cooking mode: Airfry, Steamfry, or Steam.
- Set your desired cooking temperature and time.
- Press and hold the **Favorite** button until you hear a beep—this confirms the setting is saved.
- To update your favorite, simply repeat the steps above with the new settings.

Display

Time/temperature display
The screen cycles between displaying the cooking time and temperature.

No water indication
Lights up when there is not enough water in the water tank.

Descaling indication
Lights up when the steam enabled functions have been used for 20 hours.

Before first use

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

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

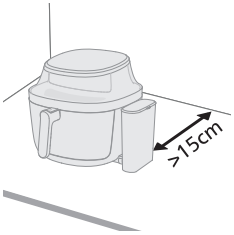
Caution: Do not touch hot surfaces. Handle the hot pan with oven-safe gloves.

Caution: This appliance is for household use only.

Note: Preheating of the appliance is not necessary.

1 Remove all packing material.
2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
3 Thoroughly clean the appliance before first use.

Preparations before use



1 Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface. Make sure there is enough space on the table for the extended rail after the pan is pulled out.
2 Leave at least 15 cm free space at the back of the appliance.

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

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

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

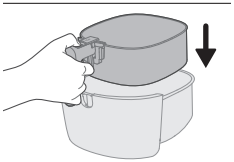
Using the appliance

This appliance with steam function offers three versatile cooking modes designed to suit a wide range of cooking needs.

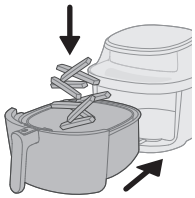
- **Airfry Mode** delivers crispy results with minimal oil, perfect for snacks and fried favorites.

- **Steamfry Mode** combines hot air and steam to lock in moisture while achieving a golden finish—ideal for delicate foods like homemade bread and fish.
- **Steam Mode** uses pure steam to gently cook ingredients, preserving nutrients and texture, making it perfect for vegetables and seafood.

Airfry mode



1 Place the basket in the pan.



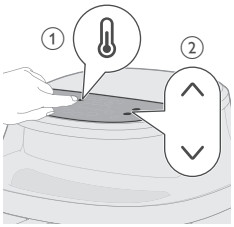
2 Add ingredients to the basket and place the pan back into the appliance.

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

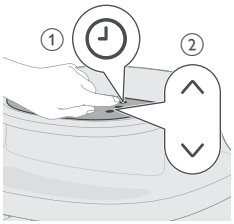
Note: Avoid exceeding the suggested amounts or filling the basket beyond the "**MAX**" line, as this may impact cooking performance.

3 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.

4 Tap the **Airfry** button to enter Airfry mode.

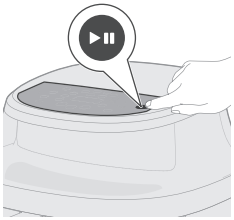


5 Tap the **Temperature** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking temperature.



6 Tap the **Time** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.

Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.



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

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

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the ingredients over a heat-resistant surface.
- Place the pan back to continue cooking.

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

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

8 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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

9 Remove the cooked food from the basket.

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

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

Food table for Airfry mode

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

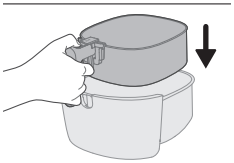
Note

- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.

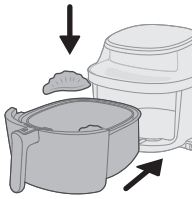
Food items	Food amount	Tempera-ture	Time	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Small portion	830 g	200 °C	22 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 11, 14, 17, and 20 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of fries.
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Large portion	1250 g	200 °C	30 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 14, 18, 22, and 27 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for large portions of fries.
Frozen spring rolls	800 g	200 °C	15 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Hamburger (around 150 g/5 oz)	6 patties	200 °C	16-25 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Meat loaf	1400 g	150 °C	65-70 min	
Meat chops without bone (around 190 g/7 oz)	4 chops	200 °C	16-25 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 pieces	180 °C	20-28 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Whole chicken (1200 g/42 oz)	1 piece	180 °C	50-60 min	Shake, turn, or stir 1 time in between
Pre-baked bread/rolls (around 75 g/2.6 oz)	4 pieces	180 °C	8 min	

Food items	Food amount	Temperature	Time	Note
Chicken drumsticks (around 100 g/3.5 oz/piece) Small portion	4 pieces	180 °C	26 min	Turn off the shaking reminder and manually shake, turn, or stir the food promptly at 13 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of drumsticks.
Muffins (around 40 g/1.4 oz/piece)	6 pieces	160 °C	16 min	
Mixed vegetables (roughly chopped) Large portion	1300 g	180 °C	15 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 8 and 12 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for large portions of mixed vegetables.

Steamfry mode



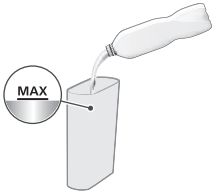
1 Place the basket in the pan.



2 Add ingredients to the basket and place the pan back into the appliance.

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

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



3 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

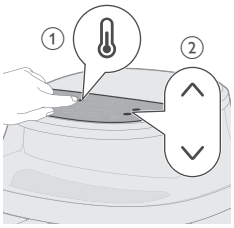
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

4 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.

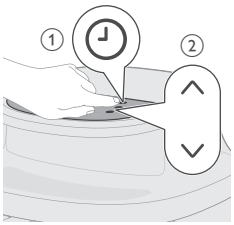
5 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.

6 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.

7 Tap the **Steamfry** button to enter Steamfry mode.

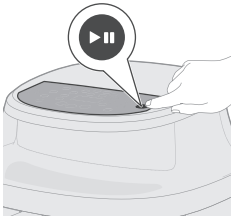


8 Tap the **Temperature** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking temperature.



9 Tap the **Time** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.

Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.



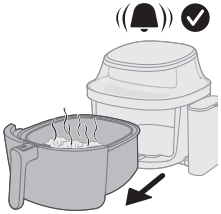
10 Tap the **Start/pause** button to start cooking.

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

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the contents over a heat-resistant surface.
- Place the pan back to continue cooking.

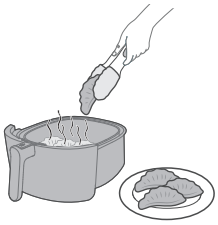
Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

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



11 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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



12 Remove the cooked food from the basket.

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

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

Food table for Steamfry mode

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

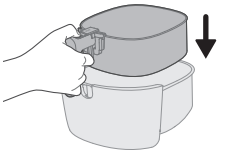
Note

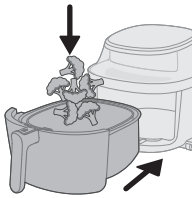
- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.

Food items	Food amount	Tempera-ture	Time	Note
Fresh potato cubes	1000 g/35 oz	180 °C	34 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 pieces	160 °C	29 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Fish fillet (around 125 g/4 oz)	6 pieces	160 °C	22 min	Shake, turn, or stir 1-2 times in between
Homemade bread	500 g	180 °C	30 min	Spread the dough into an even, flat layer to prevent it from rising and touching the heating element during cooking, which could burn the bread.
Whole chicken	1200 g/42 oz	180 °C	50 min	Shake, turn, or stir once in between

Steam mode

1 Place the basket in the pan.

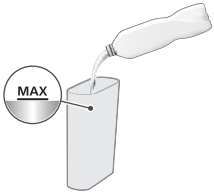




2 Add ingredients to the basket and place the pan back into the appliance.

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

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



3 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

4 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.

5 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.

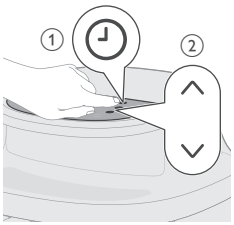
6 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.

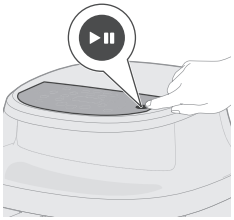
7 Tap the **Steam** button to enter Steam mode.

8 Tap the **Time** button and then use the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.

Note: Temperature adjustment is disabled for Steaming.

Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.





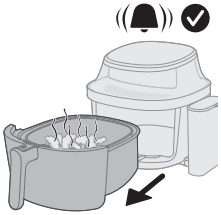
9 Tap the **Start/pause** button to start cooking.

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

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the ingredients over a heat-resistant surface.
- Place the pan back to continue cooking.

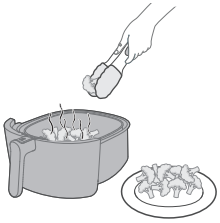
Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

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



10 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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



11 Remove the cooked food from the basket.

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

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

Food table for Steam mode

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

Note

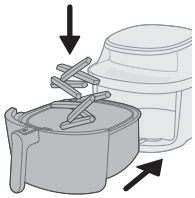
- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.

Food items	Food amount	Tempera-ture	Time	Note
Fresh potato cubes	1000 g / 35 oz	100 °C	29-35 min	
Whole potato (around 250-300 g/9-11 oz)	4 pieces	100 °C	50-60 min	

Food items	Food amount	Tempera-ture	Time	Note
Pork ribs	300 g/11 oz	100 °C	25-35 min	
Rice	320 g/11 oz	100 °C	35-40 min	Using cooking pot, like baking pot, silicon tray etc. Add 320 ml of water to the pot, maintaining a rice-water ratio of 1:1.2.
Yam/Sweet Potato (around 100 g/3.5 oz)	8 pieces	100 °C	50-75 min	

Cooking with preset programs

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



1 Add ingredients to the basket and place the pan back into the appliance.

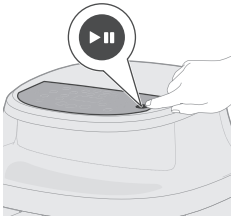
Note: Avoid exceeding the suggested amounts or filling the basket beyond the "**MAX**" line, as this may impact cooking performance.

2 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.

3 Tap the **Airfry**, **Steam**, or **Steamfry** button to enter one of the cooking modes.

Note: Make sure to have the filled water tank in place when you are using the **Steam** or **Steamfry** cooking modes.

4 Choose one of the preset programs according to the food you are cooking.



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

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

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

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

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

6 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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

7 Remove the cooked food from the basket.

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

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

Preset table for Airfry

	Preset	Recommended amount	Time	Temperature	Shake Reminder
	Frozen fries	1000 g	27 min	180 °C	2 times
	Homemade fries	1000 g	29 min	180 °C	2 times

	Meat chop	4 pieces (190g/piece)	17 min	200 °C	1 time
	Egg and breakfast	3 toasts, 4 eggs	12 min Add toast 6 min into cooking	160 °C	/
	Muffin	9 cups (around 30g per cup)	16 min	160 °C	/
	Chicken drumsticks	10 pieces (125g/piece)	28 min	180 °C	2 times
	Mixed vegetables	1000 g (Airfry mode) 600 g (Steamfry and Steam modes)	12 min	180 °C	2 times
	Whole fish	2 fish (300-400g per fish)	13 min	200 °C	1 time

Preset table for Steamfry

	Preset	Weight	Time	Temperature	Shake Reminder
	Chicken drumsticks	10 pieces (125 g/piece)	35 min	180 °C	2 times
	Potato cubes	1000 g	34 min	180 °C	1 time
	Cauliflower	600 g	19 min	160 °C	2 times
	Whole fish	2 fish (300-400 g per fish)	18 min	200 °C	1 time
	Dumplings	370 g	16 min	160 °C	/

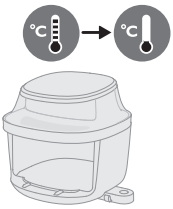
Preset table for Steam

	Preset	Weight	Time	Temperature
	Chicken drumsticks	10 pieces (125 g/piece)	33 min	100 °C
	Potato cubes	1000 g	29 min	100 °C

	Broccoli	600 g	13 min	100 °C
	Whole fish	2 fish (300-400 g per fish)	19 min	100 °C
	Dumplings	370 g	13 min	100 °C

Cleaning

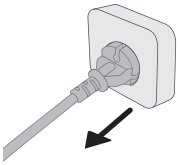
Routine cleaning



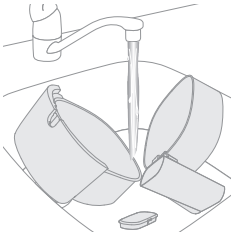
Warning: Let the pan, basket, and inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.

Warning: the basket has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

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



1 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.
2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

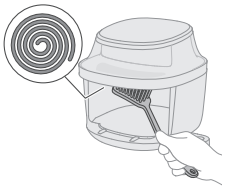


3 Clean the basket, pan, and water tank under the tap, if necessary with warm water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

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

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

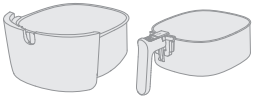
4 To prevent scratches, gently wipe the outside and inside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



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

6 Clean the inside of the appliance with a slightly moistened soft cloth and follow up with a dry one, if necessary.

Cleaning table

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Steam cleaning

The steam cleaning function effectively dissolves greasy residue and provides a deep clean for both the basket and pan.

The program runs for 25 minutes, consisting of:

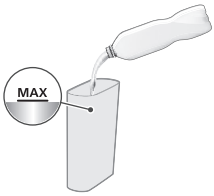
- **20 minutes of steam cleaning** to dissolve buildup.
- **5 minutes of drying** to ensure the pan is ready for use.

Note: When starting the steam cleaning program, the appliance may release more vapor from the back than during regular steam mode. This is normal and may result in increased condensation on nearby walls.

Before starting, please ensure the following:

- Air outlet is not directly facing any power socket.
- Do not place other kitchen appliances next to the appliance.
- Keep at least 15 cm of space between the appliance and the wall to minimize condensation buildup.

1 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.



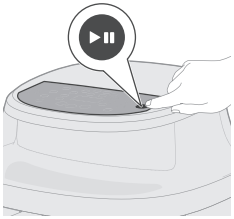
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

2 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.

3 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.

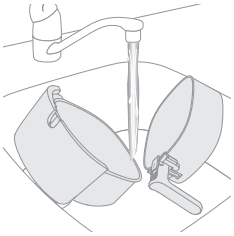
4 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.

5 Tap the **Steam Clean** button.



6 Press the **Start/pause** button to start the steam cleaning process.

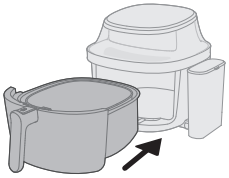
7 After 20 minutes, the appliance will beep continuously and the steam clean icon will start flashing.



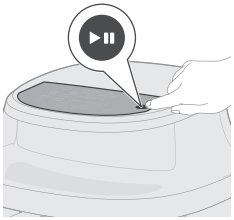
8 Pull out and clean the pan and basket.

Caution: Always wear heat-resistant gloves to handle the hot pan.

Note: If grease remains in the pan and basket, clean them with soapy water or detergent using a sponge, then rinse again.



9 Place the basket and pan back into the appliance.



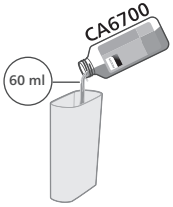
10 Tap the **Start/pause** button to start the drying process.

11 After 5 minutes, a beep sound indicates that drying is complete.

Tip: Before first use or if not used for a long time, we suggest using the "Steam cleaning" function to thoroughly clean the water circle and cooking chamber.

Descaling

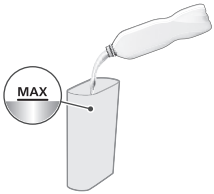
Every 20 hours of using steam mode, a descaling reminder will automatically appear and blink on the display—this means it is time to run the descaling program. The descaling program cleans limescale buildup from the airfryer's water system, helping to extend its lifespan.



1 Fill the water tank with 60 ml of Philips Descaler CA6700.

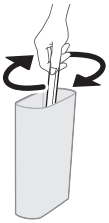
Note: Philips Descaler CA6700 is not included in the box. Purchase separately for best descaling results.

Note: To descale the appliance, we recommend using the Philips Descaler CA6700/55 (available from the Philips Online Shop). The appliance must be descaled after every 10 hours of steaming function usage. If you intend to use a descaler based on citric acid powder, we recommend mixing **40g of food-grade citric acid powder** with **800ml of water** for descaling solution. Failure to descale the appliance will void your warranty.



2 Fill the water tank with water up to the **MAX** level.

Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

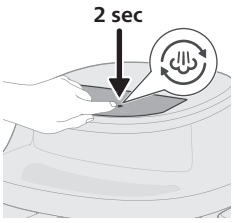


3 Mix the water and descaler evenly in the water tank.

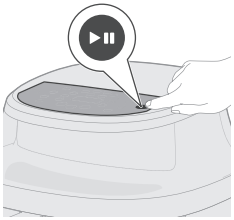
4 Pull out the water tank base from the bottom side of the appliance.

5 Secure the lid on the water tank and place the water tank onto the base.

6 Tap the **On/off** button to switch on the appliance

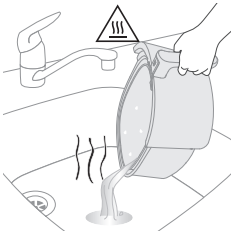


7 Tap and hold the **Steam clean** button for 2 seconds.



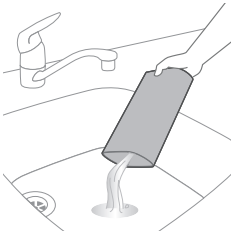
8 Tap the **Start/pause** button to start descaling.

9 After 25 minutes of descaling, the appliance will beep and remind you to pull out the pan.

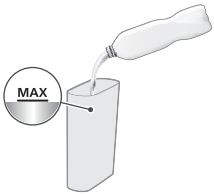


10 Pull out the pan and pour off any remaining water in the pan.

Caution: Always wear heat-resistant gloves to handle the hot pan.



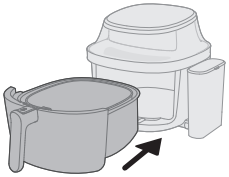
11 Pour off any remaining water in the water tank.



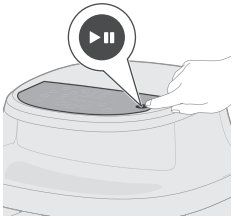
12 Refill the water tank with water.

Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

13 Place the basket and pan back to the appliance.

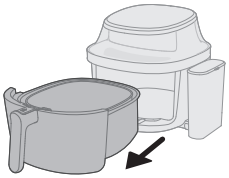


14 Press the Start/pause button to continue descaling.

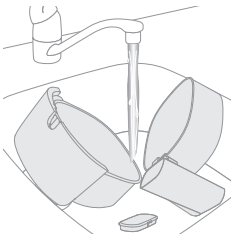


15 The descaling process ends when you hear the appliance beep again.

16 Pull out the basket and pan.



17 Rinse the basket, pan, and water tank under the tap.



Important: Under no circumstances should you use a descaling liquid based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water system in your appliance and not dissolve the limescale properly.

Note: If you often use hard water in your area, you may need to descale the device more frequently.

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.home.id/support** for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All areas that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.

Problem	Possible cause	Solution
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
	You did not tap the **On/off** button.	Tap the **On/off** button to switch on the appliance.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If your display still shows "E1", call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The screen on the Airfryer shows "E4–E12".	The device might have a malfunction.	Try to unplug and plug in the device again. If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E15".	The internal water tube is blocked.	Perform the descaling process. If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
I hear some strange noise coming from the inside of the appliance.	This appliance is equipped with a fan to circulate heat and a water pump to enable the steaming function. During operation, you may hear sounds from these components.	This is normal and expected. If the noise becomes noticeably louder or changes in character, please contact the Consumer Care Center for further assistance.
There is water in the cooking chamber after use.	After cooking, you may notice water remaining in the cooking chamber. This is due to the steam generated during operation, which condenses on the food and the inner walls of the chamber.	A small amount of condensation is normal. Simply wipe it away using a soft, damp, non-abrasive cloth.
is flashing.	No water in water tank.	Add purified water / distilled water to the water tank.
	Water tank is not placed properly.	Press the water tank to secure it in place.
	The internal water tube is blocked.	Perform the descaling process. If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
is flashing.	This is the descaling reminder.	Perform the descaling process. See chapter "Descaling".

Problem	Possible cause	Solution
There is condensation on the wall during steaming, steam cleaning, or descaling.	It is normal. The appliance may release increased vapor from the air outlet. This vapor can be pushed toward nearby surfaces by the internal fan, leading to visible condensation on walls.	To ensure safe and optimal use: - Place the appliance at least 15 cm away from the wall to reduce condensation buildup. - Ensure the air outlet is not directly facing any power socket to avoid electrical hazards. - Do not place other kitchen appliances close to the unit during operation. - Use a mop or soft cloth to dry any condensation that forms on surrounding surfaces.
There is water leakage from the Airfryer.	Internal Leakage (e.g., water tube or internal components).	Contact the Consumer Care Center in your country for further assistance.
	Cracks or Damage from External Force. If the appliance has been dropped or deformed, it may cause structural damage leading to leaks.	
	The water tank may not be properly installed or could be damaged.	Remove the water tank and reinstall it securely. Check for any visible cracks or damage. If damage is found, contact the Consumer Care Center for further assistance.
The Airfryer is not producing enough steam.	Insufficient water in the water tank.	Check the water tank to ensure there is enough water.
	The water tank is not properly inserted.	Press the water tank to secure it in place.
	The water inlet is dirty or clogged.	Clean and rinse thoroughly to remove any blockages.
	There is steam generator clogging or pipeline leakage.	If the appliance has been used for an extended period, the steam generator may require maintenance. Run the descaling program to clean the steam system. If the issue persists after descaling, please contact the Consumer Care Center in your country for further assistance.

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny 38
Nebezpečí 38
Varování 39
Upozornění 40
Elektromagnetická pole (EMP) 41
Automatické vypnutí 42
Recyklace 42
Záruka a podpora 42
Informace o ekodesignu 42
Úvod 43
Všeobecný popis 43
Přehled výrobku 43
Přehled ovládacího panelu 45
Před prvním použitím 49
Příprava před použitím 49
Použití přístroje 49
Režim horkovzdušného fritování 50
Režim horkovzdušného fritování v páře 53
Režim vaření v páře 56
Příprava s přednastavenými programy 59
Čištění 62
Pravidelné čištění 62
Čištění párou 63
Odstraňování vodního kamene 66
Skladování 70
Řešení problémů 70

Důležité bezpečnostní pokyny

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

Nebezpečí

- Neumisťujte přístroj na horký plynový sporák, ani do jeho blízkosti. Nepokládejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vařiče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozehřáté trouby (obr. 1).
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do košíku, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.

- 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 košíku.
- Vždy se ujistěte, že je ohřívač čistý a že v ohřívači nejsou žádné potraviny.
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso, okraj kovových částí.

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.

2

- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké (obr. 2).
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj neumisťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 15 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravině.
- Fritéza Airfryer má velkou komoru a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do stejné zásuvky. Může dojít k pádu elektrického jističe ve vašem domě a zásuvka nebude fungovat.
- Při používání horkovzdušné fritézy Airfryer buďte opatrní při otevírání, zavírání nebo protřepávání velké a těžké zásuvky. Vždy s ní zacházejte opatrně, aby nedošlo k jejímu sklouznutí nebo pádu, což by mohlo způsobit zranění.
- 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.
- Aby nedošlo ke zranění, nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba, košík a příslušenství umístěny uvnitř varné komory se během používání přístroje a po něm zahřívají, vždy s nimi manipulujte opatrně.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.
- Nepokládejte nádobu a košík na ovládací panel, protože by mohly spadnout a způsobit zranění.
- Při vaření jídla v páře buďte opatrní při vytahování nádoby, abyste se nespálili unikající párou.
- Nevystavujte výstup páry ze přístrojem směrem k síťové zásuvce.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Při ponechání přístroje bez dozoru a před jeho sestavováním, rozebíráním, uskladněním nebo čištěním ho vždy odpojte od napájení.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Dbejte, aby suroviny připravené v tomto přístroji byly zlatožluté, a nikoli tmavé nebo hnědé.
- Vyjměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidu).
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Vždy se ujistěte, že máte kontrolu nad fritézou Airfryer.
- Při vaření tučných potravin může z fritézy Airfryer vycházet kouř.
- Během protřepávání a přemisťování nádoby nestlačujte tlačítko pro uvolnění košíku.
- Když se rozsvítí ikona odstranění vodního kamene, odstraňte vodní kámen.
- Buďte opatrní při vytahování uvařených pokrmů a nenechte vypadnout žádné příslušenství.
- Ujistěte se, že je zařízení umístěno tak, aby jeho zadní strana byla alespoň 15 cm od stěny a přední strana 2 cm od okraje kuchyňské linky. Ujistěte se také, že výstup vzduchu není otočen směrem k elektrické zásuvce.

- Neumisťujte fritézu Airfryer vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Vysrážená horká pára by mohla stékat po površích.
- Při běžném používání je nutné okolo výrobku zajistit dobrou ventilaci.
- Pokud se uvnitř nebo v okolí výstupu páry nahromadí vlhkost, setřete ji suchým hadříkem.
- Pokud se na zásuvce objeví zkondenzovaná voda, doporučujeme upravit pozici přístroje nebo na zásuvku nasadit protiprachový kryt, aby se na ní kondenzát nehromadil.
- Přístroj je vybaven krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání nebo zakopnutí, ke kterému může dojít při použití delšího napájecího kabelu.
- Prodlužovací kabely lze použít, pokud jste při jejich používání opatrní.
  V případě použití prodlužovacího kabelu:
  - Vyznačený jmenovitý elektrický výkon kabelu musí odpovídat jmenovité hodnotě přístroje.
  - Kabel umístěte tak, aby nepřečníval přes okraj pultu nebo desky stolu, kde by za něj mohly zatáhnout děti nebo by mohl způsobit nechtěné převrhnutí přístroje jiným způsobem.
  - Prodlužovací kabel by měl být uzemněného třívodičového typu.
- Přístroj má polarizovanou zástrčku (jeden kolík je širší než druhý). Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, je tato zástrčka určena k zapojení do polarizované zásuvky pouze jedním směrem. Pokud zástrčka do zásuvky zcela nezapadne, otočte ji. Pokud přesto nezapadne, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se zástrčku jakkoli upravovat.
- Aby nedošlo k poškození přístroje, nepoužívejte alkalické čisticí prostředky. Místo toho jej čistěte měkkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
- Aby nedošlo k poškození přístroje, nepoužívejte tvrdou vodu. Místo toho používejte k vaření v páře, smažení v páře a odstraňování vodního kamene čištěnou nebo destilovanou vodu.
- Nesměrujte studený vzduch z ventilátorů nebo klimatizací směrem k výstupu vzduchu z horkovzdušné fritézy Airfryer.
- Používejte pouze odstraňovač vodního kamene Philips CA6700. V žádném případě na odstraňování vodního kamene nepoužívejte odstraňovač vodního kamene na bázi kyseliny sírové, kyseliny chlorovodíkové, kyseliny amidosulfonové nebo kyseliny octové (octa), protože by mohl poškodit vodní okruh v přístroji, aniž by správně odstranil vodní kámen. Použití jiného odstraňovače vodního kamene než Philips má za následek ztrátu záruky. Záruka ztrácí platnost i při nesprávně provedeném odstranění vodního kamene.
- Povrch výhřevné plochy udržuje po použití zbytkové teplo.

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 Netherlands B.V., se sídlem na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, poskytuje na tento produkt dvouletou záruku od data nákupu (nebo od data dodání, pokud je pozdější). Tato záruka se nevztahuje na závady vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby. Naše záruka nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele. Potřebujete-li další informace, náhradní díly nebo uplatnit záruku, navštivte náš web **home.id/support**.

Informace o ekodesignu

Informace o ekodesignu pro identifikátor(y) modelu: NA540, NA541, NA543, NA547

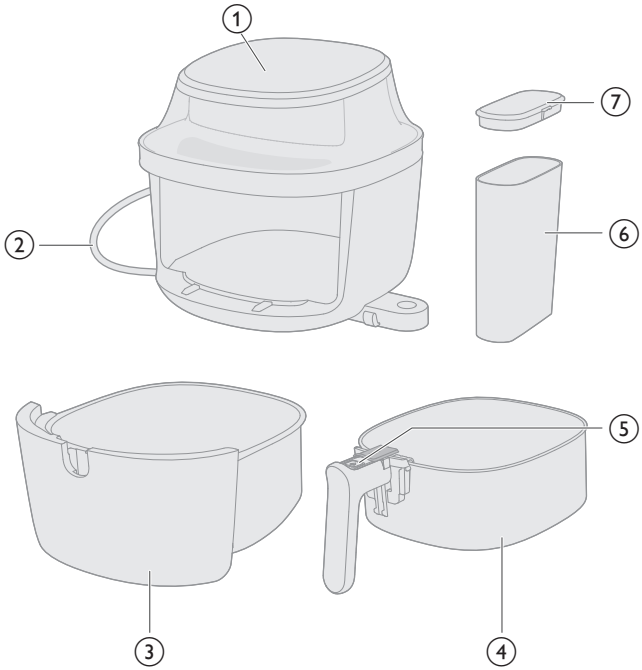
Popis	Označení	Hodnota	Jednotka
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	P_{off}	0,3	W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	P_{sb}	/	W
Doba před automatickým přepnutím do pohotovostního režimu	T_{sb}	20	Min
Norma pro měření provozní hodnoty	EN 50564:2011		
Kontaktní údaje pro účely získání více informací	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands		
Přístroj je v souladu s požadavky na ekodesign NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/826.			

Úvod

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

Všeobecný popis

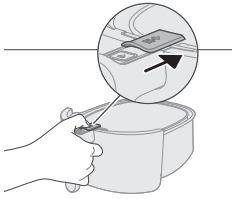
Přehled výrobku



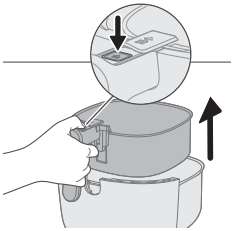
1 Ovládací panel
2 Napájecí kabel
3 Nádoba
4 Koš
5 Tlačítko uvolnění košíku
6 Nádržka na vodu
7 Víčko nádržky na vodu

Tlačítko uvolnění košíku

Posunutím krytky odkryjete tlačítko uvolnění košíku.



Stiskněte tlačítko pro uvolnění košíku a vytáhněte košík z nádoby.



Přehled ovládacího panelu

Napájení a základní ovládání

Vypínač
Klepnutím horkovzdušnou fritézu Airfryer zapnete nebo vypnete.

Tlačítko pro spuštění/pozastavení
Klepnutím spustíte nebo pozastavíte proces přípravy.

Tlačítko horkovzdušného fritování
Klepnutím spustíte horkovzdušné fritování a připravíte křupavé pokrmy.

Tlačítko horkovzdušného fritování v páře
Klepnutím spustíte vaření v páře a horkovzdušné fritování, které zajistí šťavnatý vnitřek a křupavý povrch pokrmu.

Tlačítko napařování
Klepnutím spustíte vaření v páře, které zajistí jemné a rovnoměrné ohřátí.

Tlačítka zvýšení/snížení
Klepnutím zvýšíte nebo snížíte teplotu přípravy a čas.

Tlačítko teploty
Klepnutím přejdete do režimu nastavení teploty.

Tlačítko času
Klepnutím přejdete do režimu nastavení času.

Přednastavené programy

Mražené hranolky

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

Bramborové kostičky

Tuto předvolbu použijte k přípravě hranolků nebo amerických brambor z čerstvě nakrájených brambor.

Kotlety

Tuto předvolbu použijte na grilování steaku s opečenou kůrkou tak, jak vám chutná.

Snídaně

Tuto předvolbu použijte k přípravě rychlé a vyvážené snídaně s chlebem opečeným dozlatova a vejci naměkko.

Muffiny

Tuto předvolbu použijte k pečení nadýchaných, rovnoměrně propečených muffinů.

Kuřecí stehna

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

Směs zeleniny

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

Ryby

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

Knedlíčky

Tuto předvolbu použijte k rovnoměrnému provaření knedlíčků s křupavým povrchem a křehkou náplní.

Další funkce

Uchov. teplé

Klepnutím na tlačítko **Udržovat teplotu** můžete kdykoli před přípravou nebo během ní aktivovat režim udržování teploty.

Když je funkce udržování teploty aktivována, přístroj se po dokončení přípravy automaticky přepne do režimu udržování teploty.

Připomenutí protřepání

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

Stisknutím tlačítka **Připomenutí protřepání** zapnete nebo vypnete upozornění. Když je tato funkce zapnutá, uslyšíte pípnutí a tlačítko začne blikat, což vám připomene, že je jídlo během přípravy třeba protřepat nebo otočit, aby byly výsledky rovnoměrnější.

Světlo

Zapne nebo vypne světlo ve varné komoře.

Čištění párou

Účinně rozpouští mastné usazeniny a zajišťuje důkladné čištění košíku i nádoby.

Favorite (Oblíbené)

Vaše fritéza Airfryer je vybavena funkcí uložení oblíbených nastavení pro rychlý přístup k preferovaným nastavením.

- Vyberte režim vaření: Horkovzdušné fritování, horkovzdušné fritování v páře nebo vaření v páře.
- Nastavte požadovanou teplotu a dobu přípravy.
- Stiskněte a podržte tlačítko **Oblíbené**, dokud neuslyšíte pípnutí. Tím se uloží nastavení.
- Chcete-li svá oblíbená nastavení aktualizovat, jednoduše opakujte výše uvedené kroky s novým nastavením.

Displej

Displej času/teploty
Na displeji se střídavě zobrazuje doba přípravy a teplota.

Indikace nedostatku vody
Rozsvítí se, když není v nádržce dostatek vody.

Ukazatel odstranění vodního kamene
Rozsvítí se, když byly funkce využívající páru aktivní po dobu 20 hodin.

Před prvním použitím

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

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

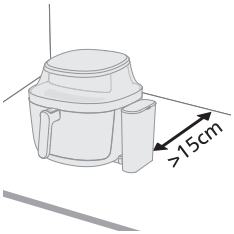
Upozornění: Nedotýkejte se horkých povrchů. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.

Upozornění: Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.

Poznámka: Předehřívání přístroje není nutné.

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

Příprava před použitím



1 Přístroj postavte na stabilní a vyrovnaný povrch odolný proti žáru. Ujistěte se, že je na stole po vytažení nádoby dostatek místa na vysunutou kolejnici.
2 Ponechte alespoň 15 cm volného prostoru za přístrojem.

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

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

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

Použití přístroje

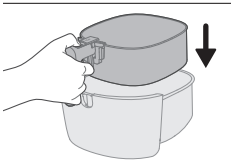
Tento přístroj s funkcí páry nabízí tři univerzální režimy přípravy, které jsou navrženy tak, aby vyhovovaly široké škále potřeb při přípravě pokrmů.

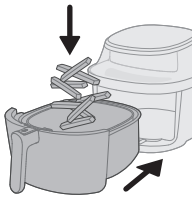
- **Režim horkovzdušného fritování** připraví křupavé pokrmy s minimálním množstvím oleje – ideální na snacky a oblíbené smažené pokrmy.

- **Režim horkovzdušného fritování v páře** kombinuje horký vzduch a páru, aby pokrm zůstal vláčný a zároveň měl zlatavý povrch – ideální na křehké potraviny, jako je domácí chléb a ryby.
- **Režim páry** využívá páru k šetrné přípravě surovin, při které se zachovávají živiny a struktura, což je ideální na zeleninu a mořské plody.

Režim horkovzdušného fritování

1 Vložte košík do nádoby.





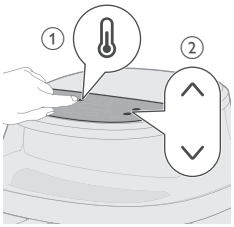
2 Vložte suroviny do košíku a zasuňte nádobu zpět do přístroje.

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

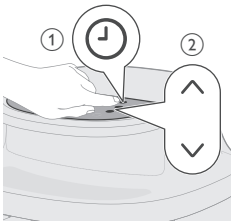
Poznámka: Nepřekračujte doporučené množství ani nenaplňujte košík nad značku „**MAX**", protože by to mohlo ovlivnit výkon přípravy.

3 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.

4 Klepnutím na tlačítko **horkovzdušného fritování** přejděte do režimu horkovzdušného fritování.

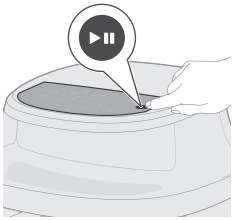


5 Klepnutím na tlačítko **Teplota** a poté pomocí tlačítek **Zvýšit** nebo **Snížit** vyberete požadovanou teplotu přípravy.



6 Klepnutím na tlačítko **Čas** a poté pomocí tlačítek **Zvýšit** nebo **Snížit** vyberete požadovanou dobu přípravy.

Poznámka: Kromě ručního výběru teploty a času přípravy můžete také vybírat z řady přednastavených programů, které jsou navrženy s ohledem na pohodlí a optimální výsledky.



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

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

- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřepejte obsah nebo otočte suroviny nad žáruvzdorným povrchem.
- Zasuňte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

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

Poznámka: Po vyjmutí nádoby se přístroj automaticky pozastaví. Příprava se automaticky obnoví, jakmile vložíte nádobu zpět do přístroje.

8 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

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

9 Vyjměte připravený pokrm z košíku.

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

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

Tabulka potravin pro režim horkovzdušného fritování

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

Poznámka

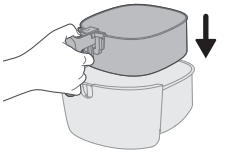
- Uvedená nastavení slouží jako vodítko. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce surovin nelze zaručit optimální výsledky pro všechny ingredience.
- Při přípravě větších množství (např. hranolky, krevety, kuřecí stehýnka, mražené pokrmy) ingredience během přípravy 2–3krát protřepejte, otočte nebo promíchejte, aby byla zajištěna rovnoměrná struktura a propečení.

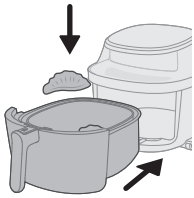
Potraviny	Množství potravin	Teplota	Time (Čas)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Malá porce	830 g	200 °C	22 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 11, 14, 17 a 20 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě malých porcí hranolků.
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Velká porce	1250 g	200 °C	30 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 14, 18, 22 a 27 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
Zmražené jarní závitky	800 g	200 °C	15 min	V průběhu 1–2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 uncí)	6 karbanátky	200 °C	16–25 min	V průběhu 1–2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Sekaná pečeně	1400 g	150 °C	65–70 min	
Kotlety bez kosti (zhruba 190 g / 7 uncí)	4 kotlety	200 °C	16–25 min	V průběhu 1–2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 uncí)	5 kusů	180 °C	20–28 min	V průběhu 1–2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Celé kuře (1 200 g / 42 uncí)	1 kus	180 °C	50–60 min	V průběhu jednou protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 75 g / 2,6 unce)	4 kusů	180 °C	8 min	

Potraviny	Množství potravin	Teplota	Time (Čas)	Poznámka
Kuřecí paličky (zhruba 100 g / 3,5 unce na 1 ks) Malá porce	4 kusů	180 °C	26 min	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 13 minutách ručně protřepejte, otočte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě malých porcí paliček.
Muffiny (zhruba 40 g / 1,4 unce na 1 ks)	6 kusů	160 °C	16 min	
Směs zeleniny (hrubě krájená) Velká porce	1300 g	180 °C	15 min	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 8 a 12 minutách ručně protřepejte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.

Režim horkovzdušného fritování v páře

1 Vložte košík do nádoby.

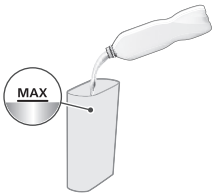




2 Vložte suroviny do košíku a zasuňte nádobu zpět do přístroje.

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

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



3 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

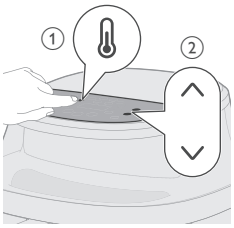
Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čištěnou nebo destilovanou vodu.

4 Vysuňte základnu nádržky na vodu ze spodní strany přístroje.

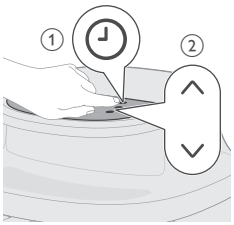
5 Zajistěte víko nádrže na vodu a umístěte nádrž na vodu na základnu.

6 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.

7 Klepnutím na tlačítko **horkovzdušného fritování v páře** přejděte do režimu horkovzdušného fritování v páře.

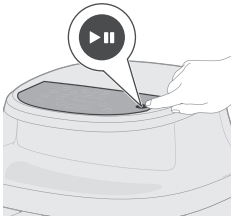


8 Klepnutím na tlačítko **Teplota** a poté pomocí tlačítek **Zvýšit** nebo **Snížit** vyberete požadovanou teplotu přípravy.



9 Klepnutím na tlačítko **Čas** a poté pomocí tlačítek **Zvýšit** nebo **Snížit** vyberete požadovanou dobu přípravy.

Poznámka: Kromě ručního výběru teploty a času přípravy můžete také vybírat z řady přednastavených programů, které jsou navrženy s ohledem na pohodlí a optimální výsledky.



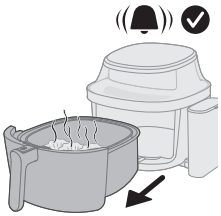
10 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajte přípravu.

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

- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřepejte nebo otočte obsah nad žáruvzdorným povrchem.
- Zasuňte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

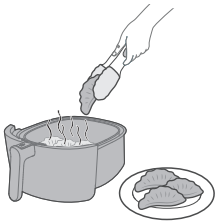
Poznámka: Chcete-li proces přípravy pozastavit, znovu stiskněte tlačítko **spuštění/pozastavení**. Opětovným stisknutím stejného tlačítka pokračujte v přípravě.

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



11 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

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



12 Vyjměte připravený pokrm z košíku.

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

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

Tabulka potravin pro režim horkovzdušného fritování v páře

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

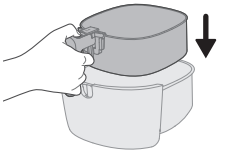
Poznámka

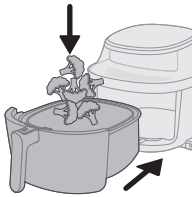
- Uvedená nastavení slouží jako vodítko. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce surovin nelze zaručit optimální výsledky pro všechny ingredience.
- Při přípravě větších množství (např. hranolky, krevety, kuřecí stehýnka, mražené pokrmy) ingredience během přípravy 2–3krát protřepejte, otočte nebo promíchejte, aby byla zajištěna rovnoměrná struktura a propečení.

Potraviny	Množství potravin	Teplota	Time (Čas)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor	1 000 g / 35 uncí	180 °C	34 min	V průběhu 1–2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 uncí)	5 kusů	160 °C	29 min	V průběhu 1–2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Rybí filety (zhruba 125 g / 4 uncí)	6 kusů	160 °C	22 min	V průběhu 1–2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí chléb	500 g	180 °C	30 min	Těsto rozetřete do rovnoměrné a ploché vrstvy, aby během pečení nevykynulo a nedotýkalo se topného tělesa, což by mohlo chléb spálit.
Celé kuře	1200 g / 42 uncí	180 °C	50 min	V průběhu jednou protřepejte, otočte nebo zamíchejte

Režim vaření v páře

1 Vložte košík do nádoby.

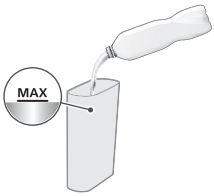




2 Vložte suroviny do košíku a zasuňte nádobu zpět do přístroje.

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

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



3 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čištěnou nebo destilovanou vodu.

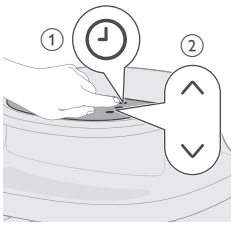
4 Vysuňte základnu nádržky na vodu ze spodní strany přístroje.

5 Zajistěte víko nádrže na vodu a umístěte nádrž na vodu na základnu.

6 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.

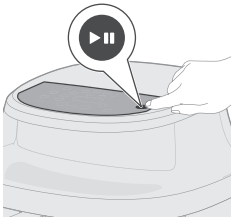
7 Klepnutím na tlačítko **Pára** přejděte do režimu vaření v páře.

8 Klepnutím na tlačítko **Čas** a poté pomocí tlačítek **Zvýšit** nebo **Snížit** vyberete požadovanou dobu přípravy.



Poznámka: U vaření v páře je nastavení teploty deaktivováno.

Poznámka: Kromě ručního výběru teploty a času přípravy můžete také vybírat z řady přednastavených programů, které jsou navrženy s ohledem na pohodlí a optimální výsledky.



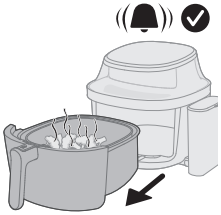
9 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajte přípravu.

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

- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřepejte obsah nebo otočte suroviny nad žáruvzdorným povrchem.
- Zasuňte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

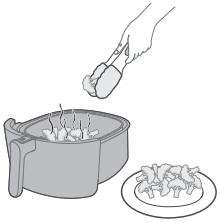
Poznámka: Chcete-li proces přípravy pozastavit, znovu stiskněte tlačítko **spuštění/pozastavení**. Opětovným stisknutím stejného tlačítka pokračujte v přípravě.

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



10 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

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



11 Vyjměte připravený pokrm z košíku.

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

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

Tabulka pro režim vaření v páře

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

Poznámka

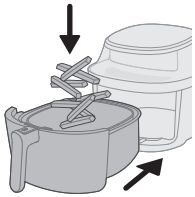
- Uvedená nastavení slouží jako vodítko. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce surovin nelze zaručit optimální výsledky pro všechny ingredience.
- Při přípravě větších množství (např. hranolky, krevety, kuřecí stehýnka, mražené pokrmy) ingredience během přípravy 2–3krát protřepejte, otočte nebo promíchejte, aby byla zajištěna rovnoměrná struktura a propečení.

Potraviny	Množství potravin	Teplota	Time (Čas)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor	1000 g / 35 uncí	100 °C	29–35 min	
Brambory v celku (přibližně 250–300 g / 9–11 uncí)	4 kusů	100 °C	50–60 min	

Potraviny	Množství potravin	Teplota	Time (Čas)	Poznámka
Vepřová žebírka	300 g/11 uncí	100 °C	25–35 min	
Rýže	320 g/11 uncí	100 °C	35–40 min	Použití nádoby na vaření, jako je pekáč, silikonový tác atd. Do hrnce dejte 320 ml vody. Dodržte poměr rýže a vody 1 : 1,2.
Sladké brambory (zhruba 100 g / 3,5 unce)	8 kusů	100 °C	50–75 min	

Příprava s přednastavenými programy

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



1 Vložte suroviny do košíku a zasuňte nádobu zpět do přístroje.

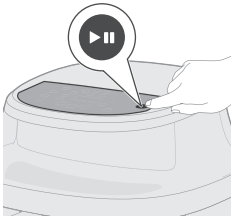
Poznámka: Nepřekračujte doporučené množství ani nenaplňujte košík nad značku „**MAX**“, protože by to mohlo ovlivnit výkon přípravy.

2 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.

3 Klepnutím na tlačítko **horkovzdušného fritování**, **vaření v páře** nebo **horkovzdušného fritování v páře** přejděte do daného režimu přípravy.

Poznámka: Při používání režimů **vaření v páře** nebo **horkovzdušného fritování v páře** musí být nádržka na vodu naplněná a správně umístěná.

4 Vyberte jeden z přednastavených programů podle pokrmu, který připravujete.



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

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

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

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

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

6 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

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

7 Vyjměte připravený pokrm z košíku.

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

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

Tabulka předvoleb pro horkovzdušné fritování

	Předvolba	Doporučené množství	Time (Čas)	Teplota	Připomenutí protřepání
	Mražené hranolky	1000 g	27 min	180 °C	Dvakrát
	Domácí hranolky	1000 g	29 min	180 °C	Dvakrát

	Kotleta	4 kusů (190 g/kus)	17 min	200 °C	Jednou
	Vejce a snídaně	3 tousty, 4 vejce	12 min Toust přidejte po 6 minutách přípravy	160 °C	/
	Muffiny	9 košíčků (asi 30 g na košíček)	16 min	160 °C	/
	Kuřecí stehna	10 kusů (125 g/kus)	28 min	180 °C	Dvakrát
	Směs zeleniny	1 000 g (režim Airfry) 600 g (režimy horkovzdušného fritování v páře a vaření v páře)	12 min	180 °C	Dvakrát
	Celá ryba	2 ryby (300–400 g na rybu)	13 min	200 °C	Jednou

Tabulka předvoleb pro horkovzdušné fritování v páře

	Předvolba	Hmotnost	Time (Čas)	Teplota	Připomenutí protřepání
	Kuřecí stehna	10 kusů (125 g/kus)	35 min	180 °C	Dvakrát
	Bramborové kostičky	1000 g	34 min	180 °C	Jednou
	Květák	600 g	19 min	160 °C	Dvakrát
	Celá ryba	2 ryby (300–400 g na rybu)	18 min	200 °C	Jednou
	Knedlíčky	370 g	16 min	160 °C	/

Tabulka předvoleb pro vaření v páře

	Předvolba	Hmotnost	Time (Čas)	Teplota
	Kuřecí stehna	10 kusů (125 g/kus)	33 min	100 °C
	Bramborové kostičky	1000 g	29 min	100 °C

Brokolice	600 g	13 min	100 °C
Celá ryba	2 ryby (300–400 g na rybu)	19 min	100 °C
Knedlíčky	370 g	13 min	100 °C

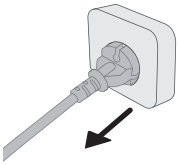
Čištění

Pravidelné čištění

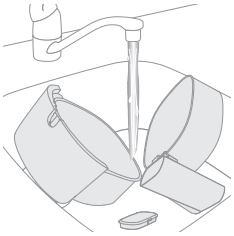
Varování: Než začnete s čištěním, nechte nádobu, košík a vnitřní stranu přístroje úplně vychladnout.

Varování: košík je vybaven nepřilnavým povrchem. Nepoužívejte žádné kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí materiály, protože by mohly nepřilnavý povrch poškodit.

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



1 Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí přístroj vypněte, odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechejte zařízení vychladnout.
2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.

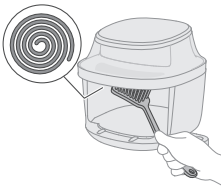


3 Košík, nádobu a nádržku na vodu očistěte pod tekoucí vodou (případně pod teplou vodou) prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění").

Tip: Pokud na košíku nebo nádobě ulpívají zbytky pokrmů, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s mycím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li na košíku nebo nádobě mastné skvrny a nepodařilo se vám je odstranit horkou vodou s mycím prostředkem na nádobí, použijte tekutý odmašťovač.

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

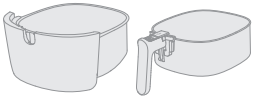
4 Abyste zabránili poškrábání, jemně otřete vnější a vnitřní povrch přístroje čistým a měkkým hadříkem. Nejprve jej otřete vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.



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

6 Vnitřek přístroje očistěte vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.

Tabulka čištění

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Čištění párou

Funkce čištění párou účinně rozpouští mastné zbytky a důkladně čistí košík a nádobu.

Program trvá 25 minut a skládá se z těchto části:

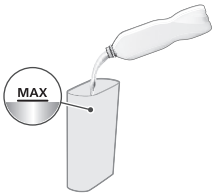
- **20 minut čištění párou** na rozpuštění usazenin.
- **5 minut sušení**, aby byla nádoba připravena k použití.

Poznámka: Při spuštění programu čištění párou může přístroj vypouštět více páry ze zadní části než při běžném vaření v páře. To je normální a může to vést ke zvýšené kondenzaci na okolních stěnách.

Před spuštěním se ujistěte, že:

- Výstup vzduchu není otočen přímo směrem k elektrické zásuvce.
- Vedle přístroje nejsou žádné další kuchyňské spotřebiče.
- Mezi přístrojem a stěnou ponechte alespoň 15 cm volného prostoru, aby se minimalizovalo hromadění kondenzované vody.

1 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.



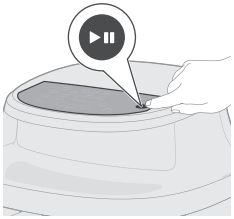
Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čištěnou nebo destilovanou vodu.

2 Vysuňte základnu nádržky na vodu ze spodní strany přístroje.

3 Zajistěte víko nádrže na vodu a umístěte nádrž na vodu na základnu.

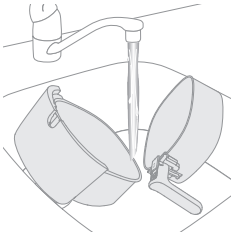
4 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.

5 Klepněte na tlačítko **čištění párou**.



6 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** spusťte proces čištění.

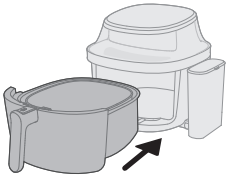
7 Po 20 minutách začne přístroj nepřetržitě pípat a ikona čištění párou bude blikat.



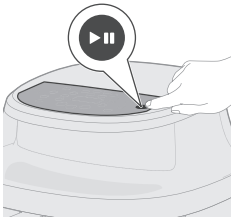
8 Vytáhněte a vyčistěte nádobu a košík.

Upozornění: Při manipulaci s horkou nádobou vždy noste žáruvzdorné rukavice.

Poznámka: Pokud v nádobě a košíku zůstane mastnota, vyčistěte je mýdlovou vodou nebo mycím prostředkem pomocí houbičky a poté je znovu opláchněte.



9 Vložte nádobu a košík zpět do přístroje.



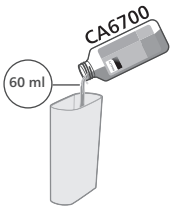
10 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** spusťte proces sušení.

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

Tip: Před prvním použitím nebo v případě delší nečinnosti doporučujeme použít funkci „Čištění párou" k důkladnému vyčištění vodního okruhu a varné komory.

Odstraňování vodního kamene

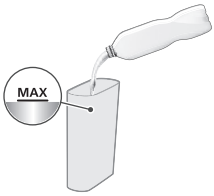
Každých 20 hodin používání režimu páry se na displeji automaticky zobrazuje a bliká připomenutí odvápnění – to znamená, že je čas spustit program odstraňování vodního kamene. Program odstraňování vodního kamene čistí vodní systém horkovzdušné fritézy od usazenin vodního kamene, čímž pomáhá prodloužit její životnost.



1 Naplňte nádržku na vodu 60 ml přípravku na odstraňování vodního kamene Philips CA6700.

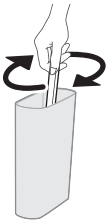
Poznámka: Přípravek na odstraňování vodního kamene Philips CA6700 není součástí balení. Pro dosažení nejlepších výsledků při odstraňování vodního kamene zakupte samostatně.

Poznámka: Chcete-li z přístroje odstranit vodní kámen, doporučujeme použít přípravek na odstranění vodního kamene Philips CA6700/55 (dostupný v online obchodě Philips). Z přístroje je nutné odstranit vodní kámen po každých 10 hodinách používání funkce vaření v páře. Pokud chcete použít přípravek na odstranění vodního kamene na bázi práškové kyseliny citronové, doporučujeme k získání roztoku na odstranění vodního kamene smíchat **40 g prášku potravinářské kyseliny citronové** s **800 ml vody**. Nebude-li vodní kámen odstraňován, ztratí záruka platnost.



2 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čištěnou nebo destilovanou vodu.



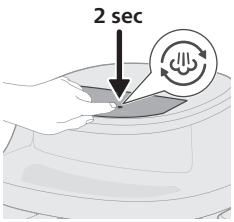
3 Promíchejte v nádržce přípravek na odstraňování vodního kamene s vodou.

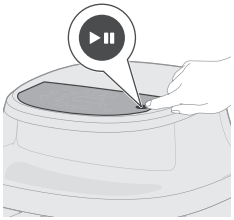
4 Vysuňte základnu nádržky na vodu ze spodní strany přístroje.

5 Zajistěte víko nádrže na vodu a umístěte nádrž na vodu na základnu.

6 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj vypněte

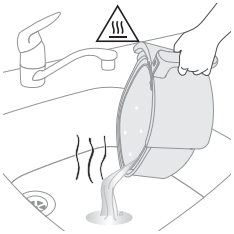
7 Stiskněte tlačítko **čištění párou** a podržte jej po dobu 2 sekund.





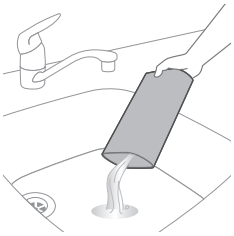
8 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajte odstraňování vodního kamene.

9 Po 25 minutách odstraňování vodního kamene přístroj vydá zvukový signál a připomene vám, abyste vyjmuli nádobu.

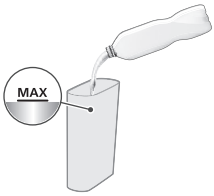


10 Vyjměte nádobu a vylijte z ní zbývající vodu.

Upozornění: Při manipulaci s horkou nádobou vždy noste žáruvzdorné rukavice.



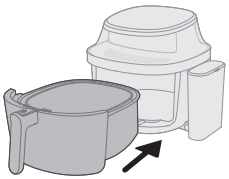
11 Vylijte z nádržky na vodu případnou zbývající vodu.



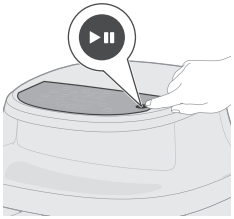
12 Do nádržky na vodu dolijte vodu.

Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čištěnou nebo destilovanou vodu.

13 Zasuňte košík a nádobu zpět do přístroje.

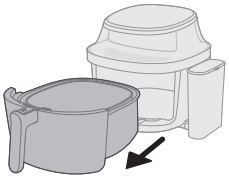


14 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení pokračujte v odstraňování vodního kamene.

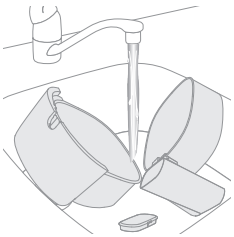


15 Proces odstraňování vodního kamene skončí, jakmile uslyšíte další pípnutí.

16 Vyjměte nádobu a košík.



17 Vypláchněte nádobu, košík a nádržku na vodu tekoucí vodou.



Důležité informace: V žádném případě na odstraňování vodního kamene nepoužívejte kapalinu na bázi kyseliny sírové, kyseliny chlorovodíkové, kyseliny amidosulfonové nebo kyseliny octové (octa), protože by mohla poškodit vodní systém v přístroji, aniž by správně odstranila vodní kámen.

Poznámka: Pokud ve své oblasti často používáte tvrdou vodu, možná bude nutné odstraňovat vodní kámen z přístroje častěji.

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.home.id/support**, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny oblasti, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.
		Nádoba, košík, a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:
		Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje 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 košíku je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
	Nestiskli jste správně tlačítko **vypínače**.	Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do košíku potraviny osušte.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E1“.	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Pokud byl přístroj uložen při nízké okolní teplotě, nechte jej po dobu alespoň 15 minut ohřát na pokojovou teplotu, než jej znovu zapojíte do zásuvky. Pokud se na obrazovce zobrazí „E1“, obraťte se na servisní linku nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E4–E12“.	Přístroj může být porouchaný.	Zkuste přístroj odpojit a znovu připojit. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní linku nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E15“.	Vnitřní vodní trubice je ucpaná.	Proveďte proces odstranění vodního kamene. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní linku nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Z vnitřku přístroje se ozývají podivné zvuky.	Tento přístroj je vybaven ventilátorem pro cirkulaci tepla a vodním čerpadlem pro funkci vaření v páře. Během provozu můžete slyšet zvuky vycházející z těchto součástí.	Jedná se o normální a očekávaný jev. Pokud se hluk znatelně zesílí nebo se změní jeho charakter, obraťte se na středisko péče o zákazníky, které vám poskytne další pomoc.
Ve varné komoře je po použití voda.	Po přípravě pokrmu můžete zjistit, že ve varné komoře zůstala voda. Důvodem je pára vznikající během provozu, která se kondenzuje na potravinách a vnitřních stěnách komory.	Malé množství kondenzované vody je normální. Jednoduše ji otřete měkkým, vlhkým a neabrazivním hadříkem.
bliká.	V nádržce na vodu není voda.	Do nádržky na vodu nalijte čištěnou nebo destilovanou vodu.
	Nádržka na vodu není správně umístěna.	Stiskněte nádržku na vodu, aby byla zajištěna na svém místě.
	Vnitřní vodní trubice je ucpaná.	Proveďte proces odstranění vodního kamene. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní linku nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
bliká.	Jedná se o připomenutí na odstraňování vodního kamene.	Proveďte proces odstranění vodního kamene. Viz kapitola „Odstraňování vodního kamene“.
Během vaření v páře, čištění párou nebo odstraňování vodního kamene se na stěnách může vyskytovat kondenzovaná voda.	To je normální jev. Z výstupu vzduchu přístroje může vycházet větší množství páry. Tato pára může být vnitřním ventilátorem tlačena směrem k povrchům v jeho blízkosti, což vytváří viditelnou kondenzaci na stěnách.	Zajištění bezpečného a optimálního použití: - Umístěte přístroj alespoň 15 cm od stěny, aby se snížilo hromadění kondenzované vody. - Zajistěte, aby výstup vzduchu nebyl otočen přímo směrem k elektrické zásuvce a nedošlo k ohrožení elektrickým proudem. - Během provozu neumisťujte do blízkosti přístroje jiné kuchyňské spotřebiče. - K otření kondenzované vody, která se tvoří na okolních površích, použijte mop nebo měkký hadřík.
Z fritézy Airfryer uniká voda.	Vnitřní únik (např. vodní trubice nebo vnitřní součásti).	Ohledně pomoci se obraťte na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
	Trhliny nebo poškození vnější silou. Pokud došlo k pádu nebo deformaci přístroje, mohlo dojít k poškození konstrukce, což může vést k únikům.	
	Nádržka na vodu možná není správně upevněna nebo může být poškozena.	Vyjměte nádržku na vodu a znovu ji správně upevněte. Zkontrolujte, zda nenajdete praskliny nebo jiné poškození. Pokud zjistíte poškození, obraťte se na středisko péče o zákazníky, které vám poskytne další pomoc.
Fritéza Airfryer nevytváří dostatek páry.	Nedostatek vody v nádržce na vodu.	Zkontrolujte nádržku na vodu, zda je v ní dostatek vody.
	Nádržka na vodu není správně vložená.	Stiskněte nádržku na vodu, aby byla zajištěna na svém místě.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Přívod vody je znečištěný nebo ucpaný.	Přívod vyčistěte a důkladně opláchněte, aby se odstranily všechny nečistoty.
	Došlo k ucpání parního generátoru nebo úniku z potrubí.	Pokud byl přístroj používán po delší dobu, může být nutné provést údržbu parního generátoru. Spusťte program odstraňování vodního kamene, aby se parní systém vyčistil. Pokud problém přetrvává i po odstranění vodního kamene, obraťte se na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi, které vám poskytne další pomoc.

Indhold

Vigtige sikkerhedsinstruktioner 75
Fare 75
Advarsel 76
Forsigtig 77
Elektromagnetiske felter (EMF) 78
Auto-sluk 78
Genbrug 79
Reklamationsret og support 79
Oplysninger om EcoDesign 79
Indledning 79
Generel beskrivelse 80
Produktoversigt 80
Oversigt over kontrolpanel 81
Før apparatet tages i brug 85
Forberedelser før brug 85
Sådan bruges apparatet 85
Airfry-tilstand 86
Steamfry-tilstand 89
Damptilstand 92
Tilberedning med forudindstillede programmer 95
Rengøring 98
Regelmæssig rengøring 98
Damprensning 99
Afkalkning 102
Opbevaring 106
Fejlfinding 106

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

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

Fare

1

- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller elkomfurer og elkogeplader eller i en varm ovn (fig. 1).
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Kom ikke olie i 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 kurven end det maksimale niveau, der er angivet på kurven.
- Sørg altid for, at varmelegemet er rent, og at der ikke sidder mad fast på det.
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmt varmelegeme, kanten af metaldele.

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.

2

- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug (fig.2).
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 15 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner beholderen fra apparatet.
- Brug aldrig lette ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den kartoffelsort, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for dannelse af acrylamid i de tilberedte madprodukter.
- Da denne Airfryer har et stort tilberedningskammer, er dens elektriske energi høj. Brug ikke andre kraftige apparater på samme kredsløb på samme tid (f.eks. elkander, elgrill og lignende). Ellers kan det ske, HFI-relæet reagerer ved at afbryde strømmen til stikkontakten.
- Når du bruger en Airfryer, skal du være forsigtig, når du åbner, lukker eller ryster den store, tunge skuffe. Den skal altid håndteres sikkert for at forhindre, at den glider eller falder ned, hvilket kan forårsage personskade.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 ºC og 40 ºC.
- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.

- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen for at undgå potentielle kvæstelser, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Beholderen, kurven og tilbehør placeret i tilberedningskammeret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.
- Placer ikke beholderen og kurven på UI-panelet, da de kan falde ned og forårsage personskade.
- Når du damper mad, skal du være forsigtig, når du trækker beholderen ud, for at undgå forbrændinger på grund af dampen.
- Placer ikke apparatets dampudtag mod stikkontakten.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.
- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Sørg altid for, at du har kontrol over din Airfryer.
- Ved tilberedning af fedtholdige fødevarer kan din Airfryer afgive røg.
- Tryk ikke på kurvens udløserknap, når du ryster og flytter beholderen.
- Fortsæt med afkalkningen, når afkalkningsikonet lyser.
- Vær forsigtig, når du hælder den tilberedte mad ud, og pas på, at tilbehøret ikke falder ud.
- Sørg for, at enheden er placeret, så bagsiden er mindst 15 cm væk fra væggen og dens forside 2 cm fra bordkanten. Sørg også for, at luftudtaget ikke vender mod stikkontakter.
- Stil ikke din Airfryer ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.

- Ved normal brug skal der sikres god ventilation omkring produktet.
- Hvis der samler sig damp inde i eller rundt om overfladen på dampudtaget, skal den tørres af med en blød, tør klud.
- Hvis der er kondensvand på stikkontakten, anbefales det at flytte apparatet eller bruge et støvdæksel til stikkontakten for at undgå, at der ophobes kondens på stikkontakten.
- Dette apparat er udstyret med en kort netledning for at reducere risikoen for indvikling eller snublefare, hvilket kan forekomme med et længere strømforsyningskabel.
- Forlængerledninger kan anvendes, hvis der udvises forsigtighed under brug. Hvis der anvendes en forlængerledning:
  - Den angivne elektriske værdi for ledningen skal være lige så stor som apparatets nominelle værdi.
  - Ledningen skal placeres således, at den ikke falder over kanten af bordet eller bordpladen, hvor børn kan hive i den, eller man utilsigtet kan snuble over den.
  - Forlængerledningen skal være en jordet type 3-leder ledning.
- Dette apparat har et polariseret stik (det ene blad er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød er dette stik kun beregnet til at passe i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer helt ind i stikkontakten, skal du vende stikket om. Hvis det stadig ikke passer, skal du kontakte en autoriseret elektriker. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde.
- Brug ikke alkaliske rengøringsmidler for at undgå at beskadige apparatet. Rengør i stedet med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug ikke hårdt vand for at undgå at beskadige apparatet. Brug i stedet renset vand/destilleret vand til damp, steamfry og afkalkning.
- Ret ikke den kolde luft fra blæsere eller airconditionanlæg mod luftudtaget på din Airfryer.
- Brug kun Philips' afkalkningsmiddel CA6700. Du må under ingen omstændigheder bruge et afkalkningsmiddel, der er baseret på svovlsyre, sallsyre, sulfamin- eller eddikesyre (eddike), da dette kan beskadige vandsystemet i apparatet og ikke opløse kalken korrekt. Hvis du ikke bruger Philips' afkalkningsmiddel, bortfalder garantien. Ved manglende afkalkning af apparatet bortfalder garantien også.
- Varmeelementets overflade udsættes for restvarme efter brug.

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 Netherlands B.V., registreret på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyder to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis den er senere). Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. For yderligere oplysninger, reservedele eller for at benytte garantien, besøg vores hjemmeside **home.id/support**.

Oplysninger om EcoDesign

Oplysninger om EcoDesign for modelidentifikator(er): NA540, NA541, NA543, NA547

Beskrivelse	Symbol	Værdi	Enhed
Strømforbrug i slukket tilstand	P_{off}	0,3	W
Strømforbrug i standbytilstand	P_{sb}	/	W
Periode før automatisk skift til standbytilstand	T_{sb}	20	Min.
Målestandard for nytteværdi	EN 50564:2011		
Kontaktoplysninger for flere oplysninger	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holland		
Apparatet overholder kravene til miljøvenligt design i KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2023/826.			

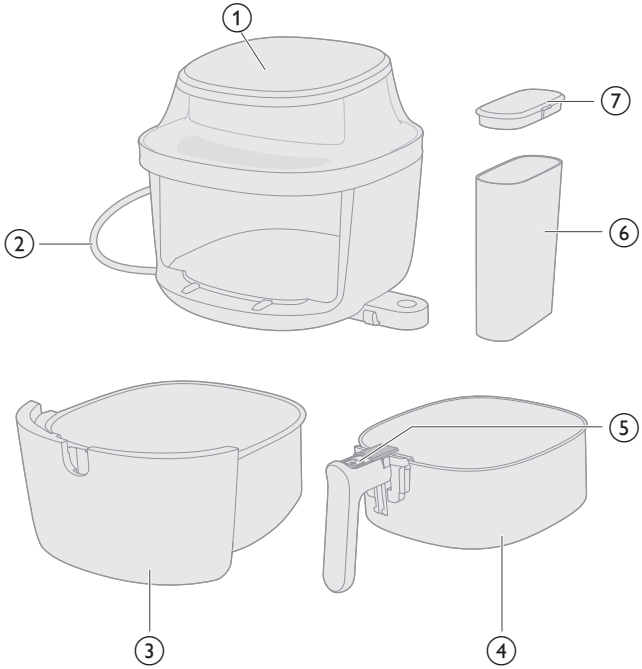
Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

For at få fuldt udbytte af den support, som vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på **www.home.id**.

Generel beskrivelse

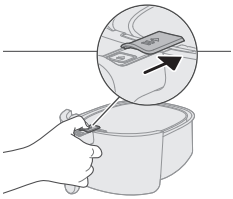
Produktoversigt



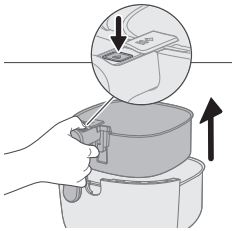
1 Kontrolpanel
2 Netledning
3 Beholder
4 Kurv
5 Udløserknap til kurv
6 Vandtank
7 Låg til vandtank

Udløserknap til kurv

Skub hætten for at få adgang til kurvens udløserknap.



Tryk på kurvens udløserknap, og løft kurven for at fjerne den fra beholderen.



Oversigt over kontrolpanel

Strømforsyning og grundlæggende betjening

Tænd-/sluk-knap
Tryk for at tænde eller slukke for Airfryer.

Start/pause-knap
Tryk for at starte tilberedningsprocessen eller sætte den på pause.

Knappen Airfry
Tryk for at starte airfrying med cirkulation af varm luft for at få sprøde resultater.

Knappen Steamfry
Tryk for at starte damp og airfrying for at få et saftigt indre og sprødt ydre.

Knappen Steam
Tryk for at tilberede mad med damp for at få skånsom og ensartet opvarmning.

Øg/reducer-knapper
Tryk for at øge eller sænke tilberedningstemperatur og -tid.

Temperaturknap
Tryk for at ændre temperatur.

Tidsknap
Tryk for at ændre tid.

Forudindstillede programmer

Frosne pommes frites

Brug denne forudindstilling til at tilberede gyldne frosne pommes frites, kartoffelbåde eller hash browns.

Kartoffeltern

Brug denne forudindstilling til pommes frites eller både af friske kartofler.

Koteletter

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

Morgenmad

Brug denne forudindstilling for at få en hurtig, afbalanceret morgenmad med gyldent ristet brød og tilberedte æg.

Muffin

Brug denne forudindstilling til at bage luftige, ensartet tilberedte muffins.

Kyllingelår

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

Blandede grøntsager

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

Fisk

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

Dumplings

Brug denne forudindstilling til at tilberede dumplings ensartet med en sprød overflade og mørt fyld.

Yderligere funktioner

Hold varm

Du kan til enhver tid aktivere hold varm-tilstand – før eller under madlavning – ved at trykke på **Hold varm**-knappen.

Når hold varm-funktionen er aktiveret, skifter apparatet automatisk til hold varm-tilstand, når tilberedningen er fuldført.

Rystepåmindelse

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

Tryk på**Rystepåmindelse**-knappen for at slå alarmer til eller fra. Når funktionen er aktiveret, hører du et bip og knappen blinker, hvilket minder dig om at ryste eller vende maden under tilberedningen for at opnå mere ensartede resultater.

Lys

Tænd eller sluk lyset i tilberedningskammeret.

Damprensning

Opløser effektivt fedtede rester og giver en grundig rengøring af både kurven og beholderen.

Favorit

Din Airfryer indeholder en favorit- funktion, så du hurtigt kan få adgang til dine foretrukne indstillinger.

- Vælg tilberedningstilstand: Airfry, Steamfry eller Damp.
- Indstil den ønskede tilberedningstemperatur og -tid.
- Tryk på **Favorit**-knappen, og hold den nede, indtil du hører et bip – dette bekræfter, at indstillingen er gemt.
- Hvis du vil opdatere din favorit, skal du blot gentage ovenstående trin med de nye indstillinger.

Display

Display til tid/temperatur
Skærmen skifter mellem visning af tilberedningstid og temperatur.

Angivelse af intet vand
Lyser, når der ikke er nok vand i vandtanken.

Afkalkningsindikator
Lyser, når de dampaktiverede funktioner har været brugt i 20 timer.

Før apparatet tages i brug

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

Forsigtig: Dette er en Airfryer, der benytter varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i beholderen.

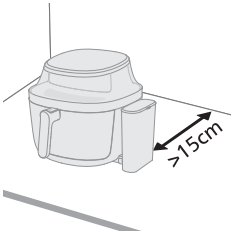
Forsigtig: Undgå at berøre varme overflader. Brug grydelapper, når du håndterer den varme beholder.

Forsigtig: Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

Bemærk: Forvarmning af apparatet er ikke nødvendigt.

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

Forberedelser før brug



1 Stil apparatet på et stabilt, plant og varmefast underlag. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads på bordet til den forlængede skinne, når beholderen er trukket ud.
2 Sørg for, at der er mindst 15 cm fri plads bag apparatet.

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

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

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

Sådan bruges apparatet

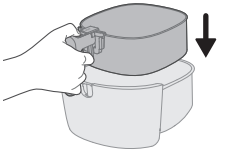
Dette apparat med dampfunktion har tre alsidige tilberedningstilstande, der er designet til at passe til en lang række madlavningsbehov.

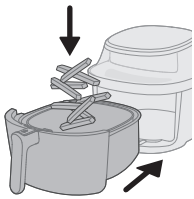
- **Airfry-tilstand** giver sprøde resultater med minimal brug af olie, perfekt til snacks og stegte livretter.

- **Steamfry-tilstand** kombinerer varm luft og damp for at bevare fugt og samtidig opnå et gyldent resultat – velegnet til sarte fødevarer som hjemmebagt brød og fisk.
- **Damptilstand** bruger ren damp for at tilberede ingredienser forsigtigt, bevare næringsstoffer og tekstur, hvilket gør den perfekt til grøntsager samt fisk og skaldyr.

Airfry-tilstand

1 Sæt kurven i beholderen.





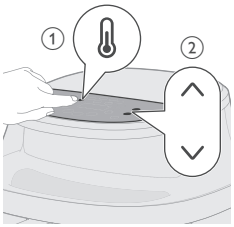
2 Læg ingredienser i kurven, og sæt beholderen tilbage i apparatet.

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

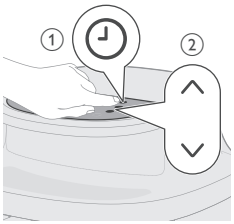
Bemærk: Undgå at overskride de foreslåede mængder eller fylde kurven over "**MAX**"-linjen, da dette kan påvirke tilberedningsevnen.

3 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.

4 Tryk på **Airfry**-knappen for at skifte til Airfry-tilstand.

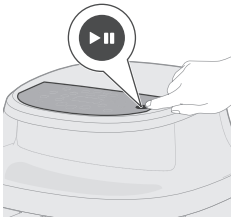


5 Tryk på **Temperatur**-knappen, og brug derefter **Øg**- eller **Reducer**-knappen for at vælge den ønskede tilberedningstemperatur.



6 Tryk på **Tid**-knappen, og brug derefter **Øg**- eller **Reducer**-knappen til at vælge den ønskede tilberedningstid.

Bemærk: Ud over manuelt valg af tilberedningstemperatur og -tid kan du også vælge mellem en række forudindstillede programmer, der er designet til komfort og optimale resultater.



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

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

- Forsigtigt trække beholderen ud.
- Ryste eller vende ingredienserne over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderen tilbage for at fortsætte tilberedningen.

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

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

8 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt beholderen ud.

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

9 Fjern den tilberedte mad fra kurven.

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

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

Madtabel til Airfry-tilstand

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

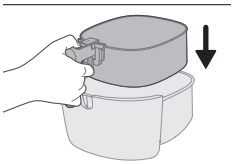
Bemærk

- De angivne indstillinger er beregnet som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan der ikke garanteres optimale resultater for alle ingredienser.
- Ved tilberedning af større mængder (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks) skal ingredienserne rystes, vendes eller omrøres 2-3 gange under tilberedningen for at sikre ensartet konsistens og tilberedningsgrad.

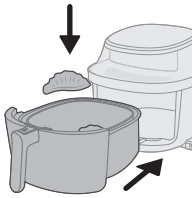
Madvarer	Madmængde	Temperatur	Tid	Bemærk
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm / 0,3x0,3″) Lille portion	830 g	200 °C	22 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 11, 14, 17 og 20 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner pommes frites.
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm / 0,3x0,3″) Stor portion	1250 g	200 °C	30 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 14, 18, 22 og 27 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
Frosne forårsruller	800 g	200 °C	15 min.	Ryst, vend eller omrør 1-2 gange med jævne mellemrum
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	6 hakkebøffer	200 °C	16-25 min.	Ryst, vend eller omrør 1-2 gange med jævne mellemrum
Farsbrød	1400 g	150 °C	65-70 min.	
Koteletter uden ben (ca. 190 g / 7 oz)	4 koteletter	200 °C	16-25 min.	Ryst, vend eller omrør 1-2 gange med jævne mellemrum
Kyllingebryst (ca. 160 g / 6 oz)	5 stk.	180 °C	20-28 min.	Ryst, vend eller omrør 1-2 gange med jævne mellemrum
Hel kylling (1200 g / 42 oz)	1 stk.	180 °C	50-60 min.	Omryst, vend eller rør 1 gang undervejs
Forbagt brød/rundstykker (ca. 75 g / 2,6 oz)	4 stk.	180 °C	8 min.	

Madvarer	Madmængde	Tempera-tur	Tid	Bemærk
Kyllingelår (ca. 100 g / 3,5 oz/stk.) Lille portion	4 stk.	180 °C	26 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst, vend eller omrør maden manuelt med det samme 13 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner kyllingelår.
Muffins (ca. 40 g / 1,4 oz/stk.)	6 stk.	160 °C	16 min.	
Blandede grøntsager (grofthakkede) Stor portion	1300 g	180 °C	15 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller omrør maden manuelt med det samme efter 8 og 12 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager.

Steamfry-tilstand



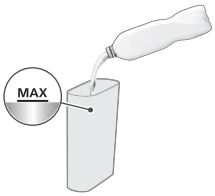
1 Sæt kurven i beholderen.



2 Læg ingredienser i kurven, og sæt beholderen tilbage i apparatet.

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

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



3 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

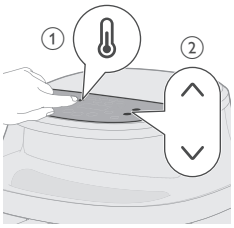
Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger renset eller destilleret vand.

4 Træk vandbeholderen ud af bunden på apparatet.

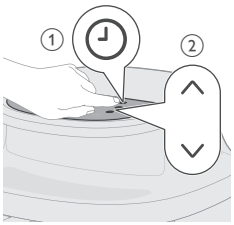
5 Fastgør låget på vandtanken, og sæt vandtanken tilbage i bunden.

6 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.

7 Tryk på **Steamfry**-knappen for at skifte til Steamfry-tilstand.

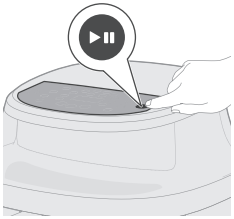


8 Tryk på **Temperatur**-knappen, og brug derefter **Øg**- eller **Reducer**-knappen for at vælge den ønskede tilberedningstemperatur.



9 Tryk på **Tid**-knappen, og brug derefter **Øg**- eller **Reducer**-knappen til at vælge den ønskede tilberedningstid.

Bemærk: Ud over manuelt valg af tilberedningstemperatur og -tid kan du også vælge mellem en række forudindstillede programmer, der er designet til komfort og optimale resultater.



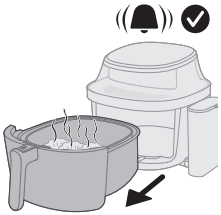
10 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte tilberedningen.

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

- Forsigtigt trække beholderen ud.
- Ryste eller vende indholdet over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderen tilbage for at fortsætte tilberedningen.

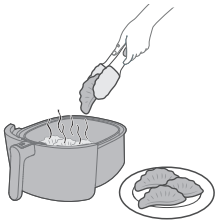
Bemærk: Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på **Start/pause**-knappen. Tryk på den samme knap igen for at få lyden tilbage.

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



11 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt beholderen ud.

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



12 Fjern den tilberedte mad fra kurven.

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

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

Madtabel til Steamfry-tilstand

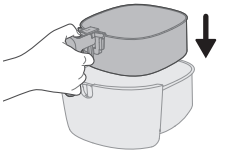
Tabellen nedenfor indeholder anbefalede basisindstillinger til tilberedning af forskellige typer mad.

Bemærk

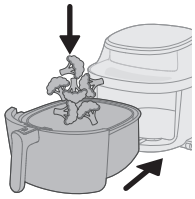
- De angivne indstillinger er beregnet som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan der ikke garanteres optimale resultater for alle ingredienser.
- Ved tilberedning af større mængder (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks) skal ingredienserne rystes, vendes eller omrøres 2-3 gange under tilberedningen for at sikre ensartet konsistens og tilberedningsgrad.

Madvarer	Madmængde	Tempera-tur	Tid	Bemærk
Friske kartofler i tern	1000 g / 35 oz	180 °C	34 min.	Ryst, vend eller omrør 1-2 gange med jævne mellemrum
Kyllingebryst (ca. 160 g / 6 oz)	5 stk.	160 °C	29 min.	Ryst, vend eller omrør 1-2 gange med jævne mellemrum
Fiskefilet (ca. 125 g / 4 oz)	6 stk.	160 °C	22 min.	Ryst, vend eller omrør 1-2 gange med jævne mellemrum
Hjemmebagt brød	500 g	180 °C	30 min.	Fordel dejen i et jævnt, fladt lag for at forhindre den i at hæve og røre ved varmelegemet under tilberedningen, hvilket kan brænde brødet.
Hel kylling	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min.	Ryst, vend eller omrør to gange undervejs

Damptilstand



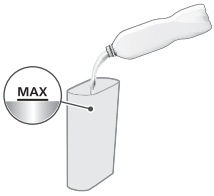
1 Sæt kurven i beholderen.



2 Læg ingredienser i kurven, og sæt beholderen tilbage i apparatet.

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

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



3 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger renset eller destilleret vand.

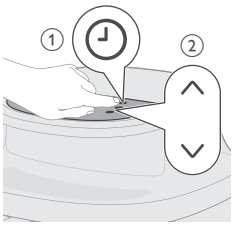
4 Træk vandbeholderen ud af bunden på apparatet.

5 Fastgør låget på vandtanken, og sæt vandtanken tilbage i bunden.

6 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.

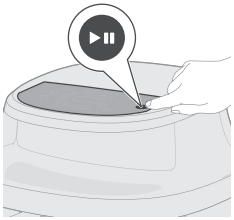
7 Tryk på **Damp**-knappen for at skifte til damptilstand.

8 Tryk på **Tid**-knappen, og brug derefter **Øg**- eller **Reducer**-knappen til at vælge den ønskede tilberedningstid.



Bemærk: Temperaturjustering er deaktiveret under dampning.

Bemærk: Ud over manuelt valg af tilberedningstemperatur og -tid kan du også vælge mellem en række forudindstillede programmer, der er designet til komfort og optimale resultater.



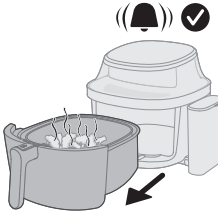
9 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte tilberedningen.

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

- Forsigtigt trække beholderen ud.
- Ryste eller vende ingredienserne over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderen tilbage for at fortsætte tilberedningen.

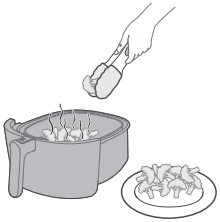
Bemærk: Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på **Start/pause**-knappen. Tryk på den samme knap igen for at få lyden tilbage.

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



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

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



11 Fjern den tilberedte mad fra kurven.

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

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

Madtabel til damptilstand

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

Bemærk

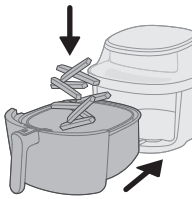
- De angivne indstillinger er beregnet som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan der ikke garanteres optimale resultater for alle ingredienser.
- Ved tilberedning af større mængder (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks) skal ingredienserne rystes, vendes eller omrøres 2-3 gange under tilberedningen for at sikre ensartet konsistens og tilberedningsgrad.

Madvarer	Madmængde	Temperatur	Tid	Bemærk
Friske kartofler i tern	1000 g / 35 oz	100 °C	29-35 min.	
Hel kartoffel (ca. 250-300 g / 9–11 oz)	4 stk.	100 °C	50-60 min.	

Madvarer	Madmængde	Tempera-tur	Tid	Bemærk
Svineribben	300 g / 11 oz	100 °C	25-35 min.	
Ris	320 g / 11 oz	100 °C	35-40 min.	Brug af madgryde eller bageform, f.eks. silikonebakke osv. Tilsæt 320 ml vand i gryden, hvor forholdet mellem ris og vand er 1:1,2.
Yam/sød kartoffel (ca. 100 g / 3,5 oz)	8 stk.	100 °C	50-75 min.	

Tilberedning med forudindstillede programmer

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



1 Læg ingredienser i kurven, og sæt beholderen tilbage i apparatet.

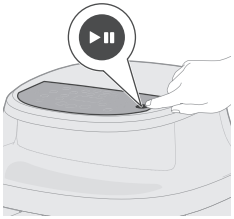
Bemærk: Undgå at overskride de foreslåede mængder eller fylde kurven over "**MAX**"-linjen, da dette kan påvirke tilberedningsevnen.

2 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.

3 Tryk på **Airfry**-, **Damp**- eller **Steamfry**-knappen for skifte til en af tilberedningstilstandene.

Bemærk: Sørg for, at den fyldte vandtank sidder korrekt, når du bruger **Damp**- eller **Steamfry**-tilstandene.

4 Vælg et af de forudindstillede programmer i henhold til den mad, du tilbereder.



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

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

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

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

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

6 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt beholderen ud.

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

7 Fjern den tilberedte mad fra kurven.

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

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

Forudindstillingstabel til airfry

	Forudindstilling	Anbefalet mængde	Tid	Temperatur	Rystepåmindelse
	Frosne pommes frites	1000 g	27 min.	180 °C	2 gange
	Hjemmelavede pommes frites	1000 g	29 min.	180 °C	2 gange

	Kotelet	4 stk. (190 g/stk.)	17 min.	200 °C	1 gang
	Æg og morgenmad	3 toastskiver, 4 æg	12 min. Tilfør toast 6 min. inde i tilberedningen	160 °C	/
	Muffin	9 kopper (ca. 30 g pr. kop)	16 min.	160 °C	/
	Kyllingelår	10 stk. (125 g/stk.)	28 min.	180 °C	2 gange
	Blandede grøntsager	1000 g (Airfry-tilstand) 600 g (Steamfry- og damptilstand)	12 min.	180 °C	2 gange
	Hel fisk	2 fisk (300-400 g pr. fisk)	13 min.	200 °C	1 gang

Forudindstillingstabel til steamfry

	Forudindstilling	Vægt	Tid	Temperatur	Rystepåmindelse
	Kyllingelår	10 stk. (125 g/stk.)	35 min.	180 °C	2 gange
	Kartoffeltern	1000 g	34 min.	180 °C	1 gang
	Blomkål	600 g	19 min.	160 °C	2 gange
	Hel fisk	2 fisk (300-400 g pr. fisk)	18 min.	200 °C	1 gang
	Dumplings	370 g	16 min.	160 °C	/

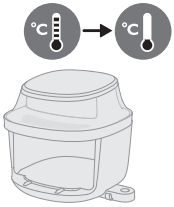
Forudindstillingstabel til damp

	Forudindstilling	Vægt	Tid	Temperatur
	Kyllingelår	10 stk. (125 g/stk.)	33 min.	100 °C

	Kartoffeltern	1000 g	29 min.	100 °C
	Broccoli	600 g	13 min.	100 °C
	Hel fisk	2 fisk (300-400 g pr. fisk)	19 min.	100 °C
	Dumplings	370 g	13 min.	100 °C

Rengøring

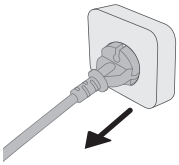
Regelmæssig rengøring



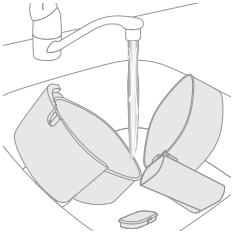
Advarsel: Lad beholderen, kurven og indersiden af apparatet køle helt af, inden du rengør dem.

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

Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af 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.
2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.

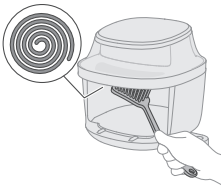


3 Rengør kurven, beholderen og vandtanken under vandhanen, om nødvendigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp (se "Rengøringsskema").

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

Tip: Eventuelle madrester, der har brændt sig fast på varmelegemet, kan fjernes med en blød til mellemhård børste. Brug ikke en stålbørste eller en børste med stive børstehår, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.

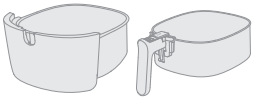
4 For at undgå ridser skal du forsigtigt tørre apparatets yderside og inderside af med en ren og blød klud uden folder. Begynd med en let fugtet klud og følg op med en tør, hvis det er nødvendigt.



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

6 Rengør indersiden med en let fugtet klud, tør af med en tør klud, hvis det er nødvendigt.

Rengøringsskema

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Damprensning

Damprensning hjælper med at opløse fedtaflejringer effektivt og giver en grundig rengøring af både kurv og beholder.

Programmet kører i 25 minutter og omfatter:

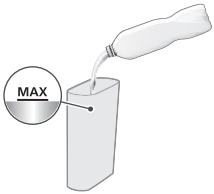
- **20 minutters damprensning** for at opløse aflejringerne.
- **5 minutters tørring** for at sikre, at gryden er klar til brug.

Bemærk: Når du starter damprengøringsprogrammet, kan apparatet afgive mere damp bagfra end i almindelig damptilstand. Dette er normalt og kan resultere i øget kondens på vægge i nærheden.

Før du begynder, skal du kontrollere følgende:

- Luftudtaget ikke vender direkte mod stikkontakter.
- Placer ikke andre køkkenapparater ved siden af apparatet.
- Sørg for, at der er mindst 15 cm mellem apparatet og væggen for at minimere ophobning af kondens.

1 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.



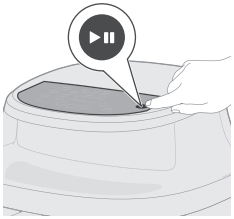
Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger renset eller destilleret vand.

2 Træk vandbeholderen ud af bunden på apparatet.

3 Fastgør låget på vandtanken, og sæt vandtanken tilbage i bunden.

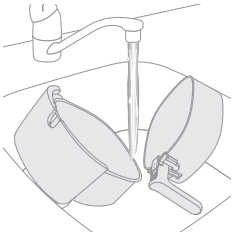
4 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.

5 Tryk på **Damprensning**-knappen.



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

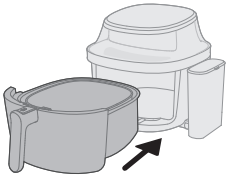
7 Efter 20 minutter bipper apparatet konstant, og ikonet for damprensning begynder at blinke.



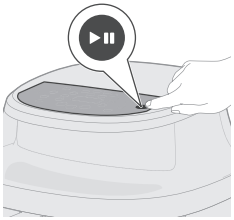
8 Træk beholderen og kurven ud, og rengør dem.

Forsigtig: Brug altid grydelapper, når du håndterer den varme beholder.

Bemærk: Hvis der stadig er fedt i beholderen og kurven, skal du rengøre dem med sæbevand eller et rengøringsmiddel og en svamp og derefter skylle dem igen.



9 Sæt kurven og beholderen tilbage i apparatet.



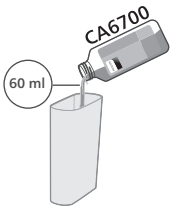
10 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte tørringen.

11 Efter 5 minutter angiver en biplyd, at tørringen er fuldført.

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

Afkalkning

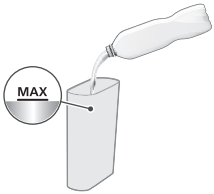
For hver 20 timers tilberedning med damp vises der en påmindelse om afkalkning, som blinker på displayet – det betyder, at det er tid til at køre afkalkningsprogrammet. Afkalkningsprogrammet fjerner kalkaflejringer fra airfryerens vandsystem for at forlænge dets holdbarhed.



1 Fyld vandtanken med 60 ml Philips Descaler CA6700.

Bemærk: Philips Descaler CA6700 medfølger ikke i æsken. Køb separat for at få de bedste afkalkningsresultater.

Bemærk: Til afkalkning af apparatet anbefaler vi, at du bruger Philips Descaler CA6700/55 (fås i Philips' onlinebutik). Apparatet skal afkalkes for hver 10 timers brug af dampningsfunktionen. Hvis du vil bruge et afkalkningsmiddel baseret på citronsyrepulver, anbefaler vi, at du blander **40 g citronsyrepulver af fødevarekvalitet** med **800 ml vand** til afkalkning. Hvis apparatet ikke afkalkes, bortfalder garantien.



2 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger renset eller destilleret vand.

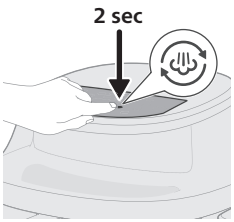
3 Bland vandet og afkalkningsmidlet jævnt i vandtanken.

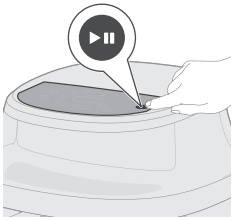
4 Træk vandbeholderen ud af bunden på apparatet.

5 Fastgør låget på vandtanken, og sæt vandtanken tilbage i bunden.

6 Tryk på **On/off**-knappen for tænde for apparatet

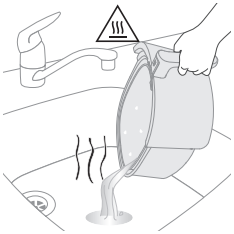
7 Tryk på **Damprensning**-knappen, og hold den nede i 2 sekunder.





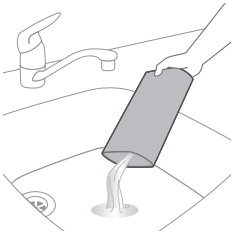
8 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte afkalkningen.

9 Efter 25 minutters afkalkning bipper apparatet og minder dig om at trække beholderen ud.

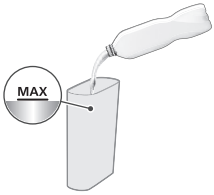


10 Træk beholderen ud, og hæld eventuelt resterende vand i gryden ud.

Forsigtig: Brug altid grydelapper, når du håndterer den varme beholder.



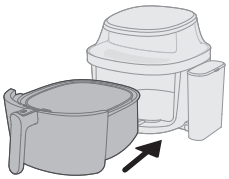
11 Tøm tanken for resterende vand.



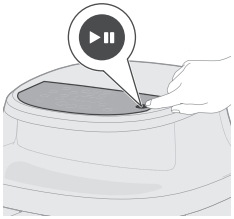
12 Fyld vandtanken med vand igen.

Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger renset eller destilleret vand.

13 Sæt kurven og beholderen tilbage i apparatet.

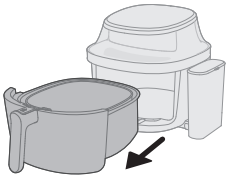


14 Tryk på Start/pause-knappen for at fortsætte afkalkningen.

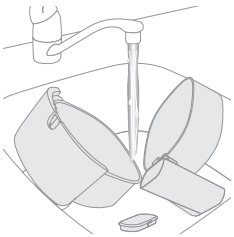


15 Afkalkningen slutter, når du hører apparatet bippe igen.

16 Træk kurven og beholderen ud.



17 Skyl kurven, beholderen og vandtanken under rindende vand.



Vigtigt: Du må under ingen omstændigheder bruge afkalkningsvæske, der er baseret på svovlsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddikesyre (eddike), da dette kan beskadige vandsystemet i apparatet og ikke opløse kalken korrekt.

Bemærk: Hvis der er hårdt vand i dit område, skal du muligvis afkalke apparatet oftere.

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.home.id/support**. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle områder, som du skal røre ved under brug, forbliver kølige nok til at røre ved.
		Beholderen, kurven og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre, at maden bliver ordentligt tilberedt. Disse dele er altid for varme til at røre ved.
		Hvis du lader apparatet være tændt i længere tid, bliver nogle områder for varme til at røre ved. Disse områder er markeret på apparatet med følgende ikon:
		Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at røre ved dem, er apparatet sikkert at bruge.
Mine hjemmelavede pommes frites bliver ikke som forventet.	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	Du opnår det bedste resultat ved at bruge friske, melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartoflerne, må du ikke opbevare dem i et koldt miljø som i et køleskab. Vælg kartofler, der er egnet til stegning.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
	Visse ingredienstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
Airfryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.	Airfryeren har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.
	Du trykkede ikke på **On/off**-knappen.	Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.
Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-beholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod beholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis dette forekommer, skal du være opmærksom på, at dette ikke er skadeligt, da alle anvendte materialer er fødevaresikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra beholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Beholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i beholderen. Rengør altid beholderen og kurven grundigt efter hver brug.
	Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren.	Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast.
	Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Skærmen på Airfryeren 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 displayet stadig viser "E1", skal du ringe til vores servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.
Skærmen på Airfryeren viser "E4–E12".	Enheden kan have en funktionsfejl.	Prøv at trække stikket ud og sætte det i igen. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til vores servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.
Skærmen på Airfryeren viser "E15".	Det interne vandrør er blokeret.	Udfør afkalkning. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til vores servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.
Jeg kan høre en mærkelig lyd fra indersiden af apparatet.	Dette apparat er udstyret med en blæser, der cirkulerer varme, og en vandpumpe til dampfunktionen. Under brug kan du muligvis høre lyde fra disse komponenter.	Det er helt normalt og forventeligt. Hvis lyden bliver væsentlig højere eller ændrer karakter, bedes du kontakte kundecenteret for at få hjælp.
Der er vand i tilberedningskammeret efter brug.	Efter tilberedning kan du muligvis se, at der er vand tilbage i tilberedningskammeret. Det skyldes den damp, der dannes under brug, som kondenserer på maden og kammerets indre vægge.	En lille smule kondens er normalt. Tør den blot af med en blød, fugtig, ikke-slibende klud.
blinker.	Intet vand i vandtanken.	Fyld renset vand/destilleret vand i vandtanken.
	Vandtanken er ikke placeret korrekt.	Tryk på vandtanken for at sætte den korrekt fast.
	Det interne vandrør er blokeret.	Udfør afkalkning. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til vores servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.
blinker.	Dette er afkalkningspåmindelsen.	Udfør afkalkning. Se kapitlet om afkalkning.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der er kondensvand på væggen under dampning, damprensning eller afkalkning.	Det er normalt. Apparatet kan afgive øget damp fra luftudtaget. Den indvendige blæser kan skubbe denne damp mod nærliggende overflader, så der kan forekomme synlig kondens på væggene.	For at sikre sikker og optimal brug: - Placer apparatet mindst 15 cm væk fra væggen for at reducere ophobning af kondens. - Sørg for, at luftudtaget ikke vender direkte mod en stikkontakt for at undgå elektriske farer. - Placer ikke andre køkkenapparater tæt på enheden under brug. - Brug en moppe eller en blød klud til at fjerne eventuel kondens på de omgivende overflader.
Der er vandlækage fra airfryeren.	Indvendig lækage (f.eks. vandslange eller indvendige komponenter).	Kontakt dit lokale kundecenter for at få hjælp.
	Revner eller skader som følge af ydre påvirkning. Hvis apparatet er blevet tabt eller deformeret, kan det forårsage strukturelle skader, der kan føre til lækager.	
	Vandtanken er muligvis ikke monteret korrekt eller kan være beskadiget.	Fjern vandtanken, og monter den korrekt. Kontrollér, om der er synlige revner eller skader. Hvis der er skader, bedes du kontakte kundecenteret for at få hjælp.
Airfryeren producerer ikke nok damp.	Der er ikke nok vand i vandtanken.	Kontrollér vandtanken for at sikre, at der er nok vand.
	Vandtanken er ikke monteret korrekt.	Tryk på vandtanken for at sætte den korrekt fast.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Vandindtaget er snavset eller tilstoppet.	Rengør og skyl grundigt for at fjerne eventuelle blokeringer.
	Dampgeneratoren er tilstoppet, eller rørledningen lækker.	Hvis apparatet har været brugt i en længere periode, kan det være nødvendigt at udføre vedligeholdelse af dampgeneratoren. Kør afkalkningsprogrammet for at rengøre dampsystemet. Hvis problemet fortsætter efter afkalkning, bedes du kontakte det lokale kundecenter for at få hjælp.

Inhalt

Wichtiger Sicherheitshinweis 111
Achtung! 111
Warnung 112
Achtung 113
Elektromagnetische Felder 115
Automatische Abschaltung 115
Recycling 115
Garantie und Support 117
Ecodesign-Informationen 117
Einführung 117
Allgemeine Beschreibung 118
Produktübersicht 118
Überblick über das Bedienfeld 119
Vor dem ersten Gebrauch 123
Vorbereitungen vor dem Gebrauch 123
Das Gerät benutzen 123
Airfry-Modus 124
SteamFry-Modus 127
Steam-Modus 131
Kochen mit voreingestellten Programmen 134
Reinigen 137
Routinemäßige Reinigung 137
Dampfreinigung 138
Entkalken 141
Aufbewahrung 145
Fehlerbehebung 145

Wichtiger Sicherheitshinweis

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

Achtung!

1

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen (Abb. 1)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.

- Füllen Sie 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 den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie stets sicher, dass das Heizelement sauber ist und keine Lebensmittelreste darin zurückbleiben.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Garkammer: Heißes Heizelement, scharfe Kanten der Metallteile.

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.

2

- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Abb. 2).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 15 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Wasserdampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Wasserdampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Wasserdampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Dieser Airfryer verfügt über eine große Kammer und hat damit eine große elektrische Leistung. Betreiben Sie keine anderen leistungsstarken Geräte gleichzeitig am selben Stromkreis (z. B. Wasserkocher, Elektrogrills usw.). Andernfalls kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in Ihrer Hausinstallation reagiert und die Stromversorgung an dieser Steckdose ausfällt.

- Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie die große, schwere Schublade des Airfryer öffnen, schließen oder schütteln. Gehen Sie stets sicher mit dem Gerät um. Stellen Sie sicher, dass es nicht verrutscht oder herunterfällt. Dies kann zu Verletzungen führen.
- 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.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke, um mögliche Verletzungen zu vermeiden, und verwenden Sie nur Originalzubehör von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und die Zubehörteile in der Garkammer werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie die Pfanne und den Korb nicht auf das Bedienfeld, da sie herunterfallen und Verletzungen verursachen können.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen dämpfen und die Pfanne herausziehen, um Verbrennungen durch austretenden Wasserdampf zu vermeiden.
- Positionieren Sie den Dampfauslass des Geräts nicht in Richtung der Steckdose.

Achtung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein 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 bis zu 180 °C (um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen).
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Kontrolle über Ihren Airfryer haben.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben.
- Drücken Sie nicht die Korbentriegelungstaste, während Sie die Pfanne schütteln und bewegen.
- Wenn das Entkalkungssymbol leuchtet, führen Sie den Entkalkungsvorgang durch.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit seiner Rückseite mindestens 15 cm von der Wand und mit seiner Vorderseite 2 cm von der Arbeitsplattenkante entfernt aufgestellt wird. Bitte stellen Sie außerdem sicher, dass der Luftauslass nicht in Richtung einer Steckdose zeigt.
- Stellen Sie den Airfryer nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Küchenwand oder unter einen Hängeschrank, da heißer Wasserdampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.
- Bei normalem Gebrauch muss eine gute Belüftung um das Produkt herum gewährleistet werden.
- Wenn sich innerhalb oder um die Oberfläche des Dampfauslasses herum Wasserdampf ansammelt, wischen Sie diesen mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Wenn sich Kondenswasser an der Steckdose befindet, wird empfohlen, die Position des Geräts zu ändern oder eine Staubabdeckung der Steckdose zu verwenden, damit sich kein Kondenswasser an den Steckdosen bildet.
- Dieses Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um das Risiko von Verwicklung oder Stolpern zu verringern, die bei einem längeren Netzkabel auftreten können.
- Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei der Verwendung mit Vorsicht vorgegangen wird. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
  - Die angegebenen elektrischen Nennwerte des Kabels müssen so groß sein wie die des Geräts.
  - Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über den Rand der Arbeitsfläche oder der Tischplatte gezogen werden kann und nicht versehentlich darüber stolpert.
  - Das Verlängerungskabel sollte ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (eine Klinge ist breiter als die andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, ist dieser Stecker so ausgelegt, dass er nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose passt. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Wenn sie immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker auf irgendeine Weise zu modifizieren.
- Verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Reinigen Sie ihn stattdessen mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

- Verwenden Sie kein hartes Wasser, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Verwenden Sie stattdessen gereinigtes Wasser/destilliertes Wasser zum Dämpfen, Airfryen mit Wasserdampf und Entkalken.
- Richten Sie die kalte Luft von Lüftern oder Klimaanlagen nicht auf den Luftauslass des Airfryers.
- Bitte verwenden Sie nur den Philips Entkalker CA6700. Verwenden Sie unter keinen Umständen einen Entkalker auf Basis von Schwefelsäure, Salzsäure, Amidosulfonsäure oder Essigsäure (Essig), da dies den Wasserkreislauf im Gerät beschädigen kann und die Kalkablagerungen möglicherweise nicht ordnungsgemäß auflöst. Wenn Sie den Philips Entkalker nicht verwenden, erlischt Ihre Garantie. Auch wenn Sie das Gerät nicht entkalken, erlischt Ihre Garantie.
- Die Oberflächen des Heizelements verfügen nach dem Gebrauch über Restwärme.

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 m² für Elektround Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Diese Händler müssen:

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

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

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

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

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

Garantie und Support

Versspruch Netherlands B.V., registriert unter Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Niederlande, bietet auf dieses Produkt nach dem Kaufdatum (bzw. nach dem Lieferdatum) eine zweijährige Garantie an. Die Garantie kommt nicht zu tragen, wenn ein Defekt auf eine falsche Benutzung oder auf eine mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie beeinträchtigt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Besuchen Sie bitte unsere Website unter **home.id/support**, um Informationen zu Ersatzteilen oder zur Inanspruchnahme der Garantie zu erhalten.

Ecodesign-Informationen

Ecodesign-Informationen für Modellkennung(en): NA540, NA541, NA543, NA547

Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus	P_{off}	0,3	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	P_{sb}	/	W
Zeitraum, bevor vom automatischen in den Standby-Modus gewechselt wird	T_{sb}	20	Min.
Messnorm für die Ermittlung des Serviceverhältnisses	EN 50564:2011		
Kontaktdaten für weitere Informationen	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Niederlande		
Das Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der VERORDNUNG (EU) 2023/826 DER KOMMISSION.			

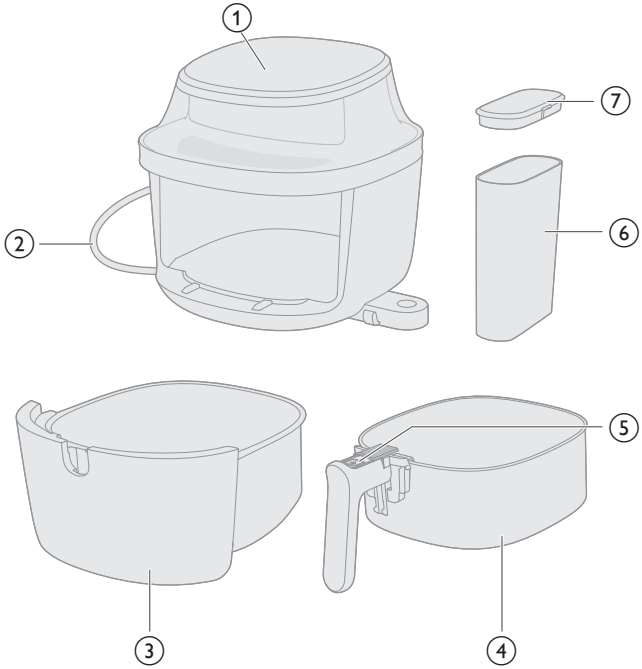
Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

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

Allgemeine Beschreibung

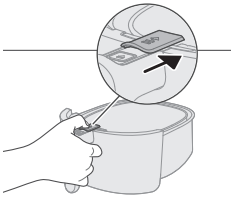
Produktübersicht



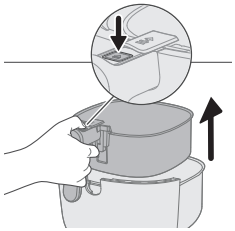
1 Bedienfeld
2 Netzkabel
3 Pfanne
4 Korb
5 Korbentriegelungstaste
6 Wasserbehälter
7 Deckel des Wasserbehälters

Korbentriegelungstaste

Schieben Sie die Kappe, um an die Korbentriegelungstaste zu gelangen.



Drücken Sie die Korbentriegelungstaste, und heben Sie den Korb an, um ihn aus der Pfanne zu nehmen.



Überblick über das Bedienfeld

Stromversorgung und Grundfunktionen

Ein-/Ausschalter
Tippen, um den Airfryer ein- oder auszuschalten.

Start-/Pausetaste
Tippen, um den Garvorgang zu starten oder anzuhalten.

Airfry-Taste
Tippen, um das Heißluftfrittieren zu starten und knusprige Ergebnisse zu erzielen.

SteamFry-Taste
Tippen, um Heißluft (Airfry) und Wasserdampf (Steam) zu kombinieren, für innen saftige und außen knusprige Speisen.

Steam-Taste
Tippen, um Speisen mit heißem Wasserdampf schonend und gleichmäßig zu dämpfen.

Tasten zum Erhöhen/Verringern
Tippen, um die Gartemperatur und -zeit zu steigern oder zu verringern.

Temperaturtaste
Tippen, um den Temperaturanpassungsmodus aufzurufen.

Zeittaste
Tippen, um den Zeitanpassungsmodus aufzurufen.

Voreingestellte Programme

Tiefgekühlte Pommes frites

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

Kartoffelwürfel

Nutzen Sie diese Voreinstellung für Pommes frites oder Kartoffelecken aus frisch geschnittenen Kartoffeln.

Fleischkoteletts

Nutzen Sie diese Voreinstellung, um Steaks nach Ihren Wünschen mit einer knusprigen Kruste zu grillen.

Frühstück

Nutzen Sie diese Voreinstellung für ein schnelles, ausgewogenes Frühstück mit goldbraunem Toast und weich gekochten Eiern.

Muffin

Nutzen Sie diese Voreinstellung, um luftige, gleichmäßig gebackene Muffins zuzubereiten.

Hähnchenunterschenkel

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

Gemischtes Gemüse

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

Fisch

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

Knödel

Nutzen Sie diese Voreinstellung, um Knödel gleichmäßig zu garen, sodass sie außen knusprig und innen zart sind.

Zusätzliche Funktionen

Warmhalten

Sie können den Warmhaltemodus jederzeit vor oder während des Garvorgangs aktivieren, indem Sie auf die Taste **Warmhalten** tippen.

Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, wechselt das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs automatisch in den Warmhaltemodus.

Schüttelerinnerung

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

Drücken Sie die Taste **Schüttelerinnerung**, um die Benachrichtigungen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Wenn diese Funktion aktiviert ist, ertönt ein Signalton und die Taste blinkt als Erinnerung daran, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln oder zu wenden, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen.

Leuchtanzeige

Schalten Sie das Licht in der Garkammer ein oder aus.

Dampfreinigung

Löst Fettrückstände effizient auf und sorgt für eine gründliche Reinigung sowohl des Korbs als auch der Pfanne.

Favoriten

Ihr Airfryer verfügt über eine Funktion zum Speichern von **Favoriten**, mit der Sie schnell auf Ihre bevorzugten Einstellungen zugreifen können.

- Wählen Sie den Garmodus: Airfry, SteamFry oder Steam.
- Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein.
- Halten Sie die **Favoriten**-Taste gedrückt, bis Sie einen Piepton hören. Dieser bestätigt, dass die Einstellung gespeichert wurde.
- Wiederholen Sie die oben genannten Schritte mit den neuen Einstellungen, um Ihre Favoriten zu aktualisieren.

Anzeige

Zeit-/Temperaturanzeige

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

Anzeige "Kein Wasser"

Leuchtet auf, wenn sich nicht ausreichend Wasser im Wasserbehälter befindet.

Entkalkungsanzeige

Leuchtet auf, wenn die Dampffunktionen 20 Stunden lang genutzt wurden.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Achtung: Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Befüllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.

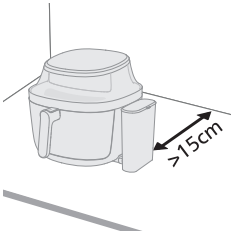
Achtung: Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.

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

Hinweis: Das Geräts muss nicht vorgeheizt werden.

1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2 Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Vorbereitungen vor dem Gebrauch



1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass auf der Standfläche ausreichend Platz für die ausgezogene Schiene vorhanden ist, wenn die Pfanne herausgezogen wird.
2 Lassen Sie mindestens 15 cm Freiraum an der Rückseite des Geräts.

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

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

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

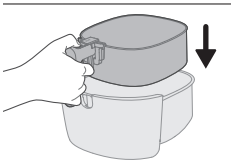
Das Gerät benutzen

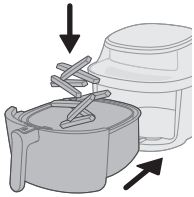
Dieses Gerät mit Wasserdampffunktion verfügt über drei vielseitige Garprogramme für verschiedene Garmethoden.

- Der **Airfry-Modus** liefert knusprige Ergebnisse minimalem Zusatz von Fett und eignet sich ideal für Snacks und beliebte Frittiergerichte.
- Der **SteamFry-Modus** kombiniert heiße Luft und Wasserdampf, um Feuchtigkeit einzuschließen und gleichzeitig eine goldbraune Kruste zu erzielen. Er ist ideal für empfindliche Lebensmittel wie selbstgebackenes Brot und Fisch.
- Der **Steam-Modus** nutzt reinen Wasserdampf, um Zutaten schonend zu garen, wodurch Nährstoffe und Textur erhalten bleiben. Damit ist er ideal für Gemüse und Meeresfrüchte.

Airfry-Modus

1 Setzen Sie den Korb in die Pfanne.





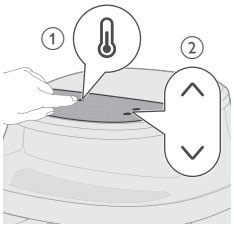
2 Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät.

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

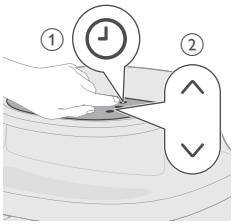
Hinweis: Vermeiden Sie es, die empfohlenen Mengen zu überschreiten oder den Korb über die **MAX**-Linie hinaus zu befüllen, da dies die Kochleistung beeinträchtigen kann.

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

4 Drücken Sie die **Airfry-Taste**, um den Airfry-Modus zu aktivieren.

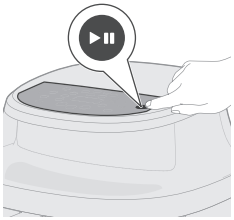


5 Drücken Sie auf die **Temperatur**-Taste und wählen Sie anschließend über die Tasten **Erhöhen** oder **Verringern** die gewünschte Gartemperatur aus.



6 Tippen Sie auf die **Zeit**-Taste und wählen Sie anschließend über die Schaltflächen **Erhöhen** oder **Verringern** die gewünschte Garzeit aus.

Hinweis: Neben der manuellen Auswahl der Gartemperatur und -zeit können Sie auch aus einer Vielzahl von voreingestellten Programmen wählen, die für Komfort und optimale Ergebnisse entwickelt wurden.



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

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

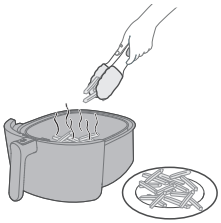
- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln oder wenden Sie die Zutaten über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schieben Sie die Pfanne zurück, um mit dem Garen fortzufahren.

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

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

8 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.

Achtung: Nach dem Garvorgang sind der Korb, die Pfanne, das Innengehäuse und die Zutaten heiß. Stellen Sie den Korb und die Pfanne stets auf eine hitzebeständige Unterlage (z. B. Untersetzer oder Silikonmatte), wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen. Je nach Art der Speisen kann heißer Wasserdampf aus der Pfanne entweichen.



9 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus dem Korb.

Hinweis: Überschüssiges Öl oder ausgelassenes Fett aus den Zutaten sammelt sich am Boden der Pfanne.

Hinweis: Je nach Art der gekochten Lebensmittel sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach der Entnahme einzelner Portionen oder vor dem Schütteln des Inhalts abgießen. Stellen Sie die Pfanne dazu auf eine hitzebeständige Unterlage und tragen Sie ofenfeste Handschuhe. Gießen Sie das Öl oder Fett vorsichtig aus.

Lebensmitteltabelle für den Airfry-Modus

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

Hinweis

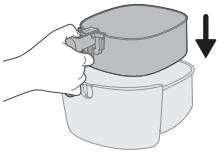
- Die aufgeführten Einstellungen dienen als Richtlinien. Aufgrund von Variationen bei Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können nicht für alle Zutaten optimale Ergebnisse garantiert werden.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenunterschenkel, gefrorene Snacks), schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz und einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.

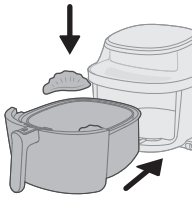
Lebensmittelart	Lebensmittel-menge	Tempera-tur	Zeit	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Kleine Portion	830 g	200 °C	22 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 11, 14, 17 und 20 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Leistung für kleine Portionen Pommes frites zu erzielen.
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Große Portion	1250 g	200 °C	30 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 14, 18, 22 und 27 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs vier Mal, um eine optimale Leistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
Gefrorene Frühlingsrollen	800 g	200 °C	15 min	Dazwischen 1–2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hamburger (ca. 150 g)	6 Patties	200 °C	16–25 Min.	Dazwischen 1–2 Mal schütteln, wenden oder umrühren

Lebensmittelart	Lebensmittel-menge	Tempera-tur	Zeit	Hinweis
Hackbraten	1400 g	150 °C	65–70 Min.	
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g)	4 Stücke	200 °C	16–25 Min.	Dazwischen 1–2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hühnerbrust (ca. 160 g)	5 Stücke	180 °C	20–28 Min.	Dazwischen 1–2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Ganzes Hähnchen 1200 g	1 Stück	180 °C	50–60 Min.	Dazwischen 1 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Vorgebackenes Brot/Brötchen (ca. 75 g)	4 Stücke	180 °C	8 min	
Hähnchenunterschenkel (ca. 100 g/Stück) Kleine Portion	4 Stücke	180 °C	26 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln, wenden oder rühren Sie die Speisen umgehend nach 13 Minuten während des Garvorgangs um, um eine optimale Garleistung für kleine Portionen Hähnchenunterschenkel zu erzielen.
Muffins (ca. 40 g/Stück)	6 Stücke	160 °C	16 min	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt) Große Portion	1300 g	180 °C	15 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen umgehend nach 8 und 12 Minuten während des Garvorgangs um, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.

SteamFry-Modus

1 Setzen Sie den Korb in die Pfanne.

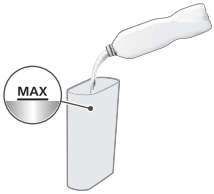




2 Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät.

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

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



3 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

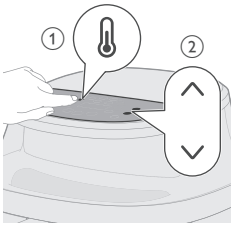
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

4 Ziehen Sie den Wasserbehältersockel aus der Unterseite des Geräts heraus.

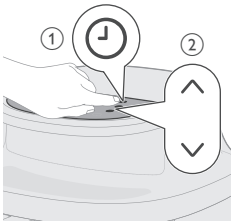
5 Befestigen Sie den Deckel am Wasserbehälter und setzen Sie den Behälter auf den Sockel.

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

7 Tippen Sie auf die Taste **SteamFry**, um den Modus für die Kombination aus heißer Luft und Wasserdampf zu aktivieren.

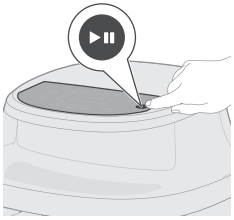


8 Drücken Sie auf die **Temperatur**-Taste und wählen Sie anschließend über die Tasten **Erhöhen** oder **Verringern** die gewünschte Gartemperatur aus.



9 Tippen Sie auf die **Zeit**-Taste und wählen Sie anschließend über die Schaltflächen **Erhöhen** oder **Verringern** die gewünschte Garzeit aus.

Hinweis: Neben der manuellen Auswahl der Gartemperatur und -zeit können Sie auch aus einer Vielzahl von voreingestellten Programmen wählen, die für Komfort und optimale Ergebnisse entwickelt wurden.



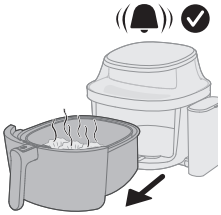
10 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start/Pause**, um den Garvorgang zu starten.

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

- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln Sie den Inhalt oder wenden Sie ihn über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schieben Sie die Pfanne zurück, um mit dem Garen fortzufahren.

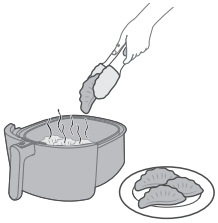
Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

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



11 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.

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



12 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus dem Korb.

Hinweis: Überschüssiges Öl oder ausgelassenes Fett aus den Zutaten sammelt sich am Boden der Pfanne.

Hinweis: Je nach Art der gekochten Lebensmittel sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach der Entnahme einzelner Portionen oder vor dem Schütteln des Inhalts abgießen. Stellen Sie die Pfanne dazu auf eine hitzebeständige Unterlage und tragen Sie ofenfeste Handschuhe. Gießen Sie das Öl oder Fett vorsichtig aus.

Lebensmitteltabelle für den SteamFry-Modus

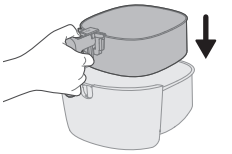
In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Grundeinstellungen für die Zubereitung verschiedener Lebensmittelarten.

Hinweis

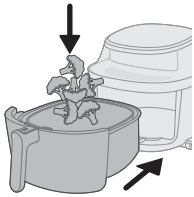
- Die aufgeführten Einstellungen dienen als Richtlinien. Aufgrund von Variationen bei Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können nicht für alle Zutaten optimale Ergebnisse garantiert werden.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenunterschenkel, gefrorene Snacks), schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz und einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.

Lebensmittelart	Lebensmittel-menge	Tempera-tur	Zeit	Hinweis
Würfel aus frischen Kartoffeln	1000 g/35 oz	180 °C	34 min	Dazwischen 1–2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hühnerbrust (ca. 160 g)	5 Stücke	160 °C	29 min	Dazwischen 1–2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Fischfilet (ca. 125 g)	6 Stücke	160 °C	22 min	Dazwischen 1–2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachtes Brot	500 g	180 °C	30 min	Breiten Sie den Teig gleichmäßig flach aus, um zu verhindern, dass er beim Backen aufgeht und das Heizelement berührt, was zum Verbrennen des Brotes führen könnte.
Ganzes Hähnchen	1200 g/42 oz	180 °C	50 min	Einmal schütteln, wenden oder umrühren

Steam-Modus



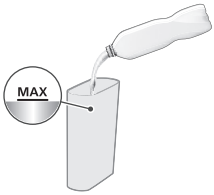
1 Setzen Sie den Korb in die Pfanne.



2 Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät.

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

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



3 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

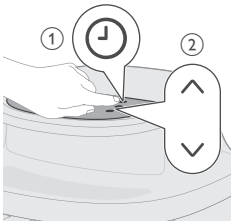
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

4 Ziehen Sie den Wasserbehältersockel aus der Unterseite des Geräts heraus.

5 Befestigen Sie den Deckel am Wasserbehälter und setzen Sie den Behälter auf den Sockel.

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

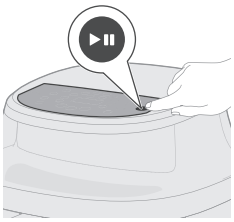
7 Tippen Sie auf die **Steam**-Taste, um die Zutaten mit Wasserdampf zu dämpfen.



8 Tippen Sie auf die **Zeit**-Taste und wählen Sie anschließend über die Schaltflächen **Erhöhen** oder **Verringern** die gewünschte Garzeit aus.

Hinweis: Die Temperatureinstellung ist für das Dämpfen deaktiviert.

Hinweis: Neben der manuellen Auswahl der Gartemperatur und -zeit können Sie auch aus einer Vielzahl von voreingestellten Programmen wählen, die für Komfort und optimale Ergebnisse entwickelt wurden.



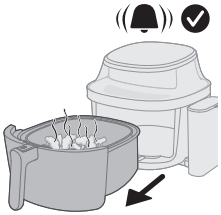
9 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start/Pause**, um den Garvorgang zu starten.

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

- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln oder wenden Sie die Zutaten über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schieben Sie die Pfanne zurück, um mit dem Garen fortzufahren.

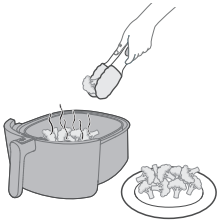
Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

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



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

Achtung: Nach dem Garvorgang sind der Korb, die Pfanne, das Innengehäuse und die Zutaten heiß. Stellen Sie den Korb und die Pfanne stets auf eine hitzebeständige Unterlage (z. B. Untersetzer oder Silikonmatte), wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen. Je nach Art der Zutaten kann Wasserdampf aus dem Korb austreten.



11 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus dem Korb.

Hinweis: Überschüssiges Öl oder ausgelassenes Fett aus den Zutaten sammelt sich am Boden der Pfanne.

Hinweis: Je nach Art der gekochten Lebensmittel sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach der Entnahme einzelner Portionen oder vor dem Schütteln des Inhalts abgießen. Stellen Sie die Pfanne dazu auf eine hitzebeständige Unterlage und tragen Sie ofenfeste Handschuhe. Gießen Sie das Öl oder Fett vorsichtig aus.

Lebensmitteltabelle für den Steam-Modus

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

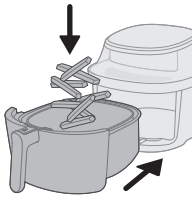
Hinweis

- Die aufgeführten Einstellungen dienen als Richtlinien. Aufgrund von Variationen bei Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können nicht für alle Zutaten optimale Ergebnisse garantiert werden.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenunterschenkel, gefrorene Snacks), schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz und einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.

Lebensmittelart	Lebensmittel-menge	Tempera-tur	Zeit	Hinweis
Würfel aus frischen Kartoffeln	1000 g	100 °C	29–35 Min.	
Ganze Kartoffeln (ca. 250 bis 300 g)	4 Stücke	100 °C	50–60 Min.	
Schweinerippen	300 g/11 oz	100 °C	25–35 Min.	
Reis	320 g/11 oz	100 °C	35–40 Min.	Verwenden Sie einen Kochtopf, einen Backtopf, eine Silikonform usw. Geben Sie 320 ml Wasser in den Topf, wobei das Verhältnis von Reis zu Wasser 1:1,2 sein sollte.
Yamswurzel/Süßkartoffel (ca. 100 g)	8 Stücke	100 °C	50–75 Min.	

Kochen mit voreingestellten Programmen

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



1 Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät.

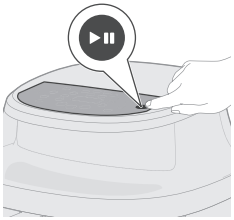
Hinweis: Vermeiden Sie es, die empfohlenen Mengen zu überschreiten oder den Korb über die **MAX**-Linie hinaus zu befüllen, da dies die Kochleistung beeinträchtigen kann.

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

3 Tippen Sie auf die Taste **Airfry**, **Steam** oder **SteamFry**, um einen der Kochmodi auszuwählen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der gefüllte Wasserbehälter an seinem Platz ist, wenn Sie die Kochmodi **Steam** oder **SteamFry** nutzen.

4 Wählen Sie eines der voreingestellten Programme entsprechend dem zuzubereitenden Gericht aus.



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

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

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

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

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

6 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.

Achtung: Nach dem Garvorgang sind der Korb, die Pfanne, das Innengehäuse und die Zutaten heiß. Stellen Sie den Korb und die Pfanne stets auf eine hitzebeständige Unterlage (z. B. Untersetzer oder Silikonmatte), wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen. Je nach Art der Speisen kann heißer Wasserdampf aus der Pfanne entweichen.

7 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus dem Korb.

Hinweis: Überschüssiges Öl oder ausgelassenes Fett aus den Zutaten sammelt sich am Boden der Pfanne.

Hinweis: Je nach Art der gekochten Lebensmittel sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach der Entnahme einzelner Portionen oder vor dem Schütteln des Inhalts abgießen. Stellen Sie die Pfanne dazu auf eine hitzebeständige Unterlage und tragen Sie ofenfeste Handschuhe. Gießen Sie das Öl oder Fett vorsichtig aus.

Voreinstellungstabelle für den Airfry-Modus

	Voreinstellung	Empfohlene Menge	Zeit	Temperatur	Schüttelerinnerung
	Tiefgekühlte Pommes frites	1000 g	27 min	180 °C	2 Mal
	Hausgemachte Pommes frites	1000 g	29 min	180 °C	2 Mal
	Fleischkoteletts	4 Stücke (190 g/Stück)	17 min	200 °C	1 Mal

	Ei und Frühstück	3 Toasts, 4 Eier	12 min Fügen Sie den Toast nach 6 Minuten Garzeit hinzu	160 °C	/
	Muffin	9 Tassen (ca. 30 g pro Tasse)	16 min	160 °C	/
	Hähnchenunterschenkel	10 Stücke (125 g/Stück)	28 min	180 °C	2 Mal
	Gemischtes Gemüse	1000 g (Airfry-Modus) 600 g (SteamFry- und Steam-Modus)	12 min	180 °C	2 Mal
	Ganzer Fisch	2 Fische (300 – 400 g pro Fisch)	13 min	200 °C	1 Mal

Voreinstellungstabelle für den SteamFry-Modus

	Voreinstellung	**Gewicht**	**Zeit**	**Temperatur**	**Schüttelerinnerung**
	Hähnchenunterschenkel	10 Stücke (125 g/Stück)	35 min	180 °C	2 Mal
	Kartoffelwürfel	1000 g	34 min	180 °C	1 Mal
	Blumenkohl	600 g	19 min	160 °C	2 Mal
	Ganzer Fisch	2 Fische (300 – 400 g pro Fisch)	18 min	200 °C	1 Mal
	Knödel	370 g	16 min	160 °C	/

Voreinstellungstabelle für den Steam-Modus

	Voreinstellung	**Gewicht**	**Zeit**	**Temperatur**
	Hähnchenunterschenkel	10 Stücke (125 g/Stück)	33 min	100 °C
	Kartoffelwürfel	1000 g	29 min	100 °C
	Brokkoli	600 g	13 min	100 °C

	Ganzer Fisch	2 Fische (300 – 400 g pro Fisch)	19 min	100 °C
	Knödel	370 g	13 min	100 °C

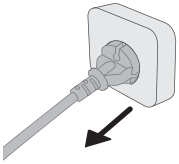
Reinigen

Routinemäßige Reinigung

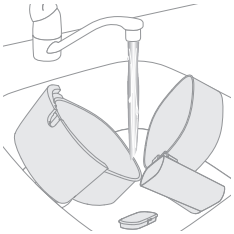
Warnung: Lassen Sie die Pfanne, den Korb und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Achtung: Der Korb verfügt über eine Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus 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.
2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

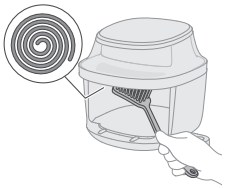


3 Reinigen Sie den Korb, die Pfanne und den Wasserbehälter unter fließendem Wasser, gegebenenfalls mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm (siehe Reinigungstabelle).

Tipp: Sollten Lebensmittelreste am Korb oder an der Pfanne haften, können Sie diese 10 bis 15 Minuten lang in heißem Wasser und Spülmittel einweichen. 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. Sollten sich Fettflecken auf dem Korb oder der Pfanne befinden und lassen sich diese nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen, nutzen Sie einen flüssigen Fettlöser.

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

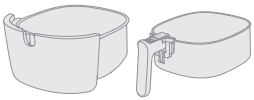
4 Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem knitterfreien, sauberen und weichen Tuch ab. Beginnen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, und wischen Sie bei Bedarf mit einem trockenen Tuch nach.



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

6 Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch und wischen Sie es anschließend bei Bedarf mit einem trockenen Tuch aus.

Reinigungstabelle

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Dampfreinigung

Die Dampfreinigungsfunktion löst Fettrückstände effizient auf und sorgt für eine gründliche Reinigung sowohl des Korbs als auch der Pfanne.

Das Programm dauert 25 Minuten und umfasst Folgendes:

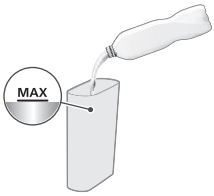
- **20 Minuten Dampfreinigung**, um Ablagerungen aufzulösen.

- **5 Minuten Trockenzeit**, um sicherzustellen, dass die Pfanne nutzungsbereit ist.

Hinweis: Beim Start des Dampfreinigungsprogramms gibt das Gerät ggf. mehr Wasserdampf aus der Rückseite ab als im regulären Steam-Modus. Das ist ein normales Phänomen und kann zu höherer Kondensation an nahegelegenen Wänden führen.

Bevor Sie beginnen, stellen Sie bitte Folgendes sicher:
- Der Luftauslass ist nicht direkt auf eine Steckdose gerichtet.
- Stellen Sie keine anderen Küchengeräte neben das Gerät.
- Bitte halten Sie einen Abstand von mindestens 15 cm zwischen dem Gerät und der Wand ein, um die Bildung von Kondenswasser zu minimieren.

1 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.



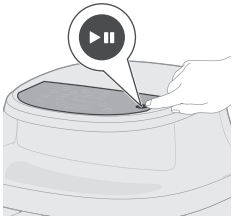
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

2 Ziehen Sie den Wasserbehältersockel aus der Unterseite des Geräts heraus.

3 Befestigen Sie den Deckel am Wasserbehälter und setzen Sie den Behälter auf den Sockel.

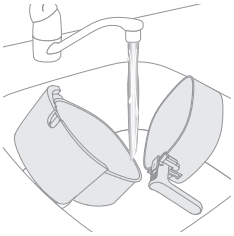
4 Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten.

5 Tippen Sie auf die Taste **Dampfreinigung**.



6 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um den Dampfreinigungsvorgang zu starten.

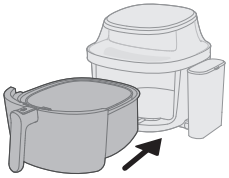
7 Nach 20 Minuten ertönt ein kontinuierlicher Signalton und das Symbol für die Dampfreinigung beginnt zu blinken.



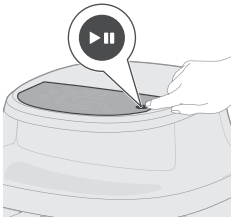
8 Ziehen Sie die Pfanne und den Korb heraus und reinigen Sie diese.

Achtung: Tragen Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit der heißen Pfanne hantieren.

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



9 Schieben Sie den Korb und die Pfanne zurück in das Gerät.



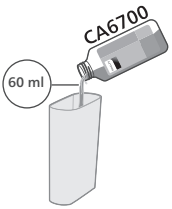
10 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um den Trocknungsvorgang zu starten.

11 Nach 5 Minuten signalisiert ein Signalton, dass der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

Tipp: Vor der ersten Verwendung oder bei längerer Nichtbenutzung empfehlen wir, die Dampfreinigungsfunktion zu verwenden, um den Wasserkreislauf und die Garkammer gründlich zu reinigen.

Entkalken

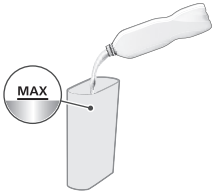
Bei Einsatz des Steam-Modus wird automatisch alle 20 Stunden eine Entkalkungserinnerung angezeigt, die auf dem Display blinkt. Dies bedeutet, dass es Zeit ist, das Entkalkungsprogramm auszuführen. Das Entkalkungsprogramm hilft bei der Entfernung von Kalkablagerungen im Wassersystem des Airfryers und verlängert dessen Lebensdauer.



1 Füllen Sie 60 ml des Philips Entkalkers CA6700 in den Wasserbehälter.

Hinweis: Der Philips Entkalker CA6700 ist nicht im Lieferumfang enthalten Für optimale Entkalkungsergebnisse können Sie diesen separat erwerben.

Hinweis: Um das Gerät zu entkalken, empfehlen wir die Verwendung des Philips Entkalkers CA6700/55 (erhältlich im Philips Online-Shop). Das Gerät muss nach 10 Stunden Verwendung der Dampfgarfunktion entkalkt werden. Wenn Sie einen Entkalker auf Basis von Zitronensäurepulver verwenden möchten, empfehlen wir, **40 g Zitronensäurepulver in Lebensmittelqualität** mit **800 ml Wasser** zu mischen, um eine Entkalkungslösung zu erhalten. Wenn Sie das Gerät nicht entkalken, erlischt Ihre Garantie.



2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

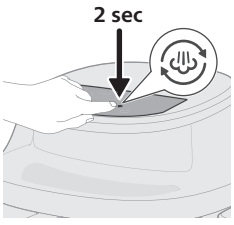
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

3 Mischen Sie das Wasser und den Entkalker gleichmäßig im Wasserbehälter.

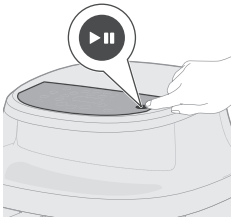
4 Ziehen Sie den Wasserbehältersockel aus der Unterseite des Geräts heraus.

5 Befestigen Sie den Deckel am Wasserbehälter und setzen Sie den Behälter auf den Sockel.

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

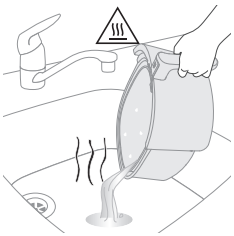


7 Halten Sie die **Dampfreinigen**-Taste 2 Sekunden lang gedrückt.



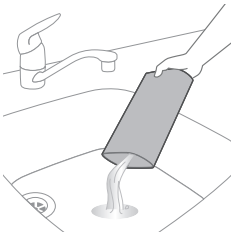
8 Tippen Sie auf die Taste **Start/Pause**, um den Entkalkungsvorgang zu starten.

9 Nach 25 Minuten Entkalkung gibt das Gerät einen Signalton ab und erinnert Sie daran, die Pfanne herauszunehmen.

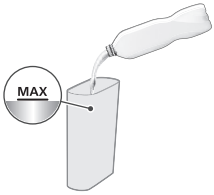


10 Nehmen Sie die Pfanne heraus und gießen Sie das restliche Wasser aus der Pfanne ab.

Achtung: Tragen Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit der heißen Pfanne hantieren.



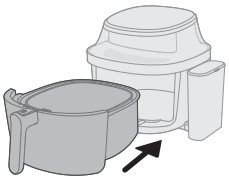
11 Gießen Sie im Behälter vorhandenes Restwasser ab.



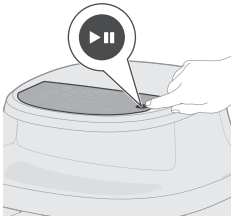
12 Füllen Sie den Wasserbehälter erneut mit Wasser auf.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

13 Schieben Sie den Korb und die Pfanne zurück in das Gerät.

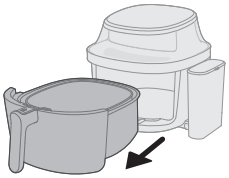


14 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um mit dem Entkalken fortzufahren.

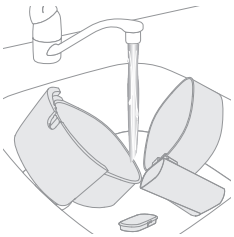


15 Der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen, wenn Sie erneut einen Signalton hören.

16 Ziehen Sie den Korb und die Pfanne heraus.



17 Spülen Sie den Korb, die Pfanne und den Wasserbehälter unter fließendem Wasser ab.



Wichtig: Verwenden Sie unter keinen Umständen einen Entkalker auf Basis von Schwefelsäure, Salzsäure, Amidosulfonsäure oder Essigsäure (Essig), da dies das Wassersystem im Gerät beschädigen kann und die Kalkablagerungen möglicherweise nicht ordnungsgemäß auflöst.

Hinweis: Wenn Sie in Ihrer Region öfters hartes Wasser verwenden, müssen Sie das Gerät möglicherweise häufiger entkalken.

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.homeid.com/support** eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Bereiche, die Sie während des Einsatzes berühren müssen, bleiben ausreichend kühl, um sie anzufassen.
		Die Pfanne, der Korb und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:
		Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer hat eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
	Sie haben den **Ein-/Aus**-Schalter nicht gedrückt.	Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten.
Ich sehe, dass sich an einigen Stellen im Inneren meines Airfryers die Beschichtung ablöst.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.
Auf dem Display des Airfryers wird „E1" 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 auf dem Display immer noch "E1" angezeigt wird, wenden Sie sich an die Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird „E4–E12" angezeigt.	Möglicherweise liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor.	Versuchen Sie, das Gerät aus- und wieder einzustecken. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird „E15" angezeigt.	Der interne Wasserschlauch ist verstopft.	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Ich höre seltsame Geräusche aus dem Inneren des Geräts.	Dieses Gerät ist mit einem Ventilator zur Wärmeverteilung und einer Wasserpumpe für die Dampfgarfunktion ausgestattet. Während des Betriebs können Geräusche von diesen Komponenten wahrnehmbar sein.	Das ist ein normales und zu erwartendes Phänomen. Sollte das Geräusch deutlich lauter werden oder sich in seiner Art verändern, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Nach dem Garen befindet sich Wasser in der Garkammer.	Nach dem Garvorgang kann es vorkommen, dass sich noch Wasser in der Garkammer befindet. Das ist auf den während des Betriebs entstehenden Wasserdampf zurückzuführen, der auf den Lebensmitteln und an den Innenwänden der Kammer kondensiert.	Eine geringe Kondenswasserbildung ist normal. Wischen Sie das Wasser mit einem weichen, feuchten, nicht scheuernden Tuch ab.
blinkt.	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie gereinigtes Wasser / destilliertes Wasser in den Wasserbehälter ein.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Behälter fest, um ihn zu sichern.
	Der interne Wasserschlauch ist verstopft.	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
blinkt.	Dies ist die Entkalkungserinnerung.	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch. Siehe Kapitel "Entkalken".
Während des Dämpfens, Dampfreinigens oder Entkalkens bildet sich Kondenswasser an der Wand.	Das ist normal. Das Gerät kann möglicherweise mehr Wasserdampf aus dem Luftauslass abgeben. Dieses kann durch den internen Ventilator in Richtung nahegelegener Oberflächen gedrückt werden, was zu sichtbarer Kondensation an den Wänden führt.	Um einen sicheren und optimalen Einsatz zu gewährleisten: - Stellen Sie das Gerät mindestens 15 cm von der Wand entfernt auf, um die Bildung von Kondenswasser zu reduzieren. - Stellen Sie sicher, dass der Luftauslass nicht direkt auf eine Steckdose gerichtet ist, um elektrische Störungen zu vermeiden. - Stellen Sie während des Betriebs keine anderen Küchengeräte in die Nähe des Geräts. - Nutzen Sie einen Mopp oder ein weiches Tuch, um Kondenswasser, das sich auf den umgebenden Oberflächen bildet, zu entfernen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es tritt Wasser aus dem Airfryer aus.	Interne Leckage (z. B. Wasserschlauch oder interne Komponenten).	Wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land, um weitere Unterstützung zu erhalten.
	Risse oder Beschädigungen durch äußere Einwirkungen. Sollte das Gerät heruntergefallen oder verformt worden sein, kann dies zu strukturellen Schäden führen, die Undichtigkeiten verursachen können.	
	Der Wasserbehälter ist möglicherweise nicht ordnungsgemäß installiert oder könnte beschädigt sein.	Entfernen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn wieder fest ein. Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Risse oder Beschädigungen. Sollten Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.
Der Airfryer erzeugt nicht ausreichend Wasserdampf.	Es befindet sich nicht genug Wasser im Wasserbehälter.	Überprüfen Sie den Wasserbehälter, um sicherzustellen, dass genügend Wasser vorhanden ist.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Behälter fest, um ihn zu sichern.
	Der Wasserzulauf ist verschmutzt oder verstopft.	Bitte reinigen und spülen Sie ihn gründlich, um eventuelle Verstopfungen zu beseitigen.
	Es liegt eine Verstopfung des Dampferzeugers oder ein Leck in der Rohrleitung vor.	Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum genutzt wurde, kann es erforderlich sein, den Dampferzeuger zu warten. Führen Sie das Entkalkungsprogramm durch, um das Dampfsystem zu reinigen. Sollte das Problem nach der Entkalkung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst in Ihrem Land, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Sisukord

Olulised ohutusjuhised 150
Oht! 150
Hoiatus! 151
Ettevaatust 152
Elektromagnetväljad (EMV) 153
Automaatne väljalülitus 153
Ümbertöötlus 154
Garantii ja tootetugi 154
Ökodisaini teave 154
Tutvustus 154
Üldine kirjeldus 155
Toote ülevaade 155
Juhtpaneeli ülevaade 156
Enne esimest kasutamist 160
Ettevalmistused enne kasutamist 160
Seadme kasutamine 160
Kuumaõhufrittimise režiim 161
Auruga frittimise režiim 164
Aururežiim 167
Küpsetamine eelseadistatud programmide abil 170
Puhastamine 173
Korrapärane puhastamine 173
Auruga puhastamine 174
Katlakivi eemaldamine 177
Hoiustamine 181
Veaotsing 181

Olulised ohutusjuhised

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

Oht!

1

- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuuma ahju või nende lähedale (joonis 1).
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke 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 korvi üle suurima lubatud taseme.
- Veenduge, et küttekeha oleks puhas ja toit ei oleks selle külge kinni kleepunud.
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: küttekeha, metallosade ääred.

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.

2

- Seadme kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda (joonis 2).
- 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.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 15 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Kuna see Airfryer on suure küpsetuskambriga, on selle elektrivõimsus suur. Ärge käitage samal ajal teisi võimsaid seadmeid (nt veekeetjad, elektrigrillid jms). Teine, võib juhtuda, et kaitselüliti läheb välja ja toide selles pistikupesas ei tööta.
- Olge Airfryeri kasutamisel ettevaatlik, kui avate, sulgete või raputate suurt, rasket sahtlit. Olge selle käsitsemisel alati ettevaatlik, et see ei saaks libiseda või kukkuda ja seeläbi vigastusi põhjustada.
- 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.
- Võimalike vigastuste vältimiseks ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.

- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pott, korv ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.
- Ärge asetage potti ega korvi kasutajaliidese paneelile, kuna need võivad kukkuda ja põhjustada vigastusi.
- Olge toitu aurutades ettevaatlik, kui tõmbate potti välja – väljapaiskuv aur võib põhjustada põletusi.
- Ärge suunake seadme auru väljalaskeava pistikupesa poole.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuldkollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.
- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge praadige tooreid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Alati veenduge, et teil oleks oma Airfryeri üle täielik kontroll.
- Rasvaste toitude küpsetamisel võib Arifryerist tulla suitsu.
- Ärge vajutage korvi vabastusnuppu poti raputamise ja liigutamise ajal.
- Kui katlakivi eemaldamise ikoon süttib, jätkake katlakivi eemaldamise protsessiga.
- Olge küpsetatud toidu väljavalamisel ettevaatlik ja olge ettevaatlik, et tarvikud välja ei kukuks.
- Veenduge, et seadme tagakülg paikneb vähemalt 15 cm kaugusel seinast ja esikülg 2 cm kaugusel tööpinna servast. Veenduge ka selles, et õhu väljavooluava pole pistikupesale suunatud.
- Ärge asetage Airfryerit mõne muu küpsetusseadme kõrvale, köögiseina lähedale või köögikapi alla, kuna kuum aur võib kondenseeruda ja mööda pindu alla joosta.
- Tavakasutuses peab toote ümber olema tagatud hea ventilatsioon.

- Kui auru koguneb auru väljalaskeava sisse või seda ümbritsevale pinnale, pühkige seda pehme kuiva lapiga.
- Kui pistikupesas on kondensvesi, siis on soovitatav seadme asendit muuta või kasutada pistikupesa tolmukatet, et vältida vabasse pistikupessa kondensvee kogunemist.
- Seade on varustatud lühikese toitejuhtmega, et vähendada takerdumise või komistamise ohtu, mis võib tekkida pikema toitejuhtme korral.
- Ettevaatliku kasutamise korral võib kasutada pikendusjuhtmeid. PIkenduse kasutamisel:
  - peab juhtmele märgitud elektrivõimsus olema sama suur kui seadme nimivõimsus;
  - tuleb juhe paigutada nii, et see ei jääks üle leti või lauaplaadi serva, nii et lapsed võiksid seda tirida või sellesse võiks kogemata takerduda;
  - peab pikendusjuhe olema maandatud tüüpi 3-sooneline juhe.
- Sellel seadmel on polariseeritud pistik (üks tera on teisest laiem). Elektrilöögi ohu vähendamiseks sobitub see pistik polariseeritud pistikupessa ainult ühel viisil. Kui pistik täielikult pistikusse ei mahu, pöörake pistik ümber. Kui see ikka ei sobi, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga. Ärge püüdke pistikut mingil moel muuta.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage leeliselisi puhastusvahendeid. Selle asemel puhastage pehme lapiga ja õrnatoimelise puhastusainega.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage karedat vett. Selle asemel kasutage aurutamise, auruga frittimise ja katlakivi eemaldamise jaoks puhastatud / destilleeritud vett.
- Ärge suunake ventilaatorite või kliimaseadmete külma õhku Airfryeri õhu väljavooluava poole.
- Kasutage ainult Philipsi katlakivieemaldajat CA6700. Mitte mingil juhul ei tohi kasutada väävelhappel, soolhappel, sulfamiin- või äädikhappel (äädikal) põhinevat katlakivieemaldamisvedelikku, kuna see võib kahjustada teie seadmes olevat veesüsteemi ega pruugi lahustada katlakivi õigesti. Kui te ei kasuta Philipsi katlakivieemaldajat, kaotab seadme garantii kehtivuse. Ka katlakivi eemaldamise tegematajätmine tühistab seadme garantii.
- Küttekeha pind jääb pärast kasutamist jääksoojuse alla.

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

Ökodisaini teave

Ökodisaini teave mudeli identifikaatori(te) kohta: NA540, NA541, NA543, NA547

Kirjeldus	Tähis	Väärtus	Üksus
Väljalülitatud seadme võimsustarve	P_{off}	0,3	W
Ooterežiimi võimsustarve	P_{SB}	/	W
Periood enne automaatset lülitumist ooterežiimile	T_{sb}	20	Min
Tõhususväärtuse mõõtmisstandard	EN 50564:2011		
Kontaktandmed lisateabe saamiseks	DAP B.V. Tussendiepen 4 a,9206AD Drachten, Holland		
Seade vastab KOMISJONI MÄÄRUSE (EL) 2023/826 ökodisaini nõuetele.			

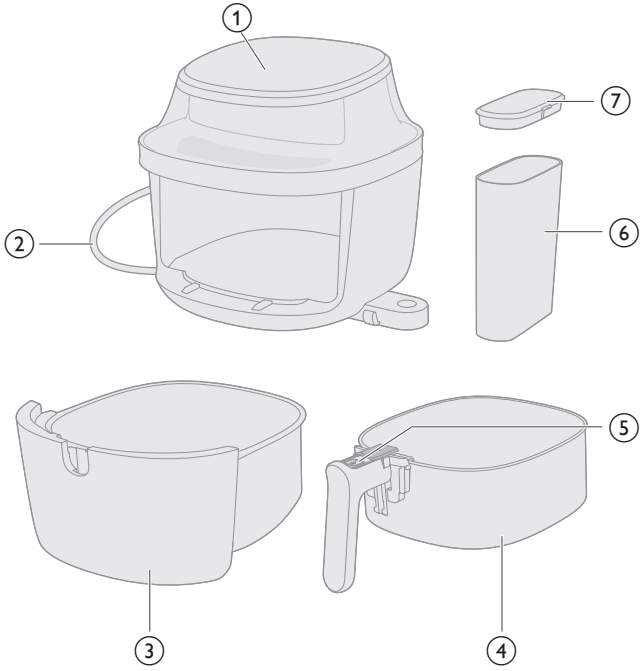
Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.home.id**.

Üldine kirjeldus

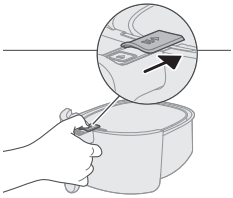
Toote ülevaade



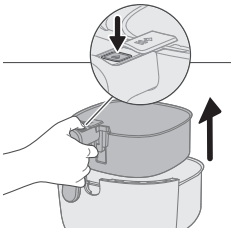
1 Juhtpaneel
2 Toitekaabel
3 Pott
4 Korv
5 Korvi vabastusnupp
6 Veepaak
7 Veenõu kaas

Korvi vabastusnupp

Korvi vabastusnupu avamiseks libistage kaant.



Vajutage korvi vabastusnuppu ja tõstke korv pannilt eemaldamiseks üles.



Juhtpaneeli ülevaade

Võimsus ja põhitoimingud

Toitenupp
Puudutage, et Airfryer sisse või välja lülitada.

Käivitus-/pausinupp
Puudutage küpsetamise alustamiseks või peatamiseks.

Õhkfrittimise nupp
Puudutage õhkfrittimise alustamiseks kuuma õhu ringlusega, et tulemus saaks krõbe.

Auruga frittimise nupp
Puudutage aurutamise ja kuumaõhufrittimise alustamiseks, et sisemus oleks mahlane ning välispinnad krõbedad.

Aurunupp
Puudutage toidu valmistamiseks auru abil, õrna ja ühtlase soojendusega.

Suurendamise/vähendamise nupud
Puudutage küpsetustemperatuuri tõstmiseks/langetamiseks ning küpsetusaja pikendamiseks/lühendamiseks.

Temperatuuri nupp
Puudutage temperatuuri reguleerimisrežiimi sisenemiseks.

Aja nupp
Puudutage aja reguleerimisrežiimi sisenemiseks.

Eelseadistatud programmid

Külmutatud friikartulid

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

Kartulikuubikud

Kasutage seda eelseadistust, et valmistada friikartuleid või sektoreid värskelt lõigatud kartulitest.

Lihaviilud

Kasutage seda eelseadistust lihalõigu grillimiseks eelistatud küpsuseni ja krõbeda pealispinna saamiseks.

Hommikusöök

Kasutage seda eelseadistust kiire, tasakaalustatud hommikusöögi valmistamiseks kuldse röstsaia ja pehmeks keedetud munadega.

Muffin

Kasutage seda eelseadistust, et valmistada kohevaid, ühtlaselt küpsetatud muffineid.

Kanakoivad

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

Köögiviljasegu

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

Kala

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

Pelmeenid

Kasutage seda eelseadistust pelmeenide ühtlaseks küpsetamiseks krõbeda pealispinna ja õrna täidisega.

Lisafunktsioonid

Soojana hoidmine

Võite aktiveerida soojana hoidmise režiimi igal ajal, enne küpsetamist või selle käigus, puudutades **soojana hoidmise** nuppu.

Soojana hoidmise funktsiooni aktiveerimisel lülitub seade pärast küpsetamise lõpetamist automaatselt soojana hoidmise režiimile.

Raputuse meeldetuletus

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

Vajutage **raputuse meeldetuletuse** nuppu meeldetuletuste sisse- või väljalülitamiseks. Kui need on lubatud, tuletab helisignaal ja nupu vilkumine meelde vajadust toitu valmistamise ajal ühtlasema tulemuse huvides raputada või ümber pöörata.

Kerge

Lülitage küpsetuskambri valgus sisse või välja.

Auruga puhastamine

Lahustab tõhusalt rasvajäägid ja võimaldab nii sahtli kui ka poti süvapuhastust.

Lemmik

Teie Airfryer hõlmab lemmiku salvestamise funktsiooni kiireks juurdepääsuks teie eelistatud seadistustele.

- Valige küpsetusrežiim: kuumaõhufrittimine, auruga frittimine või aurutamine.
- Seadistage soovitud küpsetamise temperatuur ja aeg.
- Vajutage ja hoidke all nuppu **Lemmik**, kuni kuulete seadistuse salvestamist kinnitavat helisignaali.
- Lemmiku uuendamiseks korrake eeltoodud etappe uute seadistustega.

Ekraan

Aja/temperatuuri näidik
Ekraanil kuvatakse vaheldumisi küpsetamisaega ja -temperatuuri.

Vee puudumise näidik
Süttib juhul, kui veepaagis pole piisavalt vett.

Katlakivieemalduse näidik
Süttib siis, kui auruga funktsioone on kasutatud 20 tunni jooksul.

Enne esimest kasutamist

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

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

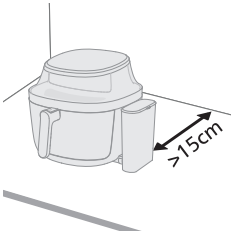
Ettevaatust: Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.

Ettevaatust: Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

Märkus. Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
3. Enne esmakordset kasutamist puhastage seadet põhjalikult.

Ettevalmistused enne kasutamist



1. Paigutage seade stabiilsele, tasasele ja kuumuskindlale aluspinnale. Veenduge, et laual on piisavalt ruumi väljasirutatud siini jaoks poti väljatõmbamise järel.
2. Jätke seadme tagaküljele vähemalt 15 cm vaba ruumi.

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

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

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

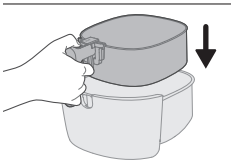
Seadme kasutamine

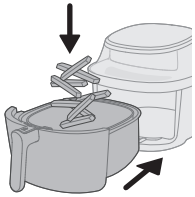
See aurufunktsiooniga seade pakub kolme mitmekülgset küpsetusrežiimi, mis on mõeldud paljude erinevate toitude valmistamiseks.

- **Kuumaõhufrittimise režiimiga** saavutate krõbeda tulemuse minimaalse õlikogusega, tegu on parima valikuga suupistete ja frititud lemmiktoitude korral.
- **Auruga frittimise režiim** kombineerib kuuma õhku auruga, takistades niiskuse väljapääsu ning tekitades kuldse väliskihi — ideaalne valik õrnade toitude nagu omatehtud leib ja kala valmistamisel.
- **Aururežiim** kasutab puhast auru toidu koostisosade õrnaks küpsetamiseks, hoides alal toitained ja tekstuuri ning sobides seetõttu täiuslikult juurviljade ja mereandide valmistamiseks.

Kuumaõhufrittimise režiim

1 Asetage korv panni.





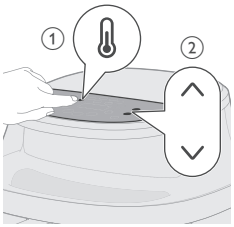
2 Pange toidu koostisosad korvi ja libistage pann seadme sisse.

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

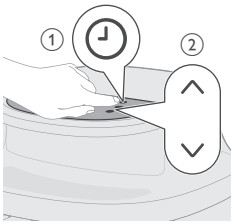
Märkus. Vältige soovitatud koguste ületamist või korvi täitmist üle tähisega „**MAX**" märgistatud joone, sest see võib mõjutada toidu valmistamist.

3 Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.

4 Kuumaõhufrittimise režiimi sisenemiseks puudutage **kuumaõhufrittimise** nuppu.

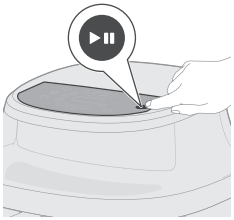


5 Puudutage **temperatuuri** nuppu ja kasutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetustemperatuuri valimiseks.



6 Puudutage **aja** nuppu ja kasutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetusaja valimiseks.

Märkus. Lisaks küpsetamise temperatuuri ning aja käsitsi valimisele võite valida ka mitmesuguste eelseadistatud programmide seast, mis on loodud mugavuse ja optimaalsete tulemuste huvides.



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

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja mööda raputada või pöörata (vt „Toidutabel"). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage või pöörake koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Jätkamiseks asetage pann tagasi.

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

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

8 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake pott ettevaatlikult välja.

Ettevaatust: Pärast küpsetusprotsessi lõppu on korv, pott, seadme sisemus ja koostisosad kuumad. Asetage korv ja pott alati kuumakindlale pinnale (nt alusele või silikoonmatile), kui võtate need seadmest välja. Olenevalt toidu liigist võib potist kerkida kuuma auru.

9 Eemaldage küpsetatud toit korvist.

Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhjale.

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

Toidutabel kuumaõhufrittimise režiimi jaoks

Alljärgnevas tabelis on esitatud soovitatavad põhiseadistused mitmesuguste toitude valmistamiseks.

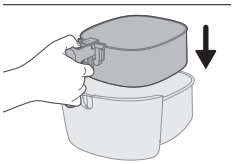
Märkus

- Loetletud seadistused on ettenähtud kasutuseks suunistena. Koostisosade päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi erinevuste tõttu ei ole võimalik tagada optimaalseid tulemusi kõikide koostisosade puhul.
- Suuremate koguste (nt friikartulid, krevetid, kana poolkoivad, külmutatud suupisted) küpsetamisel raputage, pöörake või segage koostisosi küpsetamise ajal 2–3 korda, et tagada ühtlane tekstuur ja küpsus.

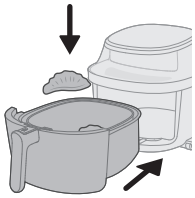
Toiduained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Väike portsjon	830 g	200°C	22 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 11, 14, 17 ja 20 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada väikese friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Suur kogus	1250 g	200°C	30 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 14, 18, 22 ja 27 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Külmutatud kevadrullid	800 g	200°C	15 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1-2 korda
Hamburger (ligikaudu 150 g / 5 untsi)	6 tükki	200°C	16–25 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1-2 korda
Pikkpoiss	1400 g	150°C	65–70 min	
Kondita lihatükid (ligikaudu 190 g / 7 untsi	4 lihatükki	200°C	16–25 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1-2 korda
Kanarind Ligikaudu 160 g / 6 untsi	5 tükki	180°C	20–28 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1-2 korda
Terve kana (1200 g / 42 untsi)	1 tükki	180°C	50–60 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1 kord
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 75 g/2,6 oz)	4 tükki	180°C	8 min	

Toiduained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg	Märkus
Kana poolkoivad (umbes 100 g/3,5 oz/tükk) Väike portsjon	4 tükki	180°C	26 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu kohe, kui täitub 13 minutit, et saavutada väikse kanakoibade koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Muffinid (umbes 40 g / 1,4 oz / tükk)	6 tükki	160°C	16 min	
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud) Suur kogus	1300 g	180°C	15 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu käsitsi kohe, kui täitub 8 ja 12 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.

Auruga frittimise režiim



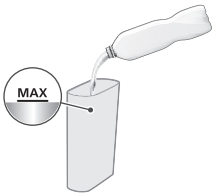
1 Asetage korv panni.



2 Pange toidu koostisosad korvi ja libistage pann seadme sisse.

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

Märkus. Vältige soovitatud koguste ületamist või korvi täitmist üle tähisega „**MAX**" märgistatud joone, sest see võib mõjutada toidu valmistamist.



3 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

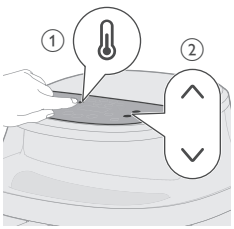
4 Tõmmake veepaagi alus seadme alumiselt küljelt välja.

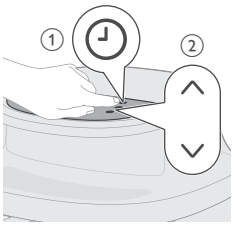
5 Sulgege veepaagi kaas ja paigutage veepaak alusele.

6 Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.

7 Auruga frittimise režiimi sisenemiseks puudutage **auruga frittimise** nuppu.

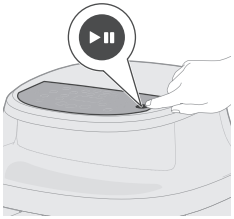
8 Puudutage **temperatuuri** nuppu ja kasutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetustemperatuuri valimiseks.





9 Puudutage **aja** nuppu ja kasutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetusaja valimiseks.

Märkus. Lisaks küpsetamise temperatuuri ning aja käsitsi valimisele võite valida ka mitmesuguste eelseadistatud programmide seast, mis on loodud mugavuse ja optimaalsete tulemuste huvides.



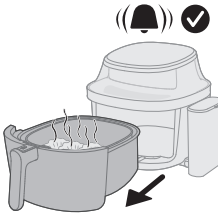
10 Puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt „Toidutabel"). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage või pöörake sisu kuumakindla pinna kohal.
- Jätkamiseks asetage pann tagasi.

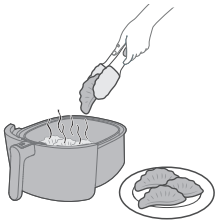
Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

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



11 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake pott ettevaatlikult välja.

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



12 Eemaldage küpsetatud toit korvist.

Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhjale.

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

Toidutabel auruga frittimise režiimi jaoks

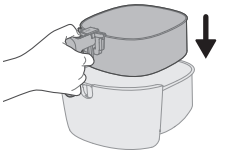
Alljärgnevas tabelis on esitatud soovitatavad põhiseadistused mitmesuguste toitude valmistamiseks.

Märkus

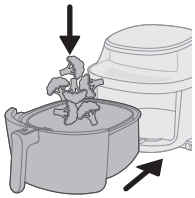
- Loetletud seadistused on ettenähtud kasutuseks suunistena. Koostisosade päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi erinevuste tõttu ei ole võimalik tagada optimaalseid tulemusi kõikide koostisosade puhul.
- Suuremate koguste (nt friikartulid, krevetid, kana poolkoivad, külmutatud suupisted) küpsetamisel raputage, pöörake või segage koostisosi küpsetamise ajal 2–3 korda, et tagada ühtlane tekstuur ja küpsus.

Toiduained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg	Märkus
Värsked kartulikuubikud	1000 g/35 oz	180°C	34 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1-2 korda
Kanarind Ligikaudu 160 g / 6 untsi	5 tükki	160°C	29 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1-2 korda
Kalafilee (ligikaudu 125 g / 4 untsi)	6 tükki	160°C	22 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 1-2 korda
Kodune leib	500 g	180°C	30 min	Laotage tainas ühtlase, tasase kihina laiali, et see küpsetamise käigus küttekeha vastu ei kerkiks ning ära ei kõrbeks.
Terve kana	1200 g/42 oz	180°C	50 min	Raputage, keerake või segage vahepeal üks kord

Aururežiim



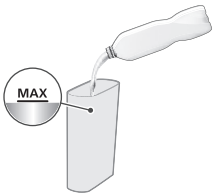
1 Asetage korv panni.



2 Pange toidu koostisosad korvi ja libistage pann seadme sisse.

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

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



3 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

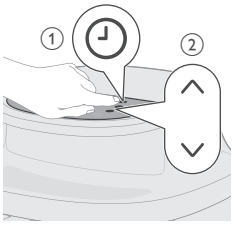
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

4 Tõmmake veepaagi alus seadme alumiselt küljelt välja.

5 Sulgege veepaagi kaas ja paigutage veepaak alusele.

6 Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.

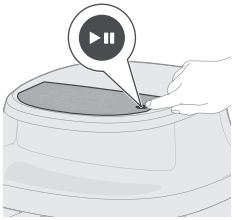
7 Aururežiimi sisenemiseks puudutage **auru** nuppu.



8 Puudutage **aja** nuppu ja kasutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetusaja valimiseks.

Märkus. Temperatuuri aurutamise korral reguleerida ei saa.

Märkus. Lisaks küpsetamise temperatuuri ning aja käsitsi valimisele võite valida ka mitmesuguste eelseadistatud programmide seast, mis on loodud mugavuse ja optimaalsete tulemuste huvides.



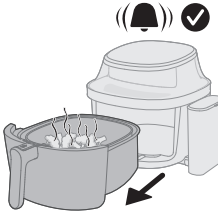
9 Puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt „Toidutabel"). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage või pöörake koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Jätkamiseks asetage pann tagasi.

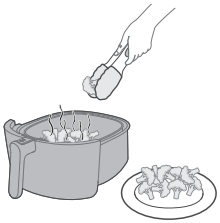
Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

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



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

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



11 Eemaldage küpsetatud toit korvist.

Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhjale.

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

Toidutabel aururežiimi jaoks

Alljärgnevas tabelis on esitatud soovitatavad põhiseadistused mitmesuguste toitude valmistamiseks.

Märkus

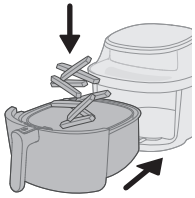
- Loetletud seadistused on ettenähtud kasutuseks suunistena. Koostisosade päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi erinevuste tõttu ei ole võimalik tagada optimaalseid tulemusi kõikide koostisosade puhul.
- Suuremate koguste (nt friikartulid, krevetid, kana poolkoivad, külmutatud suupisted) küpsetamisel raputage, pöörake või segage koostisosi küpsetamise ajal 2–3 korda, et tagada ühtlane tekstuur ja küpsus.

Toiduained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg	Märkus
Värsked kartulikuubikud	1000 g / 35 oz	100°C	29–35 min	
Terve kartul (ligikaudu 250–300 g / 9–11 untsi)	4 tükki	100°C	50–60 min	
Searibid	300 g/11 oz	100°C	25–35 min	

Toiduained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg	Märkus
Riis	320 g/11 oz	100°C	35–40 min	Kasutades küpsetuspotti, nt ahjupotti, silikoonplaati vms. Lisage potti 320 ml vett, hoides alal riisi/vee suhet 1:1,2.
Jamss/bataat (ligikaudu 100 g / 3,5 untsi)	8 tükki	100°C	50–75 min	

Küpsetamine eelseadistatud programmide abil

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



1 Pange toidu koostisosad korvi ja libistage pann seadme sisse.

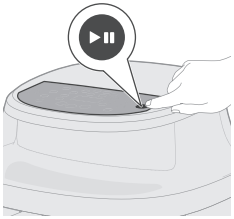
Märkus. Vältige soovitatud koguste ületamist või korvi täitmist üle tähisega „**MAX**" märgistatud joone, sest see võib mõjutada toidu valmistamist.

2 Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.

3 Puudutage **kuumaõhufrittimise**, **aurutamise** või **auruga frittimise** nuppu, et siseneda ühte neist küpsetusrežiimidest.

Märkus. Kui kasutate **aurutamise** või **auruga frittimise** küpsetusrežiimi, veenduge selles, et täidetud veepaak on paigas.

4 Valige üks eelseadistatud programmidest vastavalt valmistatavale toidule.



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

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

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

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

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

6 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake pott ettevaatlikult välja.

Ettevaatust: Pärast küpsetusprotsessi lõppu on korv, pott, seadme sisemus ja koostisosad kuumad. Asetage korv ja pott alati kuumakindlale pinnale (nt alusele või silikoonmatile), kui võtate need seadmest välja. Olenevalt toidu liigist võib potist kerkida kuuma auru.

7 Eemaldage küpsetatud toit korvist.

Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhjale.

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

Eelseadistuste tabel kuumaõhufrittimise jaoks

	Eelseadistus	Soovitatud kogus	Aeg	Temperatuur	Raputuse meeldetuletus
	Külmutatud friikartulid	1000 g	27 min	180°C	2 korda
	Kodused friikartulid	1000 g	29 min	180°C	2 korda

	Lihaviilud	4 tk (190 g / tk)	17 min	200°C	1 kord
	Muna ja hommikusöök	3 röstsaia, 4 muna	12 min Lisage röstsai, kui küpsetamise algusest on möödunud 6 minutit	160°C	/
	Muffin	9 vormi (ligikaudu 30 g vormi kohta)	16 min	160°C	/
	Kanakoivad	10 tk (125 g / tk)	28 min	180°C	2 korda
	Köögiviljasegu	1000 g (kuumaõhufrittimise režiim) 600 g (auruga frittimise ja aururežiim)	12 min	180°C	2 korda
	Terve kala	2 kala (300-400 g kala kohta)	13 min	200°C	1 kord

Eelseadistuste tabel auruga frittimise jaoks

	Eelseadistus	**Kaal**	**Aeg**	**Temperatuur**	**Raputuse meeldetuletus**
	Kanakoivad	10 tk (125 g / tk)	35 min	180°C	2 korda
	Kartulikuubikud	1000 g	34 min	180°C	1 kord
	Lillkapsas	600 g	19 min	160°C	2 korda
	Terve kala	2 kala (300-400 g kala kohta)	18 min	200°C	1 kord
	Pelmeenid	370 g	16 min	160°C	/

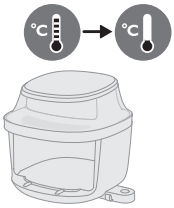
Eelseadistuste tabel aurutamise jaoks

	Eelseadistus	**Kaal**	**Aeg**	**Temperatuur**
	Kanakoivad	10 tk (125 g / tk)	33 min	100°C

	Kartulikuubikud	1000 g	29 min	100°C
	Brokoli	600 g	13 min	100°C
	Terve kala	2 kala (300-400 g kala kohta)	19 min	100°C
	Pelmeenid	370 g	13 min	100°C

Puhastamine

Korrapärane puhastamine

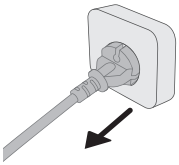


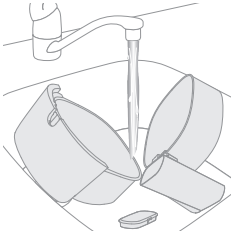
Hoiatus: Enne puhastamise alustamist laske potil, korvil ja seadme sisemusel täielikult jahtuda.

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

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

1 Lülitage seade sisse-/väljalülitusnupust välja, eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.
2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.





3 Peske korvi, potti ja veepaaki kraani all, vajadusel sooja vee, nõudepesuvahendi ning mitteabrasiivse käsnaga (vt puhastustabelit).

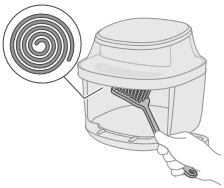
Nõuanne: Kui korvi või poti külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui korvil või potil on rasvaplekke, mida ei õnnestu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

Nõuanne: Vajaduse korral saab küttekeha külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage

terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib küttekeha pinda kahjustada.

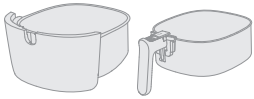
4 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välis- ja sisepinda õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.

5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



6 Puhastage seadme sisemust kergelt niisutatud pehme lapiga ja pühkige vajadusel kuiva lapiga üle.

Puhastustabel

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Auruga puhastamine

Auruga puhastamise funktsioon lahustab tõhusalt rasvased jäägid ning puhastab põhjalikult nii korvi kui ka poti.

Programm kestab 25 minutit, hõlmates:

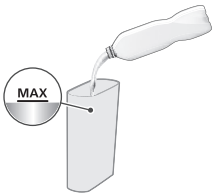
- **20-minutilist auruga puhastamist** ladestiste lahustamiseks.

- **5-minutilist kuivatamist**, et tagada poti valmisolek kasutamiseks.

Märkus. Auruga puhastamise programmi käivitamisel võib seadme tagaküljelt väljuda rohkem auru kui tavapärase aururežiimi käigus. See on normaalne ja võib põhjustada ohtramat kondensatsiooni läheduses asuvatel seintel.

Enne alustamist veenduge, et järgmised nõuded on täidetud:
- Õhu väljavooluava ei ole suunatud otse pistikupesale.
- Ärge asetage muid köögimasinaid seadme lähedusse.
- Jätke seadme ja seina vahele vähemalt 15 cm vaba ruumi, et kondensaati tekiks võimalikult vähe.

1 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.



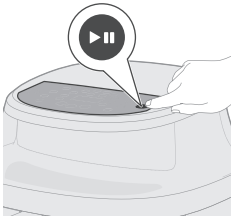
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

2 Tõmmake veepaagi alus seadme alumiselt küljelt välja.

3 Sulgege veepaagi kaas ja paigutage veepaak alusele.

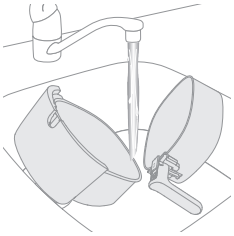
4 Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.

5 Puudutage **auruga puhastamise** nuppu.



6 Auruga puhastamise alustamiseks vajutage **käivituse/pausi** nuppu.

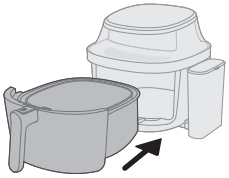
7 20 minuti pärast hakkab seade pidevalt piiksuma ja aurupuhastuse ikoon vilgub.



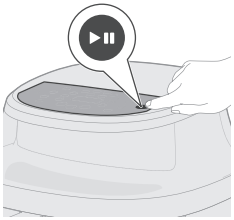
8 Tõmmake välja ja puhastage pott ning korv.

Ettevaatust: Kuuma potti käsitsedes kandke alati kuumuskindlaid kindaid.

Märkus. Kui pannil ja korvil küljes on veel rasva, puhastage neid käsna ja seebivee või nõudepesuvahendiga, seejärel loputage uuesti.



9 Libistage korv ja pann seadmesse tagasi.



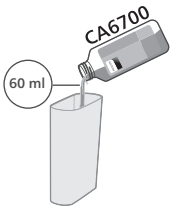
10 Puudutage kuivatusprotsessi alustamiseks **käivituse/pausi** nuppu.

11 5 minuti pärast annab piiks märku, et kuivatamine on lõppenud.

Nõuanne: Enne esimest korda kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud, soovitame veesüsteemi ja küpsetuskambri põhjalikuks puhastamiseks kasutada „auruga puhastamise“ funktsiooni.

Katlakivi eemaldamine

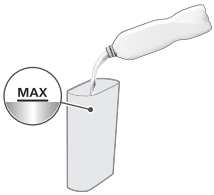
Aururežiimi kasutamisel ilmub katlakivi eemaldamise meeldetuletus iga 20 tunni tagant automaatselt ja vilgub ekraanil – see tähendab, et on aeg käivitada katlakivi eemaldamise programm. Katlakivi eemaldamise programm eemaldab Airfryeri veesüsteemist kogunenud katlakivi, aidates pikendada seadme tööiga.



1 Täitke veepaak 60 ml vahendiga Philips Descaler CA6700.

Märkus. Philipsi katlakivieemaldaja CA6700 ei kuulu komplekti. Katlakivi tõhusaks eemaldamiseks ostke endale ka see seade.

Märkus. Seadmest katlakivi eemaldamiseks soovitame kasutada vahendit Philips Descaler CA6700/55 (saadaval Philipsi veebipoest). Seadmest tuleb eemaldada katlakivi iga kord, kui aurutamisfunktsiooni on kasutatud kokku 10 tundi. Kui soovite kasutada sidrunhappepulbrist valmistatud katlakivieemaldajat, soovitame segada **40 g toiduks sobivat sidrunhappepulbrit 800 ml veega**, et saada katlakivi eemaldamiseks sobiv lahus. Katlakivi eemaldamise tegematajätmine tühistab seadme garantii.



2 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

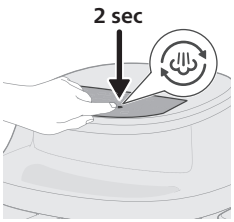
3 Segage vesi ja katlakivieemaldaja veepaagis ühtlaselt kokku.

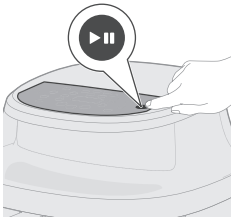
4 Tõmmake veepaagi alus seadme alumiselt küljelt välja.

5 Sulgege veepaagi kaas ja paigutage veepaak alusele.

6 Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu

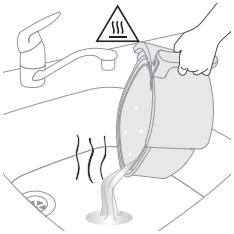
7 Puudutage ja hoidke **auruga puhastamise** nuppu 2 sekundit all.





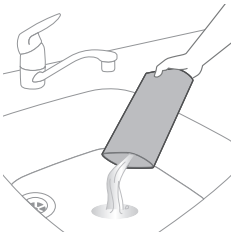
8 Puudutage katlakivieemalduse alustamiseks **käivituse/pausi** nuppu.

9 Kui katlakivi eemaldamine on kestnud 25 minutit, toob seade kuuldavale piiksu, et meenutada poti väljatõmbamise vajadust.

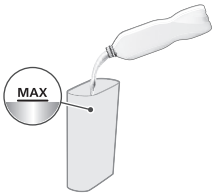


10 Tõmmake pott välja ja kallake ära sinna jäänud vesi (kui on).

Ettevaatust: Kuuma potti käsitsedes kandke alati kuumuskindlaid kindaid.



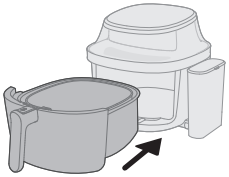
11 Valage veepaagist järelejäänud vesi ära.



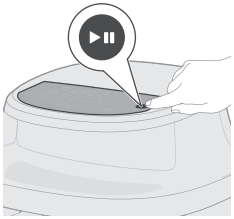
12 Täitke veepaak uuesti veega.

Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

13 Libistage korv ja pann seadme sisse tagasi.

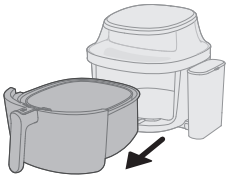


14 Vajutage katlakivi eemaldamise jätkamiseks käivitus-/pausinuppu.



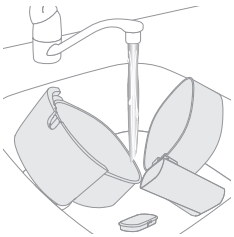
15 Katlakivieemalduse protsess lõpeb siis, kui seade uuesti helisignaali annab.

16 Tõmmake korv ja pott välja.



17 Loputage korvi, potti ja veepaaki kraani all.

Tähelepanu! Mitte mingil juhul ei tohi te kasutada väävelhappel, soolhappel, sulfamiin- või äädikhappel (äädikal) põhinevat katlakivieemaldamisvedelikku, kuna see võib kahjustada teie seadmes olevat veesüsteemi ega pruugi lahustada katlakivi õigesti.



Märkus. Kui kasutate sageli oma piirkonna karedat vett, peate võib-olla katlakivi eemaldama sagedamini.

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 probleemi ise lahendada, külastage veebilehte **www.home.id/support**, kus on esitatud loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik alad, mida peate kasutamise käigus puudutama, püsivad puudutamiseks piisavalt jahedad.
		Pott, korv ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:
		Seade on kasutamiseks ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
	Te ei puudutanud **sisse-/väljalülitamise** nuppu.	Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne korvi 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. Kui ekraanile on endiselt kuvatud „E1“, helistage klienditeeninduse või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4–E12“.	Seadmel võib olla rike.	Proovige seade korraks vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ühendada. Kui see ei aita, helistage klienditeeninduse või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E15“.	Sisemine veetoru on ummistunud.	Viige läbi katlakivieemaldus. Kui see ei aita, helistage klienditeeninduse või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Ma kuulen seadme seest imelikku müra.	Seade on varustatud ventilaatoriga soojaringluse ja veepumba käigushoidmiseks, et võimaldada aurutusfunktsiooni kasutamist. Talitluse ajal võivad need komponendid müra tekitada.	See on igati normaalne. Kui müra märgatavalt valjeneb või muutub, pöörduge abi saamiseks klienditeeninduskeskuse poole.
Pärast kasutamist on küpsetuskambris vett.	Võib juhtuda, et küpsetamise järel jääb küpsetuskambrisse vett. See on põhjustatud kasutuse käigus tekkinud aurust, mis kondenseerub toidule ja kambri siseseintele.	Väike kogus kondensaati on normaalne. Pühkige see pehme, niiske ja mitteabrasiivse lapiga ära.
vilgub.	Veepaagis pole vett.	Lisage veepaaki puhastatud / destilleeritud vett.
	Veepaak pole korralikult paigas.	Vajutage veepaak kindlalt paika.
	Sisemine veetoru on ummistunud.	Viige läbi katlakivieemaldus. Kui see ei aita, helistage klienditeeninduse või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
vilgub.	Katlakivieemalduse meeldetuletus.	Tehke katlakivieemaldus. Vt peatükki „Katlakivieemaldus“.
Aurutamise, auruga puhastamise ja katlakivi eemaldamise ajal koguneb seinale kondensaati.	See on normaalne. Seadme õhu väljavooluavast võib vabaneda tavapärasest rohkem auru. Siseventilaator võib seda auru läheduses asuvatele pindadele suunata, põhjustades kondensaadi ilmumist seintele.	Ohutu ja optimaalse kasutuse tagamiseks: - Kondensaadi tekke vähendamiseks paigutage seade seinast vähemalt 15 cm kaugusele. - Elektriohtude vältimiseks ei tohi õhu väljavooluava olla suunatud otse pistikupesale. - Ärge asetage muid köögimasinaid toimiva seadme lähedusse. - Kasutage moppi või pehmet lappi ümberkaudsetele pindadele moodustuva kondensaadi kuivatamiseks.
Airfryerist lekib vett.	Siseleke (nt. veetorust või sisekomponentidest).	Võtke abi saamiseks ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
	Välisest jõust põhjustatud praod või kahjustused. Kui seade on maha kukkunud või deformeerunud, võib see põhjustada konstruktsioonikahjustustest tingitud lekkeid.	
	Veepaak võib olla valesti paigaldatud või kahjustatud.	Eemaldage veepaak ja pange see kindlalt paika. Vaadake üle nähtavate pragude või kahjustuste avastamiseks. Kahjustuste leidmisel pöörduge abi saamiseks klienditeeninduskeskuse poole.
Airfryer ei tekita piisavalt auru.	Veepaagis pole piisavalt vett.	Kontrollige veepaaki, et seal oleks piisavalt vett.
	Veepaak pole korralikult sisestatud.	Vajutage veepaak kindlalt paika.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Vee sissevooluava on määrdunud või ummistunud.	Puhastage ja loputage põhjalikult ummistuste eemaldamiseks.
	Aurugeneraator on ummistunud või torustik lekib.	Kui seadet on pikka aega kasutatud, võib aurugeneraator hooldust vajada. Käivitage katlakivieemalduse programm aurusüsteemi puhastamiseks. Kui probleem katlakivieemalduse järel ei kao, võtke abi saamiseks ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 186
Peligro 186
Advertencia 187
Precaución 188
Campos electromagnéticos (CEM) 190
Desconexión automática 190
Reciclaje 190
Garantía y asistencia 190
Información de diseño ecológico 190
Introducción 191
Descripción general 191
Descripción del producto 191
Descripción general del panel control 193
Antes del primer uso 197
Preparación antes del uso 197
Uso del aparato 197
Modo Airfry 198
Modo Steamfry 201
Modo Steam 205
Cocción con programas predefinidos 208
Limpieza 211
Limpieza habitual 211
Limpieza con vapor 212
Descalcificación 215
Almacenamiento 219
Solución de problemas 219

Instrucciones de seguridad importantes

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

Peligro

1

- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni estufas o cocinas eléctricas, ni en un horno caliente (fig. 1).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras 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 la cesta.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté limpia y de que no haya alimentos atascados.
- 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.

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.

2

- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (fig. 2).
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 15 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- 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.
- Dado que la Airfryer cuenta con una gran cámara, su potencia eléctrica es elevada. No utilice otros aparatos de alta potencia en el mismo circuito a la vez (p. ej., hervidoras, parrillas eléctricas, etc.). Si lo hace, puede que el diferencial de su instalación doméstica se dispare y la alimentación de esta toma falle.

- Cuando use la Airfryer, tenga cuidado al abrir, cerrar o agitar la cesta grande y pesada. Manipúlela siempre de forma segura para evitar que se deslice o se caiga, lo que podría provocar lesiones.
- 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 utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual para evitar posibles lesiones y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y los accesorios dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el aparato. Manipúlelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.
- No coloque el recipiente ni la cesta en el panel de la interfaz de usuario, ya que podrían caerse y provocar lesiones.
- Cuando cocine al vapor, tenga cuidado al retirar el recipiente para evitar quemaduras con el vapor que sale.
- No coloque la salida de vapor del aparato hacia la toma de corriente.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Asegúrese siempre de que tiene el control sobre la Airfryer.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo.

- No pulse el botón de liberación de la cesta mientras agita o mueve el recipiente.
- Cuando el icono de descalcificación se encienda, proceda con el proceso de descalcificación.
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.
- Asegúrese de que el dispositivo esté colocado con la parte posterior al menos a 15 cm de la pared y la parte frontal a 2 cm del borde de la encimera. Compruebe también que la salida de aire no esté orientada hacia ninguna toma de corriente.
- No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.
- Durante el uso normal, debe garantizarse una buena ventilación alrededor del producto.
- Si se acumula vapor dentro o alrededor de la superficie del orificio de salida del vapor, límpielo con un paño suave y seco.
- Si hay condensación en el enchufe, se recomienda ajustar la posición del aparato o utilizar la cubierta antipolvo del enchufe para evitar la condensación acumulada en los enchufes.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezo que puede ocurrir con un cable más largo.
- Pueden utilizarse cables alargadores siempre que se haga con el debido cuidado. Si se utiliza un cable alargador:
  - La clasificación eléctrica indicada para el cable debe ser igual a la del aparato.
  - El cable debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezar.
  - El cable alargador debe ser de tipo 3 de conexión a tierra.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para que encaje en una toma polarizada en una única posición. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, pruebe a darle la vuelta. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Para evitar daños en el aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos. En su lugar, use un paño y un detergente suaves.
- Para evitar daños en el aparato, no utilice agua dura. En su lugar, use agua purificada o destilada para cocinar y freír al vapor y descalcificar.
- No dirija el aire frío de ventiladores o aparatos de aire acondicionado hacia la salida de aire de la Airfryer.
- Utilice solo el descalcificador CA6700 de Philips. No utilice, bajo ninguna circunstancia descalcificadores a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), ya que podría dañar el circuito de agua del aparato y no disolver la cal correctamente. Si no utiliza el descalcificador Philips, se anulará la garantía. Si no descalcifica el aparato, también se anulará la garantía.
- La superficie de la resistencia emitirá calor residual después del uso.

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 Netherlands B.V., registrada en Claude Debussylaan 88, Ámsterdam, NL, ofrece una garantía de dos años sobre este producto a partir de la fecha de compra (o la fecha de entrega, si es posterior). 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, solicitar repuestos o acogerse a la garantía, visite nuestro sitio web **home.id/support**.

Información de diseño ecológico

Información de diseño ecológico para los siguientes identificadores de modelo: NA540, NA541, NA543 y NA547

Descripciones	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo apagado	P_{off}	0,3	W
Consumo de energía en modo de espera	P_{sb}	/	W
Tiempo hasta que el modo automático pase al modo de espera	T_{sb}	20	min
Norma de medición del valor de servicio	EN 50564:2011		

Datos de contacto para obtener más información	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Bajos

El aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del REGLAMENTO (UE) 2023/826 DE LA COMISIÓN.

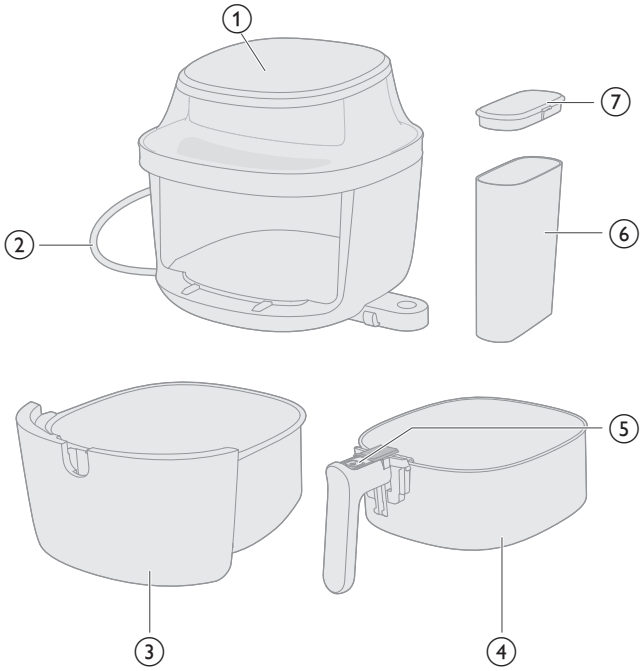
Introducción

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

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.home.id**.

Descripción general

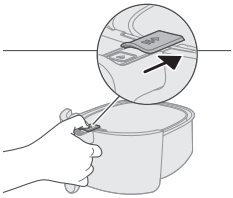
Descripción del producto

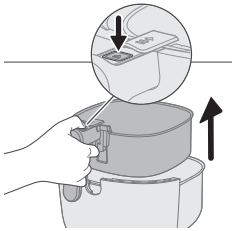


1 Panel de control
2 Cable de alimentación
3 Recipiente
4 Cesta
5 Botón de liberación de la cesta
6 Depósito de agua
7 Tapa del depósito de agua

Botón de liberación de la cesta

Deslice la tapa para acceder al botón de liberación de la cesta.





Pulse el botón de liberación de la cesta y levántela para sacarla del recipiente.

Descripción general del panel control

Alimentación y funciones básicas

Botón de encendido
Toque para encender o apagar la Airfryer.

Botón de inicio/pausa
Toque para iniciar o pausar el proceso de cocción.

Botón de fritura con aire
Toque para empezar a freír con aire caliente y conseguir un resultado crujiente.

Botón de fritura con vapor
Toque para cocinar con vapor y aire caliente, y lograr un interior tierno y un exterior crujiente.

Botón STEAM (Vapor)
Toque para cocinar los alimentos al vapor y que se calienten de forma suave y uniforme.

Botones de aumento/disminución
Toque para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo de cocción.

Botón de temperatura
Toque para acceder al modo de ajuste de temperatura.

Botón de tiempo
Toque para acceder al modo de ajuste de tiempo.

Programas predefinidos

Patatas fritas congeladas

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

Dados de patata

Use este preajuste para preparar patatas fritas o gajos a partir de patatas recién cortadas.

Chuletas de carne

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

Desayuno

Use este preajuste para preparar un desayuno rápido y equilibrado, con tostadas doradas y huevos cocinados al punto.

Magdalenas

Use este preajuste para hornear magdalenas esponjosas y cocinadas de manera uniforme.

Muslos de pollo

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

Verduras variadas

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

Pescado

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

Empanadillas

Use este preajuste para cocinar las empanadillas de forma uniforme, con un exterior crujiente y un relleno tierno.

Otras funciones

Conservación del calor

Puede activar el modo de conservación del calor en cualquier momento, antes o durante la cocción, tocando el botón de **conservación del calor**.

Cuando se activa la función de conservación del calor, el aparato cambia automáticamente a este modo al finalizar la cocción.

Recordatorio de agitación

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

Presione el botón de **recordatorio de agitación** para activar o desactivar las alertas. Cuando está activado, oirá un pitido y verá que el botón parpadea. Es un recordatorio para que agite o dé la vuelta a los alimentos durante la cocción y obtenga resultados más uniformes.

Luz

Enciende o apaga la luz de la cámara de cocción.

Limpieza con vapor

Disuelve eficazmente los restos de grasa y realiza una limpieza profunda tanto de la cesta como del recipiente.

Favorito

La Airfryer incluye una función de guardado de favoritos para que pueda acceder rápidamente a sus ajustes preferidos.

- Seleccione el método de cocción: Airfry, Steamfry o Steam.
- Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
- Mantenga pulsado el botón de **favorito** hasta oír un pitido, lo que confirma que el ajuste se ha guardado.
- Para actualizar su favorito, repita los pasos anteriores con los nuevos ajustes.

Pantalla

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

Indicación de que no hay agua
Se ilumina cuando no hay suficiente agua en el depósito.

Indicador de descalcificación
Se ilumina cuando las funciones con vapor se han utilizado durante 20 horas.

Antes del primer uso

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

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

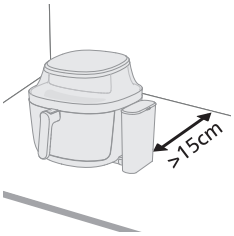
Precaución: No toque las superficies calientes. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.

Precaución: Este aparato es solo para uso doméstico.

Nota: No es necesario precalentar el aparato.

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

Preparación antes del uso



1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que haya espacio suficiente en la mesa para el riel extendido al extraer el recipiente.
2 Deje al menos 15 cm de espacio libre en la parte posterior del aparato.

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

Nota: No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.

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

Uso del aparato

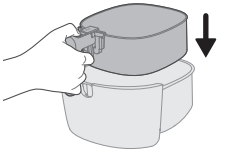
Este aparato con función de vapor ofrece tres modos de cocción versátiles diseñados para adaptarse a una amplia variedad de preparaciones.

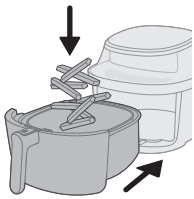
- El **modo Airfry** ofrece resultados crujientes con el mínimo de aceite, ideal para aperitivos y platos fritos.

- El **modo Steamfry** combina aire caliente y vapor para mantener la humedad y conseguir un acabado dorado, perfecto para alimentos delicados como pan casero o pescado.
- El **modo Steam** utiliza vapor puro para cocinar suavemente los ingredientes, conservando sus nutrientes y textura, lo que lo hace ideal para verduras y mariscos.

Modo Airfry

1 Coloque la cesta en el recipiente.





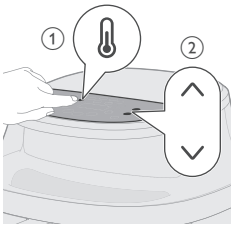
2 Añada ingredientes a la cesta y vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

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

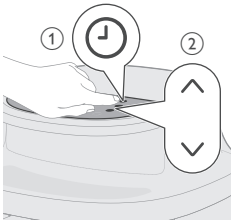
Nota: Evite exceder las cantidades sugeridas o llenar la cesta por encima de la línea "**MAX**", ya que esto podría afectar al rendimiento de cocción.

3 Pulse el botón de **encendido** para encender el aparato.

4 Toque el botón **Airfry** para acceder al modo Airfry.

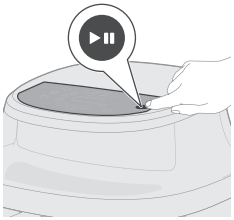


5 Toque el botón de **temperatura** y, a continuación, use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar la temperatura de cocción deseada.



6 Toque el botón de **tiempo** y, a continuación, use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Nota: Además de seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción, también puede elegir entre una variedad de preajustes diseñados para ofrecerle mayor comodidad y unos resultados óptimos.



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

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

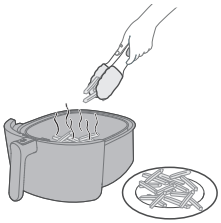
- Tire suavemente del recipiente.
- Agite o dé la vuelta a los ingredientes sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a colocar el recipiente para seguir cocinando.

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

Nota: El aparato se detendrá automáticamente cuando retire el recipiente. La cocción se reanudará automáticamente cuando vuelva a introducir el recipiente en el aparato.

8 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.

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



9 Retire los alimentos cocinados de la cesta.

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

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

Tabla de alimentos para el modo Airfry

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

Note

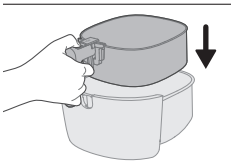
- Los ajustes indicados son orientativos. Debido a las variaciones en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no se pueden garantizar resultados óptimos para todos los ingredientes.
- Al cocinar cantidades más grandes (patatas fritas, gambas, muslos de pollo, aperitivos congelados...), agite, dé la vuelta o remueva los ingredientes entre 2 y 3 veces durante el proceso de cocción para garantizar una textura y una cocción uniformes.

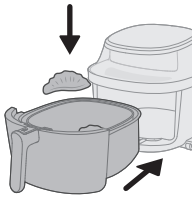
Alimentos	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") Proción pequeña	830 g	200 °C	22 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 11, 14, 17 y 20 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones pequeñas de patatas fritas.
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") Porción grande	1250 g	200 °C	30 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 14, 18, 22 y 27 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
Rodillos de primavera congelados	800 g	200 °C	15 min	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Hamburguesa (aprox. 150 g/5 oz)	6 hamburguesas	200 °C	16-25 min	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Budín de carne	1400 g	150 °C	65-70 min	

Alimentos	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo	Note
Chuletas de carne sin hueso (aprox. 190 g/7 oz)	4 chuletas	200 °C	16-25 min	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Pechuga de pollo (aprox. 160 g/6 oz)	5 piezas	180 °C	20-28 min	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Pollo entero (1200 g/42 oz)	1 pieza	180 °C	50-60 min	Agite, gire o remueva 1 vez durante la preparación
Pan/bollitos precocinados (de unos 75 g/2,6 oz)	4 piezas	180 °C	8 min	
Muslo de pollo (de unos 100 g/3,5 oz/pieza) Proción pequeña	4 piezas	180 °C	26 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 13 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones pequeñas de muslos de pollo.
Magdalenas (de unos 40 g/1,4 oz/pieza)	6 piezas	160 °C	16 min	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes) Porción grande	1300 g	180 °C	15 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 8 y 12 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de verduras variadas.

Modo Steamfry

1 Coloque la cesta en el recipiente.

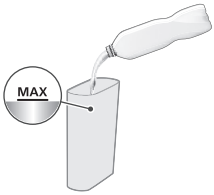




2 Añada ingredientes a la cesta y vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

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

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



3 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

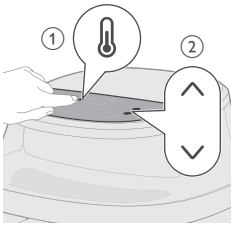
Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

4 Extraiga la base del depósito de agua desde la parte inferior del aparato.

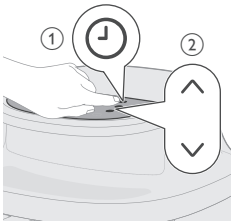
5 Coloque la tapa en el depósito de agua y sitúe el depósito sobre la base.

6 Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.

7 Toque el botón **Steamfry** para acceder al modo Steamfry.

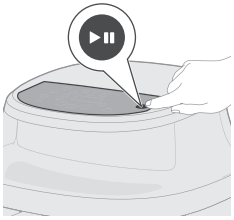


8 Toque el botón de **temperatura** y, a continuación, use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar la temperatura de cocción deseada.



9 Toque el botón de **tiempo** y, a continuación, use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Nota: Además de seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción, también puede elegir entre una variedad de preajustes diseñados para ofrecerle mayor comodidad y unos resultados óptimos.



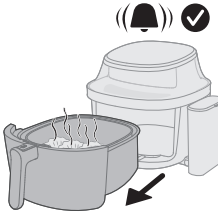
10 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

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

- Tire suavemente del recipiente.
- Agite o dé la vuelta al contenido sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a colocar el recipiente para seguir cocinando.

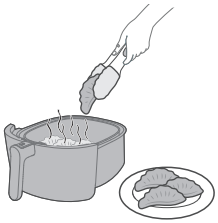
Nota: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

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



11 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.

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



12 Retire los alimentos cocinados de la cesta.

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

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

Tabla de alimentos para el modo Steamfry

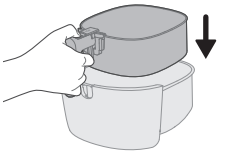
En la tabla siguiente se indican los ajustes básicos recomendados para preparar varios tipos de alimentos.

Note

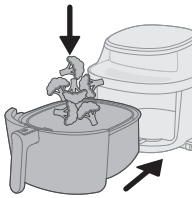
- Los ajustes indicados son orientativos. Debido a las variaciones en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no se pueden garantizar resultados óptimos para todos los ingredientes.
- Al cocinar cantidades más grandes (patatas fritas, gambas, muslos de pollo, aperitivos congelados...), agite, dé la vuelta o remueva los ingredientes entre 2 y 3 veces durante el proceso de cocción para garantizar una textura y una cocción uniformes.

Alimentos	Cantidad de alimento	Tempera-tura	Tiempo	Note
Patatas en dados	1000 g/35 oz	180 °C	34 min	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Pechuga de pollo (aprox. 160 g/6 oz)	5 piezas	160 °C	29 min	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Filete de pescado (aprox. 125 g/4 oz)	6 piezas	160 °C	22 min	Agite, gire o remueva 1 o 2 veces durante la preparación
Pan casero	500 g	180 °C	30 min	Extienda la masa en una capa uniforme y plana para evitar que suba y toque la resistencia durante la cocción, ya que podría quemar el pan.
Pollo entero	1200 g/42 oz	180 °C	50 min	Agite, gire o remueva una vez durante la preparación

Modo Steam



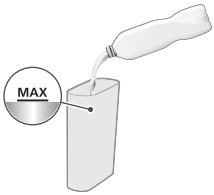
1 Coloque la cesta en el recipiente.



2 Añada ingredientes a la cesta y vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

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

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



3 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

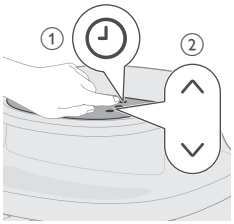
Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

4 Extraiga la base del depósito de agua desde la parte inferior del aparato.

5 Coloque la tapa en el depósito de agua y sitúe el depósito sobre la base.

6 Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.

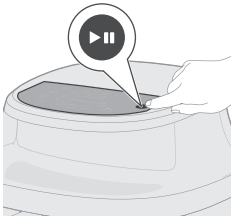
7 Toque el botón de **Steam** para acceder al modo Steam.



8 Toque el botón de **tiempo** y, a continuación, use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Nota: El ajuste de temperatura no está disponible en el modo de cocción al vapor.

Nota: Además de seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción, también puede elegir entre una variedad de preajustes diseñados para ofrecerle mayor comodidad y unos resultados óptimos.



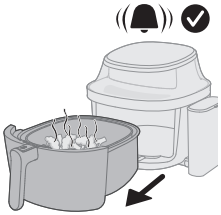
9 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

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

- Tire suavemente del recipiente.
- Agite o dé la vuelta a los ingredientes sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a colocar el recipiente para seguir cocinando.

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

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



10 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.

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

11 Retire los alimentos cocinados de la cesta.

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

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

Tabla de alimentos para el modo Steam

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

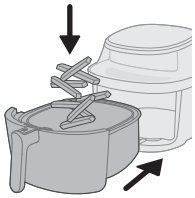
Note

- Los ajustes indicados son orientativos. Debido a las variaciones en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no se pueden garantizar resultados óptimos para todos los ingredientes.
- Al cocinar cantidades más grandes (patatas fritas, gambas, muslos de pollo, aperitivos congelados...), agite, dé la vuelta o remueva los ingredientes entre 2 y 3 veces durante el proceso de cocción para garantizar una textura y una cocción uniformes.

Alimentos	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo	Note
Patatas en dados	1000 g/35 oz	100 °C	29-35 min	
Patata entera (aproximadamente 250-300 g/9-11 oz)	4 piezas	100 °C	50-60 min	
Costillas de cerdo	300 g/11 oz	100 °C	25-35 min	
Arroz	320 g/11 oz	100 °C	35-40 min	Con un recipiente de cocinado, como un recipiente para hornear, una bandeja de silicona, etc. Añada 320 ml de agua en el recipiente, manteniendo una proporción de arroz-agua de 1:1,2.
Batatas/boniatos (aprox. 100 g/3,5 oz)	8 piezas	100 °C	50-75 min	

Cocción con programas predefinidos

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



1 Añada ingredientes a la cesta y vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

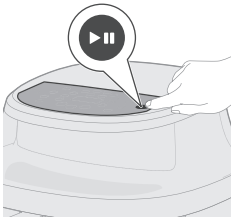
Nota: Evite exceder las cantidades sugeridas o llenar la cesta por encima de la línea "**MAX**", ya que esto podría afectar al rendimiento de cocción.

2 Pulse el botón de **encendido** para encender el aparato.

3 Toque el botón de **Airfry**, **Steam** o **Steamfry** para seleccionar uno de los modos de cocción.

Nota: Asegúrese de que el depósito de agua lleno esté colocado correctamente cuando utilice los modos de cocción **Steam** o **Steamfry**.

4 Elija uno de los preajustes según el tipo de alimento que vaya a cocinar.



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

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

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

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

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

6 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.

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

7 Retire los alimentos cocinados de la cesta.

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

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

Tabla de preselecciones para Airfry

	Preajuste	Cantidad recomendada	Tiempo	Temperatura	Recordatorio de agitación
	Patatas fritas congeladas	1000 g	27 min	180 °C	2 veces
	Patatas fritas caseras	1000 g	29 min	180 °C	2 veces
	Chuletas de carne	4 piezas (190 g/pieza)	17 min	200 °C	1 vez
	Huevos y desayuno	3 tostadas, 4 huevos	12 min Añada las tostadas transcurridos 6 minutos de cocción	160 °C	/

	Magdalenas	9 tazas (alrededor de 30 g por taza)	16 min	160 °C	/
	Muslos de pollo	10 piezas (125 g/pieza)	28 min	180 °C	2 veces
	Verduras variadas	1000 g (modo Airfry) 600 g (modos Steamfry y Steam)	12 min	180 °C	2 veces
	Pescado entero	2 pescados (300-400 g por pescado)	13 min	200 °C	1 vez

Tabla de preselecciones para Steamfry

	Preajuste	Peso	Tiempo	Temperatura	Recordatorio de agitación
	Muslos de pollo	10 piezas (125 g/pieza)	35 min	180 °C	2 veces
	Dados de patata	1000 g	34 min	180 °C	1 vez
	Coliflor	600 g	19 min	160 °C	2 veces
	Pescado entero	2 pescados (300-400 g por pescado)	18 min	200 °C	1 vez
	Empanadillas	370 g	16 min	160 °C	/

Tabla de preselecciones para Steam

	Preajuste	Peso	Tiempo	Temperatura
	Muslos de pollo	10 piezas (125 g/pieza)	33 min	100 °C
	Dados de patata	1000 g	29 min	100 °C
	Brécol	600 g	13 min	100 °C

	Pescado entero	2 pescados (300-400 g por pescado)	19 min	100 °C
	Empanadillas	370 g	13 min	100 °C

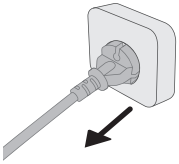
Limpieza

Limpieza habitual

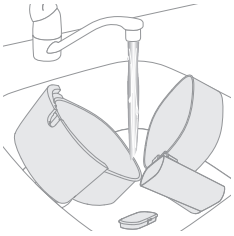
Advertencia: Deje que el recipiente, la cesta y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.

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

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

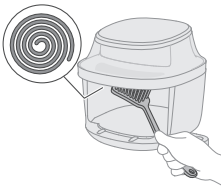


3 Limpie la cesta, el recipiente y el depósito de agua bajo el grifo. Si es necesario, utilice agua templada, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva (consulte la "Tabla de limpieza").

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

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

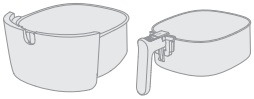
4 Para evitar rayones, frote suavemente el exterior y el interior del aparato con un paño limpio, suave y liso. Comience con un paño ligeramente humedecido y continúe con uno seco, si es necesario.



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

6 Limpie el interior del aparato con un paño suave ligeramente humedecido y, si es necesario, séquelo a continuación con otro paño seco.

Tabla de limpieza

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Limpieza con vapor

La función de limpieza con vapor disuelve eficazmente los restos de grasa y realiza una limpieza profunda tanto de la cesta como del recipiente.

El programa dura 25 minutos e incluye:

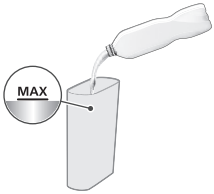
- **20 minutos de limpieza con vapor** para eliminar los residuos acumulados.
- **5 minutos de secado** para dejar el recipiente listo para su uso.

Nota: Al iniciar el programa de limpieza con vapor, el aparato puede liberar más vapor por la parte posterior que durante el modo de vapor normal. Esto es normal y puede provocar una mayor condensación en las paredes cercanas.

Antes de comenzar, asegúrese de lo siguiente:

- La salida de aire no debe estar orientada directamente hacia ninguna toma de corriente.
- No coloque otros aparatos de cocina junto al aparato.
- Mantenga al menos 15 cm de distancia entre el aparato y la pared para reducir la acumulación de condensación.

1 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.



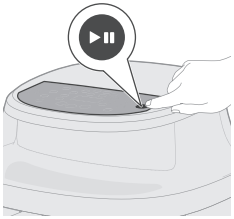
Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

2 Extraiga la base del depósito de agua desde la parte inferior del aparato.

3 Coloque la tapa en el depósito de agua y sitúe el depósito sobre la base.

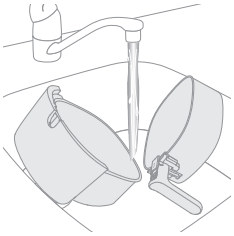
4 Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.

5 Toque el botón de **limpieza con vapor**.



6 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar el proceso de limpieza con vapor.

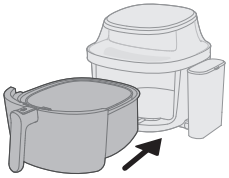
7 Tras 20 minutos, el aparato emitirá pitidos continuos y el icono de limpieza con vapor empezará a parpadear.



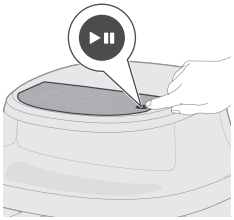
8 Extraiga y limpie el recipiente y la cesta.

Precaución: Use siempre guantes resistentes al calor para manipular el recipiente caliente.

Nota: Si queda grasa en el recipiente y la cesta, límpielos con agua jabonosa o detergente con una esponja y, a continuación, enjuáguelos de nuevo.



9 Vuelva a colocar la cesta y el recipiente en el aparato.



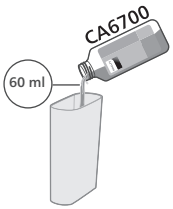
10 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar el proceso de secado.

11 Después de 5 minutos, un pitido indica que el secado ha finalizado.

Consejo: Antes del primer uso o si no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, recomendamos utilizar la función "Limpieza con vapor" para limpiar a fondo el circuito de agua y la cámara de cocción.

Descalcificación

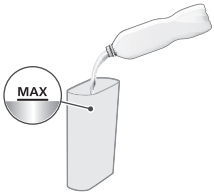
Cada 20 horas de uso del modo de vapor, un recordatorio de descalcificación aparecerá automáticamente y parpadeará en la pantalla para indicar que es momento de ejecutar el programa de descalcificación. El programa de descalcificación limpia la cal acumulada en el circuito de agua de la Airfryer para prolongar su vida útil.



1 Llene el depósito de agua con 60 ml de líquido descalcificador CA6700 de Philips.

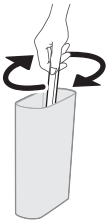
Nota: El descalcificador CA6700 de Philips no viene incluido en la caja. Deberá comprarlo por separado para obtener los mejores resultados de descalcificación.

Nota: Para descalcificar el aparato, le recomendamos que utilice el descalcificador Philips CA6700/55 (disponible en la tienda online de Philips). Debe descalcificar el aparato cada 10 horas de uso de la función de cocción al vapor. Si va a usar un descalcificador a base de polvo de ácido cítrico, le recomendamos que mezcle **40 g de polvo de ácido cítrico apto para uso alimentario** con **800 ml de agua** para la solución descalcificadora. Si no descalcifica el aparato, se anulará la garantía.



2 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.



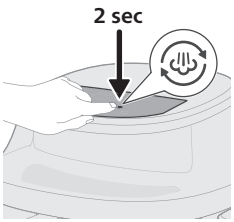
3 Mezcle bien el agua y el descalcificador en el depósito.

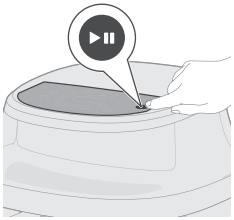
4 Extraiga la base del depósito de agua desde la parte inferior del aparato.

5 Coloque la tapa en el depósito de agua y sitúe el depósito sobre la base.

6 Pulse el botón de **encendido** para encender el aparato.

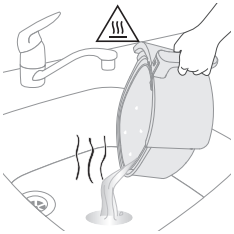
7 Mantenga pulsado el botón de **limpieza con vapor** durante 2 segundos.





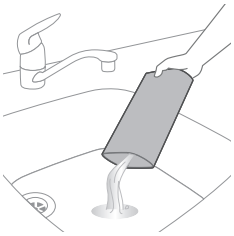
8 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la descalcificación.

9 Después de 25 minutos de descalcificación, el aparato emitirá un pitido para recordarle que extraiga el recipiente.

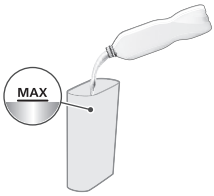


10 Saque el recipiente y vacíe el agua restante.

Precaución: Use siempre guantes resistentes al calor para manipular el recipiente caliente.



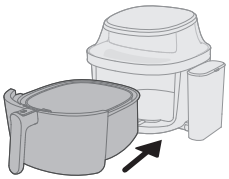
11 Vacíe el agua restante del depósito de agua.



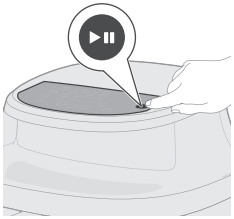
12 Rellene el depósito con agua.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

13 Vuelva a colocar la cesta y el recipiente en el aparato.

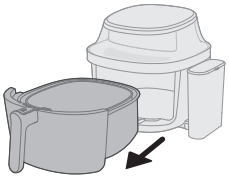


14 Pulse el botón de inicio/pausa para continuar la descalcificación.

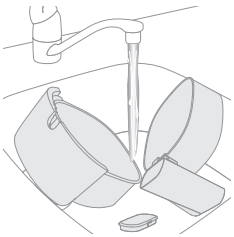


15 El proceso de descalcificación finalizará cuando el aparato emita de nuevo un pitido.

16 Extraiga la cesta y el recipiente.



17 Enjuague la cesta, el recipiente y el depósito de agua bajo el grifo.



Importante: En ninguna circunstancia debe utilizar un líquido descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), puesto que podría dañar el sistema de agua del aparato y no disolver la cal correctamente.

Nota: Si suele utilizar agua dura en su zona, es posible que tenga que eliminar los depósitos de cal del dispositivo con más frecuencia.

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.home.id/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las zonas que necesita tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, la cesta y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:
		Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es seguro.

Problema	Posible causa	Solución
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.
	No ha tocado el botón de **encendido**.	Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.
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.

Problema	Posible causa	Solución
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la cesta.
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se ha guardado a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E1", póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de su país.
La pantalla de la Airfryer muestra "E4–E12".	Puede que el dispositivo no funcione correctamente.	Pruebe a desenchufar y volver a enchufar el dispositivo. Si esto no sirve de ayuda, póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de su país.
La pantalla de la Airfryer muestra "E15".	El tubo de agua interno está bloqueado.	Realice el proceso de descalcificación. Si esto no sirve de ayuda, póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de su país.
Oigo un ruido extraño que proviene del interior del aparato.	Este aparato está equipado con un ventilador que distribuye el calor y una bomba de agua que activa la función de vapor. Durante el funcionamiento, puede oír sonidos procedentes de estos componentes.	Esto es normal y no indica ningún problema. Si el ruido aumenta notablemente o cambia de tono, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener asistencia.
Hay agua en la cámara de cocción después del uso.	Después de cocinar, puede observar agua en la cámara de cocción. Esto se debe al vapor generado durante el funcionamiento, que se condensa sobre los alimentos y las paredes interiores.	Una pequeña cantidad de condensación es normal. Solo tiene que limpiarla con un paño suave, húmedo y no abrasivo.
🔕 está parpadeando.	No hay agua en el depósito.	Añada agua purificada o destilada al depósito.

Problema	Posible causa	Solución
	El depósito de agua no se ha colocado bien.	Presione el depósito de agua para fijarlo en su posición.
	El tubo de agua interno está bloqueado.	Realice el proceso de descalcificación. Si esto no sirve de ayuda, póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de su país.
está parpadeando.	Se trata del recordatorio de descalcificación.	Realice el proceso de descalcificación. Consulte el capítulo "Eliminación de los depósitos de cal".
Es posible que haya condensación en la pared durante la cocción al vapor, la limpieza con vapor o la descalcificación.	Es normal. El aparato puede liberar más vapor por la salida de aire. Este vapor puede dirigirse hacia las superficies cercanas debido al ventilador interno, lo que puede provocar condensación visible en las paredes.	Para un uso seguro y óptimo: - Coloque el aparato a una distancia mínima de 15 cm de la pared para reducir la acumulación de condensación. - Asegúrese de que la salida de aire no esté orientada directamente hacia ninguna toma de corriente, para evitar riesgos eléctricos. - No coloque otros electrodomésticos cerca del aparato durante su funcionamiento. - Seque cualquier condensación en las superficies cercanas con una fregona o un paño suave.
Hay fugas de agua en la Airfryer.	Fuga interna (p. ej., tubo de agua o componentes internos).	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país para recibir asistencia adicional.
	Grietas o daños por impacto externo. Si el aparato se ha caído o deformado, puede haberse producido un daño estructural que cause fugas.	
	El depósito de agua puede no estar bien instalado o estar dañado.	Extraiga el depósito de agua y colóquelo de forma segura. Compruebe si presenta grietas o daños visibles. Si detecta algún daño, contacte con el servicio de atención al cliente para recibir asistencia adicional.

Problema	Posible causa	Solución
La Airfryer no produce suficiente vapor.	No hay suficiente agua en el depósito.	Compruebe el depósito de agua para asegurarse de que hay suficiente agua.
	El depósito de agua no se ha introducido correctamente.	Presione el depósito de agua para fijarlo en su posición.
	La entrada de agua está sucia u obstruida.	Límpiela y enjuáguela a fondo para eliminar cualquier obstrucción.
	El generador de vapor está obstruido o hay fugas en las tuberías.	Si ha utilizado el aparato durante un periodo prolongado, el generador de vapor puede necesitar mantenimiento. Ejecute el programa de descalcificación para limpiar el sistema de vapor. Si el problema persiste después de descalcificar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país para obtener ayuda adicional.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 224
Danger 224
Avertissement 225
Attention 226
Champs électromagnétiques (CEM) 228
Arrêt automatique 228
Recyclage 228
Garantie et assistance 228
Informations relatives à l'écoconception 229
Introduction 229
Description générale 230
Présentation du produit 230
Présentation du panneau de commande 232
Avant la première utilisation 236
Préparations avant utilisation 236
Utilisation de l'appareil 236
Mode de cuisson à l'air 237
Mode de cuisson vapeur et air 240
Mode de cuisson vapeur 244
Cuisson avec des présélections 247
Nettoyage 250
Nettoyage de routine 250
Nettoyage vapeur 251
Détartrage 254
Rangement 258
Dépannage 258

Consignes de sécurité importantes

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

Danger

1

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou électrique, quel que soit son type, de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud (Fig. 1).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.

- Ne remplissez pas 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 le panier.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est propre et exempt de tout aliment.
- 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.

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.

2

- Les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque l'appareil fonctionne (Fig. 2).
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 15 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à bonne 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.
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.

- Comme l'Airfryer est doté d'une grande chambre de cuisson, sa consommation électrique est élevée. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils puissants sur le même circuit en même temps (par exemple : bouilloires, grils électriques, etc.). Cela pourrait déclencher le disjoncteur de votre installation domestique et la prise secteur utilisée ne serait plus alimentée.
- Lorsque vous utilisez l'Airfryer, faites preuve de prudence quand vous ouvrez, fermez et secouez le panier lourd et volumineux. Il doit toujours être manipulé avec précaution, de manière à éviter qu'il ne glisse ou ne tombe, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- 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.
- Pour éviter tout risque de blessure, n'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve, le panier et les accessoires placés dans la chambre de cuisson sont chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.
- Ne placez pas la cuve et le panier sur le panneau de l'interface utilisateur, car ils pourraient tomber et provoquer des blessures.
- Pendant une cuisson vapeur, faites attention lorsque vous retirez la cuve pour éviter les brûlures dues à la vapeur qui s'échappe.
- N'orientez pas la sortie de vapeur de l'appareil vers la prise secteur.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la création d'acrylamide).
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Assurez-vous toujours que vous contrôlez l'Airfryer.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras.
- N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous le secouez ou que vous le transportez.
- Lorsque l'icône de détartrage s'allume, procédez au détartrage.
- Faites preuve de prudence lorsque vous versez les aliments cuits et veillez à ne pas laisser tomber les accessoires.
- Assurez-vous que l'arrière de l'appareil est à au moins 15 cm du mur et que la façade est à 2 cm du bord du plan de travail. Assurez-vous également que la sortie d'air n'est pas orientée vers une prise de courant.
- Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.
- En utilisation normale, une bonne ventilation doit être assurée autour du produit.
- Si de la condensation se forme à l'intérieur ou autour de la sortie de vapeur, essuyez-la avec un chiffon doux et sec.
- En cas de condensation sur une prise secteur, il est recommandé de modifier la position de l'appareil ou d'utiliser un cache-prise pour éviter que de la condensation ne s'y forme.
- Cet appareil est fourni avec un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de formation de nœuds ou de trébuchement que pose un cordon d'alimentation plus long.
- Vous pouvez utiliser des rallonges à condition de prendre des précautions. En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être aussi élevée que celle indiquée sur l'appareil.
  - Le cordon doit être placé de façon à ne pas dépasser du plan de travail ou de la table pour éviter que les enfants ne tirent dessus ou ne trébuchent.
  - La rallonge doit être composée de 3 fils et permettre une mise à la terre.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, retournez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'eau dure. Utilisez plutôt de l'eau filtrée/distillée pour la cuisson vapeur, la cuisson vapeur et air, ainsi que le détartrage.

- Ne dirigez pas l'air froid des ventilateurs ou des climatiseurs vers la sortie d'air de l'Airfryer.
- Utilisez uniquement le détartrant Philips CA6700. Vous ne devez en aucun cas utiliser un détartrant à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre) car il pourrait endommager le circuit d'eau de votre machine et ne pas dissoudre le calcaire correctement. Si vous n'utilisez pas le détartrant Philips, votre garantie sera annulée. Si vous ne détartrez pas votre machine, votre garantie sera également annulée.
- La surface de l'élément chauffant reste chaude un moment après utilisation.

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.

Recyclage

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

Garantie et assistance

Versuni Netherlands B.V., société établie à Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre une garantie de deux ans sur ce produit à compter de la date d'achat (ou de la date de livraison, le cas échéant). Cette garantie n'est pas valide si un défaut résulte d'une utilisation incorrecte ou d'un mauvais entretien de l'appareil. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires sur les pièces détachées ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web **home.id/support**.

Informations relatives à l'écoconception

Informations relatives à l'écoconception pour le ou les identifiants de modèle : NA540, NA541, NA543, NA547

Description	Symbole	Économique	Unité
Consommation en mode arrêt	P_{off}	0,3	W
Consommation en mode veille	P_{sb}	/	W
Délai de passage automatique en mode veille	T_{sb}	20	Min
Norme de mesure de la valeur de service	EN 50564:2011		
Coordonnées pour obtenir plus d'informations	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Pays-Bas		
L'appareil est conforme aux exigences d'écoconception du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (UE) 2023/826.			

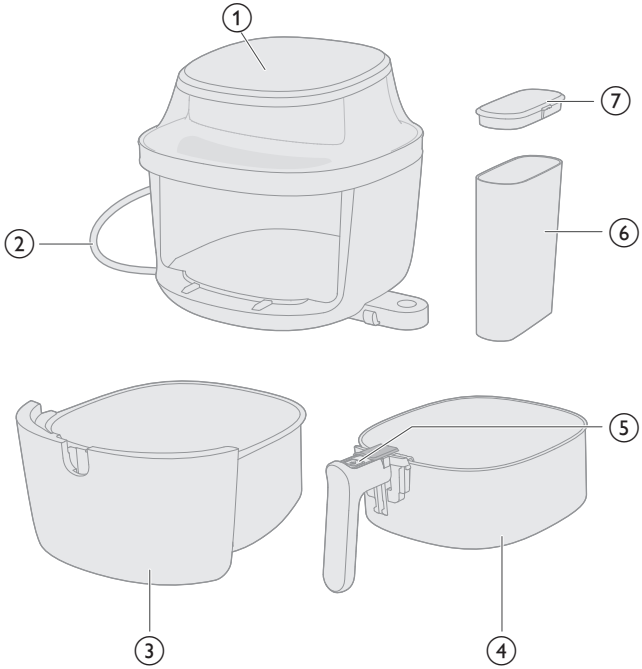
Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.home.id**.

Description générale

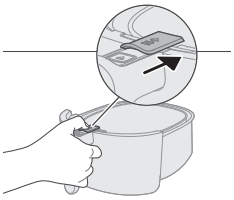
Présentation du produit



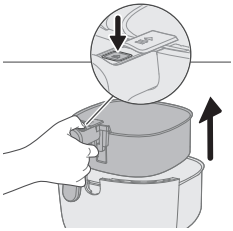
1 Panneau de commande
2 Cordon d'alimentation
3 Panoramique
4 Panier
5 Bouton de déverrouillage du panier
6 Réservoir d'eau
7 Couvercle du réservoir d'eau

Bouton de déverrouillage du panier

Faites glisser le cache pour accéder au bouton de déverrouillage du panier.



Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le retirer de la cuve.



Présentation du panneau de commande

Marche et fonctionnement de base

Bouton marche/arrêt
Appuyez dessus pour allumer ou éteindre l'Airfryer.

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

Bouton de cuisson à l'air
Appuyez dessus pour démarrer la cuisson à l'air propulsant de l'air chaud pour des résultats croustillants.

Bouton de cuisson vapeur et air
Appuyez dessus pour démarrer la cuisson vapeur et air pour des aliments au cœur moelleux et à l'extérieur croustillant.

Bouton de cuisson vapeur
Appuyez dessus pour cuire les aliments à la vapeur de manière douce et uniforme.

Bouton d'augmentation/diminution
Appuyez dessus pour augmenter ou diminuer la température et le temps de cuisson.

Thermostat
Appuyez dessus pour accéder au mode de réglage de la température.

Bouton de temps de cuisson
Appuyez dessus pour accéder au mode de réglage du temps.

Présélection de programmes

Frites surgelées

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

Cubes de pommes de terre

Utilisez cette présélection pour des frites et potatoes préparées avec des pommes de terre fraîches.

Côtelettes

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

Petit-déjeuner

Utilisez cette présélection pour un petit-déjeuner rapide et équilibré avec du pain parfaitement grillé et des œufs à la coque.

Muffin

Utilisez cette présélection pour obtenir des muffins bien gonflés, à la cuisson uniforme.

Pilons de poulet

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

Mélange de légumes

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

Poisson

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

Raviolis

Utilisez cette présélection pour cuire de manière uniforme des raviolis à l'extérieur croustillant et à la garniture moelleuse.

Fonctions supplémentaires

Maintien au chaud

Vous pouvez activer le mode de maintien au chaud à tout moment, avant ou pendant la cuisson, en appuyant sur le bouton de **maintien au chaud**.

Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud une fois la cuisson terminée.

Rappel de secouage

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

Appuyez sur le bouton de **rappel de secouage** pour activer ou désactiver les alertes. Lorsque cette option est activée, un bip retentit et le bouton clignote pour vous rappeler de secouer ou de retourner les aliments en cours de cuisson afin d'obtenir des résultats plus uniformes.

Éclairage

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

Nettoyage vapeur

Dissout efficacement les résidus gras et assure un nettoyage en profondeur du panier ainsi que de la cuve.

Favori

L'Airfryer comprend une fonction d'enregistrement d'un favori vous permettant d'accéder rapidement à vos réglages préférés.

- Sélectionnez le mode de cuisson : Cuisson à l'air, Cuisson vapeur et air, ou Cuisson vapeur.
- Réglez la température et le temps de cuisson souhaités.
- Appuyez sur le bouton **favori** jusqu'à ce que vous entendiez un bip confirmant que le réglage est enregistré.
- Pour mettre à jour le favori, répétez simplement les étapes ci-dessus avec les nouveaux réglages.

Afficheur

Affichage de la durée/température

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

Indicateur d'absence d'eau

S'allume lorsqu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau.

Indicateur de détartrage

S'allume lorsque les fonctions impliquant de la vapeur ont été utilisées pendant 20 heures.

Avant la première utilisation

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

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

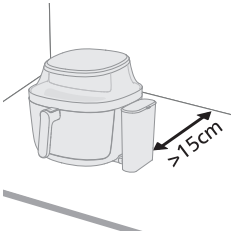
Attention : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.

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

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

1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation.

Préparations avant utilisation



1 Placez l'appareil sur une surface stable, plane et qui résiste à la chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace sur la table pour le rail déployé lorsque la cuve est sortie.
2 Laissez au moins 15 cm d'espace libre à l'arrière de l'appareil.

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

Remarque : Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.

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

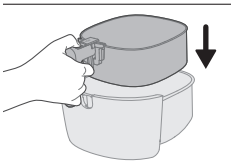
Utilisation de l'appareil

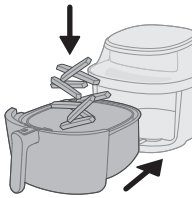
Cet appareil avec fonction vapeur offre trois modes de cuisson polyvalents conçus pour répondre à un large éventail de besoins de cuisson.

- Le **mode de cuisson à l'air** offre des résultats croustillants avec un minimum d'huile. Il est idéal pour les en-cas et les fritures.
- Le **mode de cuisson vapeur et air** combine air chaud et vapeur pour préserver le moelleux des aliments tout en les dorant. Il est idéal pour les plats fragiles comme le pain maison et le poisson.
- Le **mode de cuisson vapeur** utilise de la vapeur pure pour cuire les ingrédients en douceur, préservant ainsi les nutriments et la texture. Il est idéal pour les légumes et les fruits de mer.

Mode de cuisson à l'air

1 Placez le panier dans la cuve.





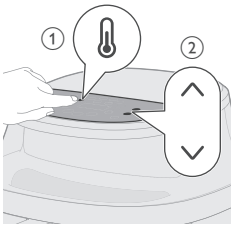
2 Placez les ingrédients dans le panier, puis réinsérez la cuve dans l'appareil.

Remarque : L'Airfryer convient à la préparation d'une grande variété d'ingrédients. Pour des résultats optimaux, consultez le « Tableau des aliments » indiquant les quantités et les temps de cuisson recommandés.

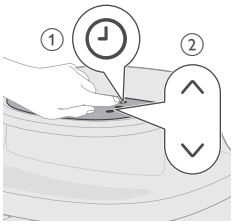
Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir le panier au-delà de la ligne **MAX**, car cela pourrait impacter les performances de cuisson.

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

4 Appuyez sur le bouton de **cuisson à l'air** pour passer en mode de cuisson à l'air.

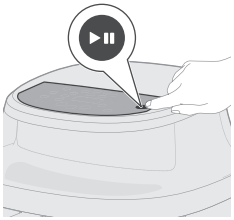


5 Appuyez sur le bouton de **température**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.



6 Appuyez sur le bouton de **temps de cuisson**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Remarque : En plus des sélections manuelles de la température et du temps de cuisson, vous sont également proposées différentes présélections pratiques, pour des résultats optimaux.



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

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez le « Tableau des aliments »). Pour ce faire :

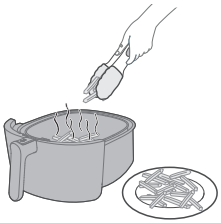
- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez ou retournez les aliments au-dessus d'une surface qui résiste à la chaleur.
- Remettez la cuve en place pour poursuivre la cuisson.

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

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque la cuve est retirée. La cuisson reprend automatiquement une fois la cuve remise dans l'appareil.

8 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, le panier, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez le panier et la cuve de l'appareil, placez-les toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.



9 Retirez les aliments cuits du panier.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des aliments pour le mode de cuisson à l'air

Le tableau ci-dessous présente les réglages de base recommandés pour préparer différents types d'aliments.

Remarque

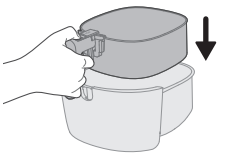
- Les réglages répertoriés sont fournis à titre indicatif. Des résultats optimaux ne peuvent pas être garantis pour tous les ingrédients en raison de différences d'origine, taille, forme ou marque.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités (frites, crevettes, pilons de poulet, en-cas surgelés, etc.), secouez, retournez ou remuez les ingrédients 2 à 3 fois pendant la cuisson pour assurer une texture uniforme et une cuisson homogène.

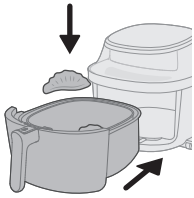
Aliments	Quantité de nourriture	Température	Temps	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Petite portion	830 g	200 °C	22 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 11, 14, 17 et 20 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les petites portions de frites.
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Grande portion	1250 g	200 °C	30 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 14, 18, 22 et 27 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
Rouleaux de printemps surgelés	800 g	200 °C	15 min	Secouez, retournez ou mélangez 1-2 fois en cours de cuisson
Hamburger (environ 150 g/5 oz)	6 steaks hachés	200 °C	16-25 min	Secouez, retournez ou mélangez 1-2 fois en cours de cuisson
Pain de viande	1400 g	150 °C	65-70 min	
Côtelettes désossées (environ 190 g/7 oz)	4 côtelettes	200 °C	16-25 min	Secouez, retournez ou mélangez 1-2 fois en cours de cuisson

Aliments	Quantité de nourriture	Température	Temps	Remarque
Blanc de poulet (environ 160 g/6 oz)	5 pièces	180 °C	20-28 min	Secouez, retournez ou mélangez 1-2 fois en cours de cuisson
Poulet entier (1200 g / 42 oz)	1 pièce	180 °C	50-60 min	Secouez, retournez ou mélangez 1 fois en cours de cuisson
Pain / petits pains précuits (environ 75 g / 2,6 oz)	4 pièces	180 °C	8 min	
Pilons de poulet (environ 100 g / 3,5 oz / pièce) Petite portion	4 pièces	180 °C	26 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez, retournez ou mélangez les aliments manuellement dès que les 13 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les petites portions de pilons.
Muffins (environ 40 g / 1,4 oz / pièce)	6 pièces	160 °C	16 min	
Mélange de légumes (hachés grossièrement) Grande portion	1300 g	180 °C	15 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou mélangez manuellement les aliments dès que les 8 et 12 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.

Mode de cuisson vapeur et air

1 Placez le panier dans la cuve.

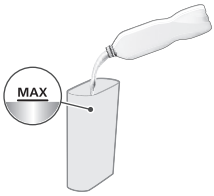




2 Placez les ingrédients dans le panier, puis réinsérez la cuve dans l'appareil.

Remarque : L'Airfryer convient à la préparation d'une grande variété d'ingrédients. Pour des résultats optimaux, consultez le « Tableau des aliments » indiquant les quantités et les temps de cuisson recommandés.

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



3 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

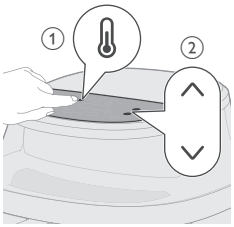
Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

4 Tirez sur la base du réservoir d'eau sur le côté de l'appareil.

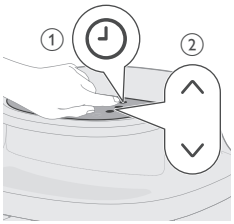
5 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau, puis posez ce dernier sur la base.

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

7 Appuyez sur le bouton de **cuisson vapeur et air** pour passer en mode de cuisson vapeur et air.

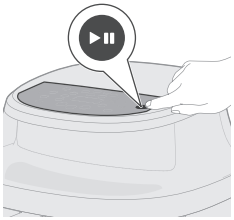


8 Appuyez sur le bouton de **température**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.



9 Appuyez sur le bouton de **temps de cuisson**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Remarque : En plus des sélections manuelles de la température et du temps de cuisson, vous sont également proposées différentes présélections pratiques, pour des résultats optimaux.



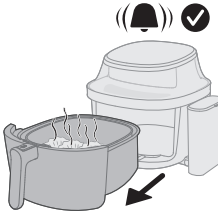
10 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson.

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez le « Tableau des aliments »). Pour ce faire :

- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez ou retournez le contenu au-dessus d'une surface qui résiste à la chaleur.
- Remettez la cuve en place pour poursuivre la cuisson.

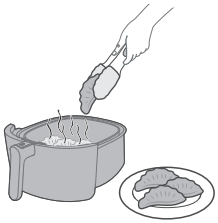
Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. La cuisson reprend automatiquement une fois le panier remis dans l'appareil.



11 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, le panier, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez le panier, placez-le toujours sur une surface résistant à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliments, de la vapeur chaude peut s'échapper du panier.



12 Retirez les aliments cuits du panier.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des aliments pour le mode de cuisson vapeur et air

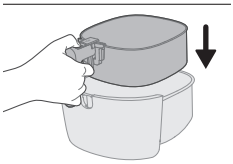
Le tableau ci-dessous présente les réglages de base recommandés pour préparer différents types d'aliments.

Remarque

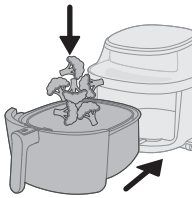
- Les réglages répertoriés sont fournis à titre indicatif. Des résultats optimaux ne peuvent pas être garantis pour tous les ingrédients en raison de différences d'origine, taille, forme ou marque.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités (frites, crevettes, pilons de poulet, en-cas surgelés, etc.), secouez, retournez ou remuez les ingrédients 2 à 3 fois pendant la cuisson pour assurer une texture uniforme et une cuisson homogène.

Aliments	Quantité de nourriture	Température	Temps	Remarque
Dés de pommes de terre fraîches	1000 g / 35 oz	180 °C	34 min	Secouez, retournez ou mélangez 1-2 fois en cours de cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g/6 oz)	5 pièces	160 °C	29 min	Secouez, retournez ou mélangez 1-2 fois en cours de cuisson
Filet de poisson (environ 125 g/4 oz)	6 pièces	160 °C	22 min	Secouez, retournez ou mélangez 1-2 fois en cours de cuisson
Pain maison	500 g	180 °C	30 min	Façonnez un pâton plat et régulier pour éviter qu'il ne touche la résistance chauffante en montant pendant la cuisson et qu'il ne brûle.
Poulet entier	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min	Secouez, retournez, ou mélangez une fois en cours de cuisson

Mode de cuisson vapeur



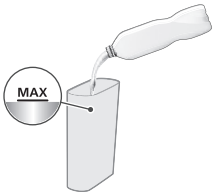
1 Placez le panier dans la cuve.



2 Placez les ingrédients dans le panier, puis réinsérez la cuve dans l'appareil.

Remarque : L'Airfryer convient à la préparation d'une grande variété d'ingrédients. Pour des résultats optimaux, consultez le « Tableau des aliments » indiquant les quantités et les temps de cuisson recommandés.

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



3 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

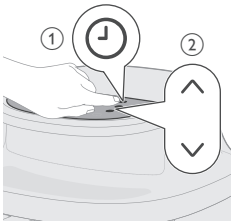
Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

4 Tirez sur la base du réservoir d'eau sur le côté de l'appareil.

5 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau, puis posez ce dernier sur la base.

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

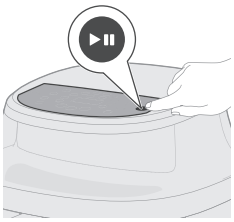
7 Appuyez sur le bouton de **cuisson vapeur** pour passer en mode de cuisson vapeur.



8 Appuyez sur le bouton de **temps de cuisson**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Remarque : Le réglage de la température est désactivé pour la cuisson vapeur.

Remarque : En plus des sélections manuelles de la température et du temps de cuisson, vous sont également proposées différentes présélections pratiques, pour des résultats optimaux.



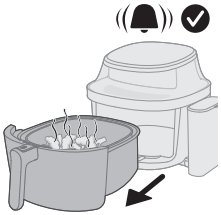
9 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson.

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez le « Tableau des aliments »). Pour ce faire :

- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez ou retournez les aliments au-dessus d'une surface qui résiste à la chaleur.
- Remettez la cuve en place pour poursuivre la cuisson.

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

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. La cuisson reprend automatiquement une fois le panier remis dans l'appareil.



10 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, le panier, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez le panier et la cuve de l'appareil, placez-les toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliments, de la vapeur chaude peut s'échapper du panier.

11 Retirez les aliments cuits du panier.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des aliments pour le mode de cuisson vapeur

Le tableau ci-dessous présente les réglages de base recommandés pour préparer différents types d'aliments.

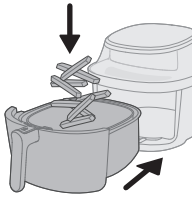
Remarque

- Les réglages répertoriés sont fournis à titre indicatif. Des résultats optimaux ne peuvent pas être garantis pour tous les ingrédients en raison de différences d'origine, taille, forme ou marque.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités (frites, crevettes, pilons de poulet, en-cas surgelés, etc.), secouez, retournez ou remuez les ingrédients 2 à 3 fois pendant la cuisson pour assurer une texture uniforme et une cuisson homogène.

Aliments	Quantité de nourriture	Température	Temps	Remarque
Dés de pommes de terre fraîches	1000 g / 35 oz	100 °C	29-35 min	
Pommes de terre entières (environ 250-300 g / 9-11 oz)	4 pièces	100 °C	50-60 min	
Travers de porc	300 g / 11 oz	100 °C	25-35 min	
Riz	320 g / 11 oz	100 °C	35-40 min	Utilisez un récipient (cocotte, plat en silicone, etc.) Ajoutez 320 ml d'eau dans le récipient ; le rapport riz/eau doit être de 1 pour 1,2.
Patate douce (environ 100 g/3,5 oz)	8 pièces	100 °C	50-75 min	

Cuisson avec des présélections

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



1 Placez les ingrédients dans le panier, puis réinsérez la cuve dans l'appareil.

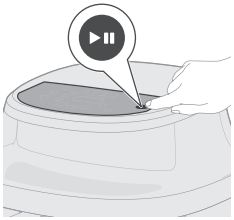
Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir le panier au-delà de la ligne **MAX**, car cela pourrait impacter les performances de cuisson.

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

3 Appuyez sur le bouton de **cuisson à l'air**, **cuisson vapeur** ou **cuisson vapeur et air** pour passer à l'un de ces modes de cuisson.

Remarque : Assurez-vous que le réservoir d'eau rempli est en place lorsque vous utilisez les modes de **cuisson vapeur** ou **cuisson vapeur et air**.

4 Choisissez la présélection correspondant à l'aliment à cuire.



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

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour ce faire :

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

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

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. La cuisson reprend automatiquement une fois le panier remis dans l'appareil.

6 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, le panier, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez le panier et la cuve de l'appareil, placez-les toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.

7 Retirez les aliments cuits du panier.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des présélections pour la cuisson à l'air

	Présélection	Quantité recommandée	Temps	Température	Rappel de secouage
	Frites surgelées	1000 g	27 min	180 °C	2 fois
	Frites maison	1000 g	29 min	180 °C	2 fois
	Côtelettes	4 pièces (190 g chacune)	17 min	200 °C	1 fois
	Œuf et petit-déjeuner	3 tranches de pain grillé, 4 œufs	12 min Ajoutez le pain à 6 min de cuisson	160 °C	/

	Muffin	9 moules (environ 30 g par moule)	16 min	160 °C	/
	Pilons de poulet	10 pièces (125 g chacune)	28 min	180 °C	2 fois
	Mélange de légumes	1 000 g (mode de cuisson à l'air) 600 g (modes de cuisson vapeur et de cuisson vapeur et air)	12 min	180 °C	2 fois
	Poisson entier	2 poissons (300-400 g par poisson)	13 min	200 °C	1 fois

Tableau des présélections pour la cuisson vapeur et air

	Présélection	**Poids**	**Temps**	**Température**	**Rappel de secouage**
	Pilons de poulet	10 pièces (125 g chacune)	35 min	180 °C	2 fois
	Cubes de pommes de terre	1000 g	34 min	180 °C	1 fois
	Chou-fleur	600 g	19 min	160 °C	2 fois
	Poisson entier	2 poissons (300-400 g par poisson)	18 min	200 °C	1 fois
	Raviolis	370 g	16 min	160 °C	/

Tableau des présélections pour la cuisson vapeur

	Présélection	**Poids**	**Temps**	**Température**
	Pilons de poulet	10 pièces (125 g chacune)	33 min	100 °C
	Cubes de pommes de terre	1000 g	29 min	100 °C
	Brocoli	600 g	13 min	100 °C

	Poisson entier	2 poissons (300-400 g par poisson)	19 min	100 °C
	Raviolis	370 g	13 min	100 °C

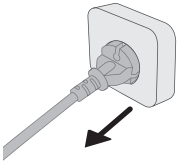
Nettoyage

Nettoyage de routine

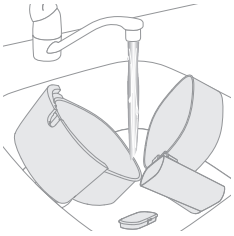
Avertissement : Laissez refroidir entièrement la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.

Avertissement : le panier est doté d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

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



1 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.

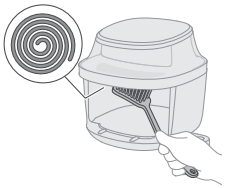


3 Nettoyez le panier, la cuve et le réservoir d'eau sous le robinet, si nécessaire avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (reportez-vous au « Tableau de nettoyage »).

Conseil : Si des résidus d'aliments adhèrent au panier ou à la cuve, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. S'il reste des zones grasses sur le panier ou la cuve que vous ne parvenez pas à éliminer à l'eau chaude et au liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant liquide.

Conseil : Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à la résistance chauffante peuvent être éliminés avec une brosse à brins souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse métallique ou de brosse à brins durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de la résistance chauffante.

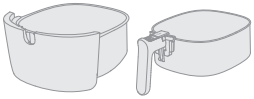
4 Pour éviter les éraflures, essuyez délicatement l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux, propre et non froissé. Commencez avec un chiffon légèrement humidifié et poursuivez avec un chiffon sec, si nécessaire.



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

6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié, puis poursuivez avec un chiffon sec si nécessaire.

Tableau relatif au nettoyage

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Nettoyage vapeur

La fonction de nettoyage vapeur dissout efficacement les résidus gras et nettoie parfaitement le panier et la cuve.

Le programme s'exécute pendant 25 minutes avec les étapes suivantes :

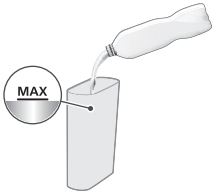
- **20 minutes de nettoyage vapeur** pour dissoudre les dépôts ;
- **5 minutes de séchage** pour que la cuve soit prête à l'emploi.

Remarque : Lorsque vous démarrez le programme de nettoyage vapeur, il est possible que l'appareil libère plus de vapeur par l'arrière qu'en mode de cuisson vapeur. Ce phénomène normal peut faire augmenter la quantité de condensation sur les murs environnants.

Avant de commencer, vérifiez les points suivants :

- La sortie d'air n'est pas directement orientée vers une prise de courant.
- Ne placez pas d'autres appareils électroménagers à proximité de l'appareil.
- Laissez un espace d'au moins 15 cm entre l'appareil et le mur pour minimiser la condensation.

1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.



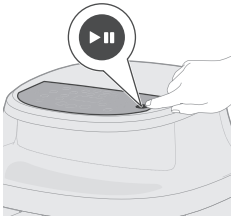
Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

2 Tirez sur la base du réservoir d'eau sur le côté de l'appareil.

3 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau, puis posez ce dernier sur la base.

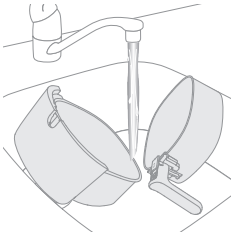
4 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.

5 Appuyez sur le bouton de **nettoyage vapeur**.



6 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le nettoyage vapeur.

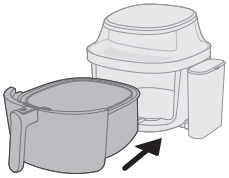
7 Au bout de 20 minutes, l'appareil émet des bips ininterrompus et l'icône de nettoyage vapeur clignote.



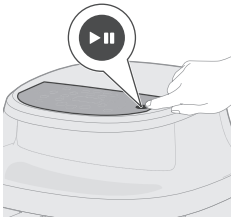
8 Retirez et nettoyez la cuve et le panier.

Attention : Portez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve chaude.

Remarque : S'il reste de la graisse dans la cuve et le panier, nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou un détergent à l'aide d'une éponge, puis rincez-les à nouveau.



9 Replacez la cuve et le panier dans l'appareil.



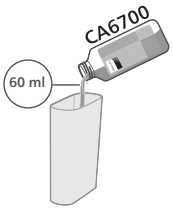
10 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le séchage.

11 Au bout de 5 minutes, un bip indique que le séchage est terminé.

Conseil : Avant la première utilisation ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis longtemps, nous vous suggérons d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur pour nettoyer soigneusement le circuit d'eau et la chambre de cuisson.

Détartrage

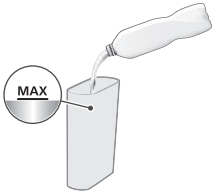
Toutes les 20 heures d'utilisation du mode de cuisson vapeur, un rappel de détartrage s'affiche automatiquement et clignote, ce qui signifie qu'il est temps d'exécuter le programme de détartrage. Le programme de détartrage élimine le dépôt de calcaire dans le système d'eau de l'Airfryer, ce qui permet de prolonger sa durée de vie.



1 Versez 60 ml de détartrant Philips CA6700 dans le réservoir d'eau.

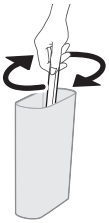
Remarque : Le détartrant Philips CA6700 n'est pas inclus dans la boîte. Pour un détartrage optimal, achetez-le séparément.

Remarque : Pour détartrer l'appareil, nous vous recommandons d'utiliser le détartrant Philips CA6700/55 (disponible dans la Boutique Philips). L'appareil doit être détartré toutes les 10 heures d'utilisation de la fonction vapeur. Si vous souhaitez utiliser un détartrant à base d'acide citrique en poudre, nous vous recommandons de mélanger **40 g d'acide citrique en poudre de qualité alimentaire** avec **800 ml d'eau** pour préparer la solution de détartrage. Le non-détartrage de l'appareil entraînera l'annulation de la garantie.



2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.



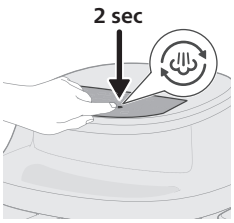
3 Mélangez bien l'eau et le détartrant dans le réservoir d'eau.

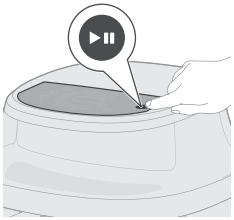
4 Tirez sur la base du réservoir d'eau sur le côté de l'appareil.

5 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau, puis posez ce dernier sur la base.

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

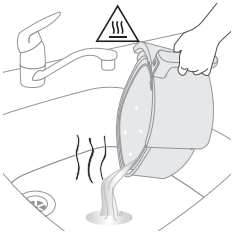
7 Appuyez sur le bouton de **nettoyage vapeur** pendant 2 secondes.





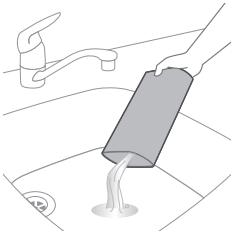
8 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le détartrage.

9 Au bout de 25 minutes de détartrage, l'appareil émet un bip et vous signale qu'il faut retirer la cuve.

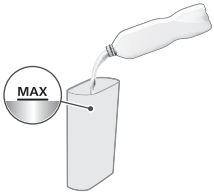


10 Retirez la cuve et videz l'eau qui pourrait rester dans la cuve.

Attention : Portez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve chaude.



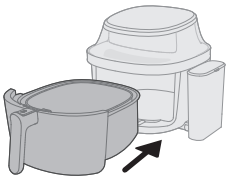
11 Videz l'eau qui se trouverait encore dans le réservoir.



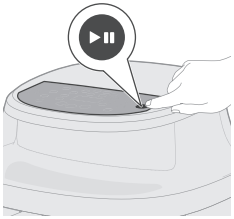
12 Versez de l'eau dans le réservoir d'eau.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

13 Replacez le panier et la cuve dans l'appareil.

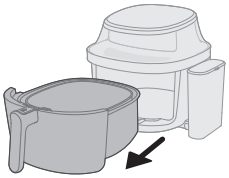


14 Appuyez sur le bouton marche/pause pour poursuivre le détartrage.

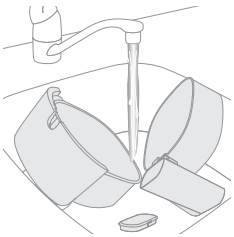


15 Le détartrage est terminé lorsque vous entendez à nouveau un bip.

16 Retirez le panier et la cuve.



17 Rincez le panier, la cuve et le réservoir d'eau sous le robinet.



Important : Vous ne devez en aucun cas utiliser un liquide de détartrage à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre) car il pourrait endommager le circuit d'eau de votre appareil et ne pas dissoudre le calcaire correctement.

Remarque : Si vous utilisez souvent de l'eau calcaire, vous devrez peut-être détartrer l'appareil plus fréquemment.

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.home.id/support** pour consulter la Foire aux Questions ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Toutes les zones que vous devrez toucher en cours d'utilisation restent suffisamment froides pour que vous puissiez le faire.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :
		À partir du moment où avez conscience des zones brûlantes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.

Problème	Cause possible	Solution
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches et farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton **marche/arrêt**.	Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.

Problème	Cause possible	Solution
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
L'écran de l'Airfryer indique « E1 ».	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le message « E1 » reste affiché, appelez la hotline du SAV ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E4–E12 ».	L'appareil dysfonctionne peut-être.	Essayez de débrancher puis de rebrancher l'appareil. Si cela ne résout pas le problème, appelez la hotline du SAV ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E15 ».	Le tube interne d'acheminement de l'eau est bouché.	Procédez au détartrage. Si cela ne résout pas le problème, appelez la hotline du SAV ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
J'entends un bruit étrange provenant de l'intérieur de l'appareil.	Cet appareil est équipé d'un ventilateur pour faire circuler la chaleur et d'une pompe à eau pour la fonction de cuisson vapeur. Pendant le fonctionnement, ces composants peuvent produire du bruit.	Ce phénomène est normal et attendu. Si le bruit devient nettement plus fort ou change de caractère, contactez le Service Consommateurs pour obtenir de l'aide.
De l'eau se trouve dans la chambre de cuisson après utilisation.	Après utilisation, vous remarquerez peut-être qu'il reste de l'eau dans la chambre de cuisson. Cela est dû au fait que la vapeur générée pendant le fonctionnement se condense sur les aliments et les parois internes de la chambre.	Il est normal qu'un peu de condensation se forme. Essuyez-la simplement à l'aide d'un chiffon doux, humide et non abrasif.
🔕 clignote.	Absence d'eau dans le réservoir.	Versez de l'eau filtrée/distillée dans le réservoir d'eau.

Problème	Cause possible	Solution
	Le réservoir d'eau est mal mis.	Appuyez sur le réservoir d'eau pour le fixer.
	Le tube interne d'acheminement de l'eau est bouché.	Procédez au détartrage. Si cela ne résout pas le problème, appelez la hotline du SAV ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
clignote.	Il s'agit du rappel de détartrage.	Procédez au détartrage. Reportez-vous au chapitre « Détartrage ».
De la condensation peut se déposer sur le mur pendant la cuisson vapeur, le nettoyage vapeur ou le détartrage.	C'est normal. La sortie d'air de l'appareil peut libérer davantage de vapeur. Cette vapeur peut être projetée vers les surfaces environnantes par le ventilateur interne, ce qui peut entraîner la formation de condensation visible sur les murs.	Pour une utilisation sûre et optimale : - Placez l'appareil à au moins 15 cm du mur pour réduire la formation de condensation. - Assurez-vous que la sortie d'air n'est pas orientée vers une prise de courant afin d'éviter tout danger d'ordre électrique. - Ne placez pas d'autres appareils de cuisine à proximité de l'appareil pendant le fonctionnement. - Essuyez la condensation qui se serait formée sur les surfaces environnantes à l'aide d'une serpillère ou d'un chiffon doux.
L'Airfryer fuit.	Fuite interne (par exemple, tube d'eau ou composants internes).	Contactez le Service Consommateurs de votre pays pour obtenir de l'aide.
	Fissures ou dommages causés par une force externe. Si l'appareil est tombé ou qu'il est déformé, il est possible qu'il présente des détériorations structurelles responsables de fuites.	
	Le réservoir d'eau n'est peut-être pas correctement installé ou il est peut-être endommagé.	Retirez le réservoir d'eau et réinstallez-le correctement. Vérifiez l'absence de fissures ou de détériorations visibles. Si vous constatez des détériorations, contactez le Service Consommateurs pour obtenir de l'aide.
L'Airfryer ne produit pas assez de vapeur.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau.

Problème	Cause possible	Solution
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Appuyez sur le réservoir d'eau pour le fixer.
	L'arrivée d'eau est sale ou obstruée.	Nettoyez et rincez abondamment pour éliminer les obstructions.
	Le générateur de vapeur est obstrué ou le circuit fuit.	Si l'appareil a été utilisé pendant une période prolongée, il est possible que le générateur de vapeur nécessite un entretien. Exécutez le programme de détartrage pour nettoyer le système de vapeur. Si le problème persiste après le détartrage, contactez le Service Consommateurs de votre pays pour obtenir de l'aide.

Sadržaj

Važne sigurnosne upute 263
Opasnost 263
Upozorenje 264
Oprez 265
Elektromagnetska polja (EMF) 266
Automatsko isključivanje 267
Recikliranje 267
Jamstvo i podrška 267
Informacije o ekološkom dizajnu 267
Uvod 268
Opći opis 268
Pregled proizvoda 268
Pregled upravljačke ploče 270
Prije prve uporabe 274
Pripreme prije uporabe 274
Uporaba aparata 274
Način rada prženja vrućim zrakom 275
Način rada prženja parom 278
Način rada kuhanja na pari 281
Kuhanje s prethodno postavljenim programima 284
Čišćenje 287
Redovito čišćenje 287
Čišćenje parom 288
Uklanjanje kamenca 291
Pohrana 295
Rješavanje problema 295

Važne sigurnosne upute

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

Opasnost

1

- Aparat nemojte stavljati na vrući plinski štednjak, bilo koju vrstu električnog štednjaka i električnih ploča za kuhanje niti blizu njih, kao niti u zagrijanu pećnicu (sl. 1).
- Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u košaru kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.

- Nemojte puniti 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 prekoračiti maksimalnu razinu hrane naznačenu na košari.
- Obavezno provjerite je li grijač čist i uvjerite se da u njemu nema zaglavljene hrane.
- Budite oprezni prilikom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući grijaći element, rubovi metalnih dijelova.

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.

2

- Dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe (sl. 2).
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 15 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak posebno pazite kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.
- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Budući da ovaj Airfryer ima veliku komoru, njegova je električna snaga velika. Nemojte rukovati drugim snažnim aparatima u istom strujnom krugu u isto vrijeme (npr. kuhalima, električnim roštiljima i sličnim aparatima). Ako to činite, moglo bi se dogoditi da sigurnosni prekidač strujnog kruga u instalaciji vašeg doma reagira i dođe do prekida napajanja ove utičnice.
- Pri upotrebi aparata Airfryer budite pažljivi kada otvarate, zatvarate ili tresete veliku, tešku ladicu. S njom uvijek rukujte na siguran način kako biste spriječili proklizavanje ili padanje, pri čemu bi mogle nastati ozljede."
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 ºC i 40 ºC.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.

- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku kako biste izbjegli moguće ozljede i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, košara i dodatni pribor unutar komore za kuhanje postaju vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa njima uvijek pažljivo rukujte.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.
- Posudu i košaru nemojte stavljati na sučelje jer bi mogli pasti i uzrokovati ozljede.
- Tijekom kuhanja hrane na pari pažljivo izvlačite posudu kako vas ne bi opekla izlazeća para.
- Izlaz za paru aparata nemojte usmjeravati prema utičnici.

Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon uporabe aparat obavezno iskopčajte.
- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi.
- Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- U svakom trenutku morate imati potpunu kontrolu nad fritezom Airfryer.
- Pri prženju masne hrane iz aparata Airfryer može izlaziti dim.
- Dok tresete i pomičete posudu, nemojte pritiskati gumb za otpuštanje košare.
- Kada zasvijetli ikona uklanjanja kamenca, provedite postupak uklanjanja kamenca.
- Budite pažljivi prilikom vađenja kuhane hrane i pazite da nastavci ne ispadnu.

- Uređaj treba biti postavljen tako da njegova stražnja strana bude udaljena najmanje 15 cm od zida, a prednja strana najmanje 2 cm od ruba radne površine. Osim toga, izlaz zraka ne smije biti usmjeren prema strujnim utičnicama.
- Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.
- Tijekom uobičajene upotrebe mora se osigurati dobra ventilacija oko proizvoda.
- Ako se unutar ili oko površine izlaza za paru nakuplja para, obrišite ga mekom suhom krpom.
- Ako je na utičnici nalazi kondenzirana voda, preporučuje se prilagoditi položaj aparata ili postaviti poklopac za zaštitu od prašine kako bi se izbjeglo nakupljanje kondenzata u utičnicama.
- Ovaj aparat ima kratki kabel za napajanje kako bi se smanjio rizik od zapetljavanja ili saplitanja do kojeg može doći ako je kabel za napajanje duži.
- Produžni kabeli mogu se upotrebljavati ako se pazi prilikom uporabe. Ako se upotrebljava produžni kabel:
  - Električna oznaka kabela mora odgovarati oznaci aparata.
  - Kabel treba postaviti tako da ne pada preko ruba radne površine ili stola kako ga djeca ne bi mogla povući ili slučajno zapeti za njega i pasti.
  - Produžni kabel treba biti uzemljeni kabel s 3 žice.
- Ovaj aparat ima polarizirani utikač (jedna iglica šira je od druge). Kako bi se smanjio rizik od strujnog udara, utikač je namjenski dizajniran tako da se samo na jedan način može ukopčati u polariziranu utičnicu. Ako utikač ne ulazi do kraja u utičnicu, okrenite utikač. Ako i dalje ne odgovara utičnici, obratite se kvalificiranom električaru. Nemojte pokušavati modificirati utikač na bilo koji način.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, nemojte upotrebljavati lužnata sredstva za čišćenje. Čistite s mekom krpom i blagim deterdžentom.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, nemojte upotrebljavati tvrdu vodu. Za kuhanje na pari, prženje parom i uklanjanje kamenca upotrebljavajte pročišćenu/destiliranu vodu.
- Hladni zrak iz ventilatora ili klimatizacije nemojte usmjeravati na izlaz zraka iz aparata Airfryer.
- Upotrebljavajte samo sredstvo za uklanjanje kamenca CA6700 tvrtke Philips. Ni u kojem slučaju ne smijete upotrebljavati sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi sumporne, klorovodične, sulfaminske ili octene kiseline (ocat) jer to može oštetiti vodeni krug stroja i spriječiti pravilno topljenje kamenca. Ako ne upotrebljavate sredstvo za uklanjanje kamenca tvrtke Philips, poništavate jamstvo. Ako iz aparata ne uklanjate kamenac, također poništavate jamstvo.
- Površina grijaćeg elementa nakon upotrebe može još neko vrijeme ostati vruća.

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 Netherlands B.V., tvrtka registrirana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, pruža dvogodišnje jamstvo za ovaj proizvod od datuma kupnje (ili datuma isporuke, ako je kasniji). Ovo jamstvo ne vrijedi ako je kvar posljedica nepravilne uporabe ili lošeg održavanja. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija, rezervne dijelove ili želite iskoristiti jamstvo, posjetite naše web-mjesto **home.id/support**.

Informacije o ekološkom dizajnu

Informacije o ekološkom dizajnu za identifikacijske oznake modela: NA540, NA541, NA543, NA547

Opis	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Potrošnja energije isključenog uređaja	P_{off}	0,3	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	P_{sb}	/	W
Vrijeme prije automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti	T_{sb}	20	Min
Norma mjerenja servisne vrijednosti	EN 50564:2011		
Detalji o kontaktu za dobivanje više informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je sukladan zahtjevima za ekološki dizajn UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.			

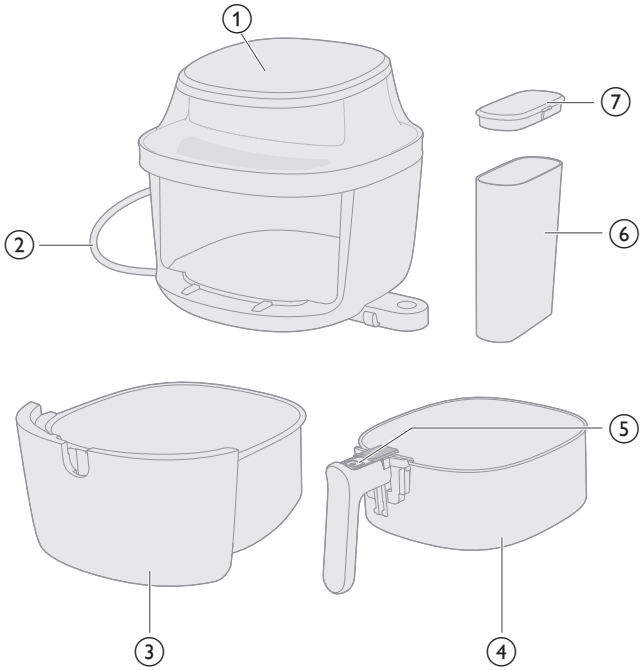
Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na **www.home.id**.

Opći opis

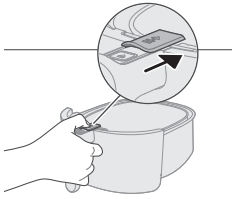
Pregled proizvoda



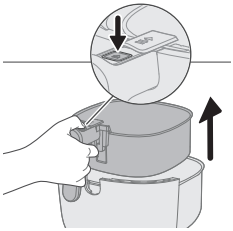
1 Upravljačka ploča
2 Kabel za napajanje
3 Posuda
4 Košara
5 Gumb za otpuštanje košare
6 Spremnik za vodu
7 Poklopac spremnika za vodu

Gumb za otpuštanje košare

Pomaknite poklopac kako biste pristupili gumbu za otpuštanje košare.



Pritisnite gumb za otpuštanje košare i podignite košaru iz posude.



Pregled upravljačke ploče

Napajanje i osnovne radnje

Gumb za uključivanje/isključivanje
Dodirnite kako biste uključili ili isključili Airfryer.

Gumb za pokretanje/pauziranje
Dodirnite za pokretanje ili pauziranje kuhanja.

Gumb za prženje vrućim zrakom
Dodirnite kako biste započeli postupak prženja uz cirkulaciju vrućeg zraka i pripremili hrskave obroke.

Gumb za prženje parom
Dodirnite kako biste započeli postupak kuhanja na paru i prženja vrućim zrakom za sočnu unutrašnjost i hrskavu koricu.

Gumb za paru
Dodirnite za kuhanje hrane na pari uz nježno i ravnomjerno grijanje.

Gumbi za povećanje/smanjenje
Dodirnite za povećanje ili smanjenje temperature kuhanja ili vremena.

Gumb za temperaturu
Dodirnite kako biste aktivirali način rada za prilagođavanje temperature.

Gumb za vrijeme
Dodirnite kako biste aktivirali način rada za prilagođavanje vremena.

Prethodno postavljeni programi

Zamrznuti krumpirići

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za pripremu hrskavih zlatnih zamrznutih krumpirića, kriški ili zapečenog krumpira.

Kockice krumpira

Ovu prethodno postavljenu postavku upotrijebite za pripremu krumpirića ili kriški krumpira od svježeg krumpira.

Mesni kotleti

Ovu prethodno postavljenu postavku upotrijebite za grilanje odreska kako biste pripremili odrezak pečen izvana i dovršen iznutra prema želji.

Doručak

Ovu prethodno postavljenu postavku upotrijebite za pripremu brzog, uravnoteženog doručka sa zlatnim tostom i mekano kuhanim jajima.

Muffin

Ovu prethodno postavljenu postavku upotrijebite za pripremu pahuljastih, ravnomjerno pečenih muffina.

Pileći bataci

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za temeljitu pripremu pilećih bataka s hrskavom kožicom.

Miješano povrće

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za ujednačeno pečenje povrća uz minimalnu količinu ulja.

Riba

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za nježnu pripremu fileta ribe ili plodova mora tako da ostanu meki i slojeviti.

Valjušci

Ovu prethodno postavljenu postavku upotrijebite za ravnomjerno kuhanje valjušaka s hrskavom koricom i mekanim nadjevom.

Dodane funkcije

Održavanje topline

Dodirom gumba **Održavanje topline** u bilo kojem trenutku možete aktivirati način rada za održavanje topline – prije ili tijekom kuhanja.

Kada je funkcija Održavanje topline aktivirana, aparat će se nakon završetka kuhanja automatski prebaciti u način rada za održavanje topline.

Podsjetnik na protresanje

Ovaj model ima podsjetnik na protresanje. Kako biste postigli optimalne rezultate, protresite ili okrenite hranu odmah po oglašavanju alarma podsjetnika.

Pritisnite gumb **Podsjetnik na protresanje** kako biste uključili ili isključili obavijesti. Kad je opcija uključena, oglasit će se zvučni signal, a gumb će treperiti kao podsjetnik da protresete ili okrenete hranu tijekom kuhanja za ravnomjernije rezultate.

Svjetlo

Uključite ili isključite svjetlo u komori za kuhanje.

Čišćenje parom

Učinkovito otapa masne ostatke te osigurava temeljito čišćenje košare i posude.

Omiljeno

Vaš aparat Airfryer nudi opciju spremi omiljenu postavku za brzi pristup omiljenim postavkama.

- Odaberite metodu kuhanja: prženje zrakom, prženje parom ili kuhanje na pari.
- Postavite željenu temperaturu i vrijeme kuhanja.
- Pritisnite i držite gumb **Omiljeno** dok ne začujete zvučni signal koji potvrđuje da je postavka spremljena.
- Da biste ažurirali omiljenu postavku jednostavno ponovite gore navedene korake s novim postavkama.

Prikaz

Prikaz vremena/temperature
Zaslon se mijenja između prikaza vremena kuhanja i temperature kuhanja.

Oznaka nedostatka vode
Svijetli kada u spremniku za vodu nema dovoljno vode.

Oznaka potrebe za uklanjanjem kamenca
Svijetli kada su funkcije s uključenom parom upotrebljavane 20 sati.

Prije prve uporabe

Važno: Prilikom prve uporabe aparat može proizvoditi dim i miris. To je normalno i trebalo bi nestati za nekoliko minuta.

Oprez: Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.

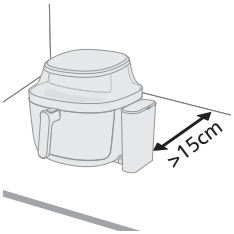
Oprez: Nemojte dodirivati vruće površine. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.

Oprez: Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.

Napomena: Aparat ne treba prethodno zagrijavati.

1 Uklonite svu ambalažu.
2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
3 Temeljito očistite aparat prije prve uporabe.

Pripreme prije uporabe



1 Aparat postavite na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu. Provjerite ima li na stolu dovoljno prostora za produženu vodilicu kada se posuda izvadi.
2 Ostavite barem 15 cm slobodnog prostora sa stražnje strane aparata.

Napomena: Tijekom uporabe kroz izlaze zraka izlazi vruća para. Ruke i lice držite podalje od pare i izlaza. Aparat postavite najmanje 15 cm od zida, a izlaze zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice.

Napomena: Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate kuhanja.

Napomena: Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.

Uporaba aparata

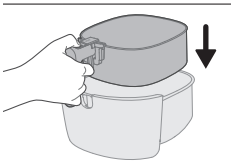
Ovaj aparat s funkcijom pare nudi tri svestrana načina kuhanja prilagođena različitim zahtjevima i načinima pripreme hrane.

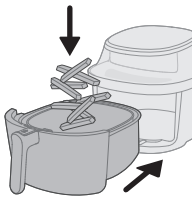
- **Način rada prženja vrućim zrakom** osigurava hrskave obroke s minimalnom količinom ulja, što je savršeno za grickalice i omiljene pržene zalogaje.

- **Način rada prženja parom** kombinira vrući zrak i paru kako bi zadržao vlagu i pritom postigao zlatnu koricu, što je idealno za pripremu osjetljive hrane poput domaćeg kruha i ribe.
- **Način rada kuhanja na pari** priprema namirnice upotrebom pare, nježno ih kuhajući i čuvajući njihove hranjive tvari teksturu, što ga čini savršenim za pripremu povrća i morskih plodova.

Način rada prženja vrućim zrakom

1 Stavite košaru u posudu.





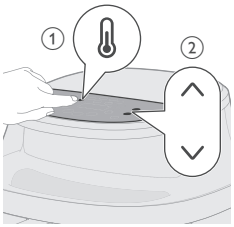
2 Dodajte sastojke u košaru i vratite posudu natrag u aparat.

Napomena: Airfryer je prikladan za pripremu raznih sastojaka. Za najbolje rezultate pogledajte „Tablicu hrane" s preporučenim količinama i vremenom kuhanja.

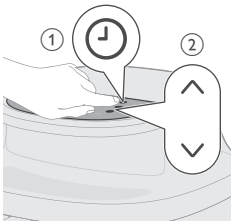
Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje košare preko crte „**MAX**" jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.

3 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.

4 Dodirnite gumb za **prženje vrućim zrakom** kako biste aktivirali način rada prženja vrućim zrakom.

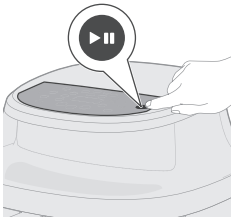


5 Dodirnite gumb za **temperaturu** i zatim s pomoću gumba za **povećanje** ili **smanjenje** odaberite željenu temperaturu kuhanja.



6 Dodirnite gumb za **vrijeme** i zatim s pomoću gumba za **povećanje** ili **smanjenje** odaberite željeno vrijeme kuhanja.

Napomena: Osim mogućnosti ručnog odabira temperature i vremena kuhanja, možete birati i između raznih prethodno postavljenih programa osmišljenih za praktičnu pripremu i optimalne rezultate.



7 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Tablicu hrane"). Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplinu.
- Vratite posudu natrag kako biste nastavili s kuhanjem.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite posudu. Kuhanje će se automatski nastaviti kad posudu vratite u aparat.

8 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Košara, posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Košaru i posudu stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kada ih uklonite iz aparata. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.

9 Kuhanu hranu izvadite iz košare.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica hrane za način rada prženja vrućim zrakom

U tablici u nastavku navode se preporučene osnovne postavke za pripremu raznih vrsta jela.

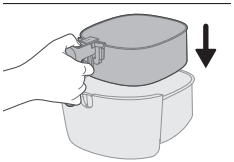
Napomena

- Navedene postavke samo su smjernice. Zbog razlika u podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marci sastojaka, optimalni rezultati ne mogu se jamčiti za sve sastojke.
- Kod kuhanja velikih količina (npr. krumpirići, kozice, bataci, zamrznute grickalice) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke 2 – 3 puta tijekom kuhanja radi ujednačene teksture i dovršenosti.

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x 0,3 inča) Mala porcija	830 g	200 °C	22 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 11, 14, 17 i 20 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije krumpirića.
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x 0,3 inča) Velika porcija	1250 g	200 °C	30 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 14, 18, 22 i 27 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
Zamrznute proljetne rolice	800 g	200 °C	15 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 – 2 puta u međuvremenu
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	6 popečaka	200 °C	16 – 25 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 – 2 puta u međuvremenu
Mesna štruca	1400 g	150 °C	65 – 70 min	
Kotleti bez kosti (oko 190 g / 7 oz)	4 kotleta	200 °C	16 – 25 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 – 2 puta u međuvremenu
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	5 komada	180 °C	20 – 28 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 – 2 puta u međuvremenu
Cijelo pile (1200 g / 42 oz)	1 komad	180 °C	50 – 60 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 put u međuvremenu
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 75 g / 2,6 oz)	4 komada	180 °C	8 min	
Pileći bataci (oko 100 g / 3,5 oz po komadu) Mala porcija	4 komada	180 °C	26 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite, okrenite ili promiješajte hranu točno pri 13 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije bataka.

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme	Napomena
Muffini (oko 40 g / 1,4 oz po komadu)	6 komada	160 °C	16 min	
Miješano povrće (grubo narezano) Velika porcija	1300 g	180 °C	15 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili promiješajte hranu točno pri 8 i 12 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća.

Način rada prženja parom

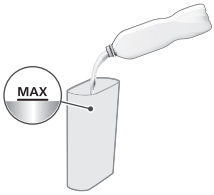


1 Stavite košaru u posudu.

2 Dodajte sastojke u košaru i vratite posudu natrag u aparat.

Napomena: Airfryer je prikladan za pripremu raznih sastojaka. Za najbolje rezultate pogledajte „Tablicu hrane" s preporučenim količinama i vremenom kuhanja.

Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje košare preko crte „**MAX**" jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



3 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

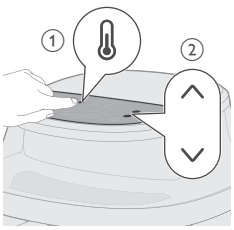
4 Izvucite podnožje spremnika za vodu s donje strane aparata.

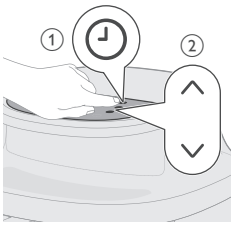
5 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu i postavite ga na podnožje.

6 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.

7 Dodirnite gumb za **prženje parom** kako biste aktivirali način rada prženja parom.

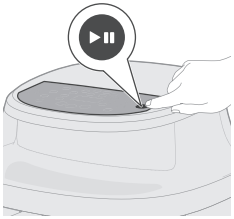
8 Dodirnite gumb za **temperaturu** i zatim s pomoću gumba za **povećanje** ili **smanjenje** odaberite željenu temperaturu kuhanja.





9 Dodirnite gumb za **vrijeme** i zatim s pomoću gumba za **povećanje** ili **smanjenje** odaberite željeno vrijeme kuhanja.

Napomena: Osim mogućnosti ručnog odabira temperature i vremena kuhanja, možete birati i između raznih prethodno postavljenih programa osmišljenih za praktičnu pripremu i optimalne rezultate.



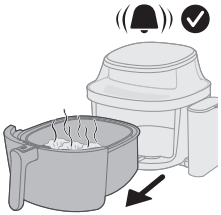
10 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Tablicu hrane"). Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Vratite posudu natrag kako biste nastavili s kuhanjem.

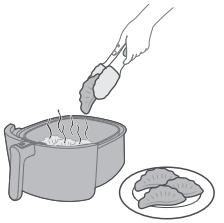
Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite košaru. Kuhanje će se automatski nastaviti kad košaru vratite u aparat.



11 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Košara, posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kad je uklonite. Ovisno o vrsti hrane, iz košare može izlaziti vruća para.



12 Kuhanu hranu izvadite iz košare.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica hrane za način rada prženja parom

U tablici u nastavku navode se preporučene osnovne postavke za pripremu raznih vrsta jela.

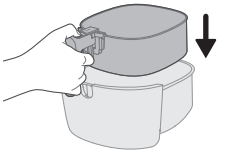
Napomena

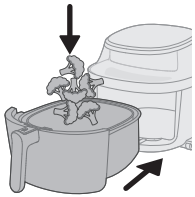
- Navedene postavke samo su smjernice. Zbog razlika u podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marci sastojaka, optimalni rezultati ne mogu se jamčiti za sve sastojke.
- Kod kuhanja velikih količina (npr. krumpirići, kozice, bataci, zamrznute grickalice) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke 2 – 3 puta tijekom kuhanja radi ujednačene teksture i dovršenosti.

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme	Napomena
Kockice svježeg krumpira	1000 g / 35 oz	180 °C	34 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 – 2 puta u međuvremenu
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	5 komada	160 °C	29 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 – 2 puta u međuvremenu
Riblji file (oko 125 g / 4 oz)	6 komada	160 °C	22 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 1 – 2 puta u međuvremenu
Domaći kruh	500 g	180 °C	30 min	Ravnomjerno razvaljajte tijesto u tanki sloj kako biste spriječili da se uzdigne i dotakne grijaći element tijekom kuhanja, što bi moglo uzrokovati pregorijevanje kruha.
Cijelo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min	U međuvremenu jednom protresite, okrenite ili promiješajte

Način rada kuhanja na pari

1 Stavite košaru u posudu.

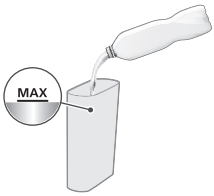




2 Dodajte sastojke u košaru i vratite posudu natrag u aparat.

Napomena: Airfryer je prikladan za pripremu raznih sastojaka. Za najbolje rezultate pogledajte „Tablicu hrane" s preporučenim količinama i vremenom kuhanja.

Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje košare preko crte „**MAX**" jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



3 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

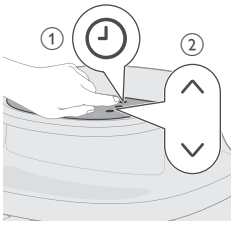
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

4 Izvucite podnožje spremnika za vodu s donje strane aparata.

5 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu i postavite ga na podnožje.

6 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.

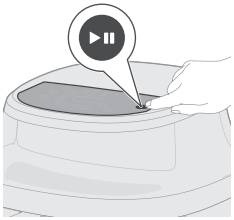
7 Dodirnite gumb za **paru** kako biste aktivirali način rada kuhanja na pari.



8 Dodirnite gumb za **vrijeme** i zatim s pomoću gumba za **povećanje** ili **smanjenje** odaberite željeno vrijeme kuhanja.

Napomena: Prilagodba temperature onemogućena je u načinu rada s parom.

Napomena: Osim mogućnosti ručnog odabira temperature i vremena kuhanja, možete birati i između raznih prethodno postavljenih programa osmišljenih za praktičnu pripremu i optimalne rezultate.



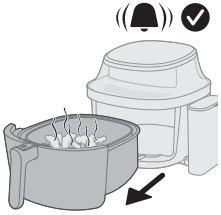
9 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Tablicu hrane"). Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplinu.
- Vratite posudu natrag kako biste nastavili s kuhanjem.

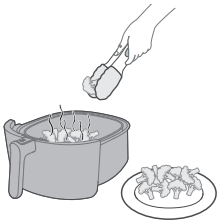
Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite košaru. Kuhanje će se automatski nastaviti kad košaru vratite u aparat.



10 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Košara, posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Košaru i posudu stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kada ih uklonite iz aparata. Ovisno o vrsti hrane, iz košare može izlaziti vruća para.



11 Kuhanu hranu izvadite iz košare.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica hrane za način rada kuhanja na pari

U tablici u nastavku navode se preporučene osnovne postavke za pripremu raznih vrsta jela.

Napomena

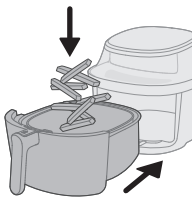
- Navedene postavke samo su smjernice. Zbog razlika u podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marci sastojaka, optimalni rezultati ne mogu se jamčiti za sve sastojke.
- Kod kuhanja velikih količina (npr. krumpirići, kozice, bataci, zamrznute grickalice) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke 2 – 3 puta tijekom kuhanja radi ujednačene teksture i dovršenosti.

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme	Napomena
Kockice svježeg krumpira	1000 g / 35 oz	100 °C	29 – 35 min	
Cijeli krumpir (oko 250 – 300 g / 9 – 11 oz)	4 komada	100 °C	50 – 60 min	
Svinjska rebra	300 g / 11 oz	100 °C	25 – 35 min	

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme	Napomena
Riža	320 g / 11 oz	100 °C	35 – 40 min	Uz upotrebu posude za kuhanje kao što su posuda za pečenje, silikonska plitica itd. Dodajte 320 ml vode u posudu, održavajući omjer riže i vode od 1:1,2
Slatki krumpir / batat (oko 100 g / 3,5 oz)	8 komada	100 °C	50 – 75 min	

Kuhanje s prethodno postavljenim programima

Ovaj aparat ima nekoliko prethodno postavljenih programa kuhanja kako bi vam pojednostavili pripremu jela. Svaka prethodna postavka optimizirana je za određenu vrstu hrane i automatski postavlja idealnu temperaturu i vrijeme kuhanja kako biste postigli ukusne rezultate uz malo truda.



1 Dodajte sastojke u košaru i vratite posudu natrag u aparat.

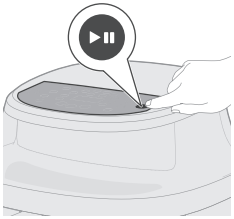
Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje košare preko crte „**MAX**" jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.

2 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.

3 Dodirnite gumb za **prženje vrućim zrakom**, **kuhanje na pari** ili **prženje parom** kako biste aktivirali jedan od načina kuhanja.

Napomena: Provjerite je li spremnik za vodu napunjen i postavljen na ispravno mjesto prilikom upotrebe način rada **kuhanje na pari** ili **prženje parom**.

4 Odaberite jedan od prethodno postavljenih programa sukladno vrsti hrane koju pripremate.



5 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte Tablicu hrane). Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite košaru.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Ponovo umetnite košaru kako biste nastavili kuhati.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite košaru. Kuhanje će se automatski nastaviti kad košaru vratite u aparat.

6 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Košara, posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Košaru i posudu stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kada ih uklonite iz aparata. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.

7 Kuhanu hranu izvadite iz košare.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica prethodno postavljenih postavki za prženje vrućim zrakom

	Prethodna postavka	Preporučena količina	Vrijeme	Temperatura	Podsjetnik na protresanje
	Zamrznuti krumpirići	1000 g	27 min	180 °C	2 puta
	Domaći krumpirići	1000 g	29 min	180 °C	2 puta

	Mesni kotlet	4 komada (190 g / komad)	17 min	200 °C	1 put
	Jaja i doručak	3 tosta, 4 jaja	12 min Dodajte tost nakon 6 minuta od početka kuhanja	160 °C	/
	Muffin	9 kalupa (oko 30 g po kalupu)	16 min	160 °C	/
	Pileći bataci	10 komada (125 g / komad)	28 min	180 °C	2 puta
	Miješano povrće	1000 g (način rada prženja vrućim zrakom) 600 g (načini rada prženja parom i kuhanja na pari)	12 min	180 °C	2 puta
	Cijela riba	2 ribe (300 – 400 g po ribi)	13 min	200 °C	1 put

Tablica prethodno postavljenih postavki za prženje parom

	Prethodna postavka	**Težina**	**Vrijeme**	**Temperatura**	**Podsjetnik na protresanje**
	Pileći bataci	10 komada (125 g / komad)	35 min	180 °C	2 puta
	Kockice krumpira	1000 g	34 min	180 °C	1 put
	Cvjetača	600 g	19 min	160 °C	2 puta
	Cijela riba	2 ribe (300 – 400 g po ribi)	18 min	200 °C	1 put
	Valjušci	370 g	16 min	160 °C	/

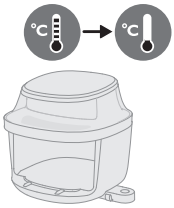
Tablica prethodno postavljenih postavki za kuhanje na pari

	Prethodna postavka	**Težina**	**Vrijeme**	**Temperatura**
	Pileći bataci	10 komada (125 g / komad)	33 min	100 °C

	Kockice krumpira	1000 g	29 min	100 °C
	Brokula	600 g	13 min	100 °C
	Cijela riba	2 ribe (300 – 400 g po ribi)	19 min	100 °C
	Valjušci	370 g	13 min	100 °C

Čišćenje

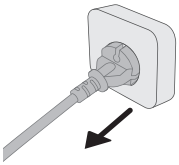
Redovito čišćenje



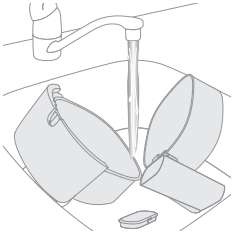
Upozorenje: Prije čišćenja ostavite posudu, košaru i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.

Upozorenje: košara ima premaz koji sprječava lijepljenje. Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.

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



1 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se aparat ohladi.
2 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.

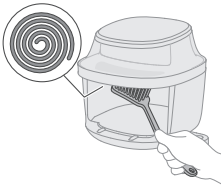


3 Operite košaru, posudu i spremnik za vodu pod mlazom vode, po potrebi upotrebljavajući toplu vodu, sredstvo za pranje posuđa i neabrazivnu spužvicu (pogledajte „Tablica za čišćenje“).

Savjet: Ako se ostaci hrane zalijepe za košaru ili posudu, možete ih namočiti u vrućoj vodi sa sredstvom za pranje posude 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 košari ili posudi ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.

Savjet: Prema potrebi, ostatke hrane koji su se zalijepili za grijaći element možete ukloniti mekom ili srednje tvrdom četkom. Nemojte upotrebljavati žičanu ili tvrdu četku jer njome biste mogli oštetiti premaz grijaćeg elementa.

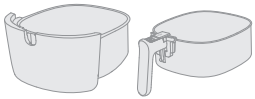
4 Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite vanjski i unutarnji dio aparata nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



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

6 Unutrašnjost aparata očistite blago navlaženom mekanom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.

Tablica za čišćenje

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Čišćenje parom

Funkcija čišćenja parom učinkovito otapa masne ostatke te osigurava temeljito čišćenje košare i posude.

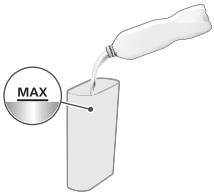
Program traje 25 minuta, a sastoji se od:

- **20 minuta čišćenja parom** za otapanje naslaga.
- **5 minuta sušenja** kako bi posuda bila spremna za uporabu.

Napomena: Prilikom pokretanja programa čišćenja parom, aparat može ispuštati više pare sa stražnje strane nego tijekom upotrebe standardnog načina rada kuhanja na paru. To je normalno i može uzrokovati povećanu razinu kondenzacije na obližnjim zidovima.

Prije nego što započnete, provjerite sljedeće:
- Izlaz zraka nije izravno usmjeren prema strujnim utičnicama.
- Druge kućanske aparate nemojte postavljati pored ovoga aparata.
- Ostavite najmanje 15 cm prostora između aparata i zida kako biste smanjili nakupljanje kondenzata.

1 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.



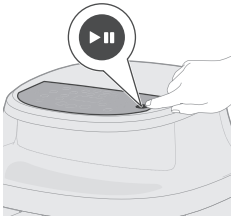
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

2 Izvucite podnožje spremnika za vodu s donje strane aparata.

3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu i postavite ga na podnožje.

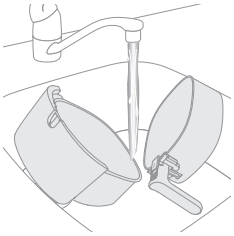
4 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.

5 Dodirnite gumb za **čišćenje parom**.



6 Pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste pokrenuli postupak čišćenja parom.

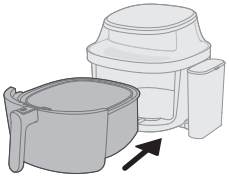
7 Nakon 20 minuta aparat će neprekidno oglašavati zvučni signal, a ikona čišćenja parom započet će treperiti.



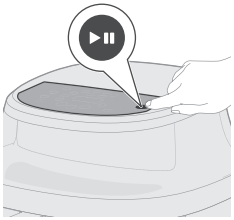
8 Izvadite i očistite posudu i košaru.

Oprez: Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom posudom.

Napomena: Ako je na posudi i košari ostalo masnoće, očistite ih vodom sa sapunicom ili deterdžentom i spužvom, a zatim ponovno isperite.



9 Vratite košaru i posudu natrag u aparat.



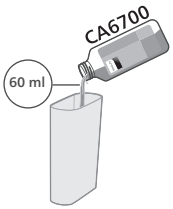
10 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste pokrenuli postupak sušenja.

11 Nakon 5 minuta oglasit će se zvučni signal što znači da je postupak sušenja završen.

Savjet: Prije prve uporabe ili ako se ne upotrebljava duže vrijeme, preporučujemo da funkcijom „Čišćenje parom" temeljito očistite sustav za cirkulaciju vode i komoru za kuhanje.

Uklanjanje kamenca

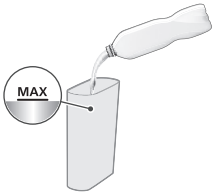
Nakon svakih 20 sati uporabe načina rada s parom na zaslonu će se automatski pojaviti i bljeskati podsjetnik na uklanjanje kamenca, što znači da je vrijeme za pokretanje programa za uklanjanje kamenca. Program za uklanjanje kamenca uklanja kamenac nakupljen u sustavu za vodu aparata Airfryer i pomaže produžiti njegov vijek trajanja.



1 Napunite spremnik za vodu sa 60 ml Philipsova sredstva za uklanjanje kamenca CA6700.

Napomena: Philipsovo sredstvo za uklanjanje kamenca CA6700 nije priloženo u kutiji. Kupite ga zasebno za najbolje rezultate uklanjanja kamenca.

Napomena: Kako biste uklonili kamenac iz aparata, preporučujemo upotrebu Philips sredstva za uklanjanje kamenca CA6700/55 (dostupno u Philips internetskoj prodavaonici). Aparat se mora očistiti od kamenca nakon svakih 10 sati upotrebe funkcije kuhanja na pari. Ako planirate upotrijebiti sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline u prahu, preporučujemo da **40 g prehrambene limunske kiseline u prahu** pomiješate s **800 ml vode** kako biste dobili otopinu za uklanjanje kamenca. Ako iz aparata ne uklanjate kamenac, poništavate jamstvo.



2 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

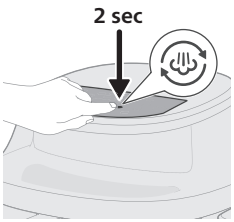
3 Ulijte ravnomjernu količinu vode i sredstva za uklanjanje kamenca u spremnik za vodu.

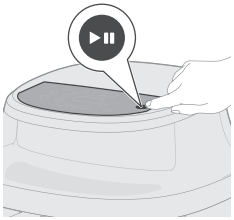
4 Izvucite podnožje spremnika za vodu s donje strane aparata.

5 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu i postavite ga na podnožje.

6 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat

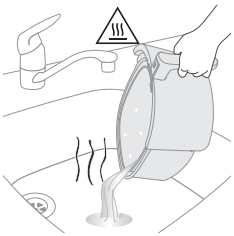
7 Dodirnite gumb za **čišćenje parom** i držite ga 2 sekunde.





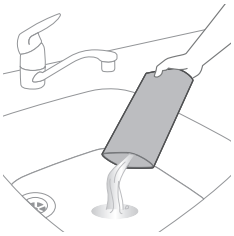
8 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste pokrenuli postupak uklanjanja kamenca.

9 Nakon 25 minuta uklanjanja kamenca, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i podsjetiti vas da izvučete posudu.

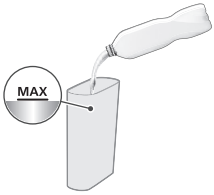


10 Izvucite posudu i izlijte preostalu vodu iz nje.

Oprez: Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom posudom.

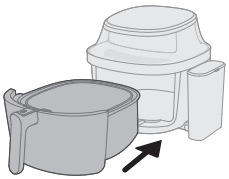


11 Izlijte ostatak vode iz spremnika za vodu.

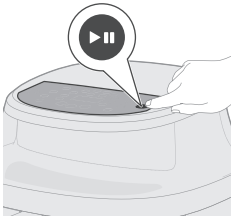


12 Ponovo vodom napunite spremnik za vodu.

Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

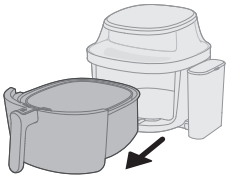


13 Vratite košaru i posudu natrag u aparat.

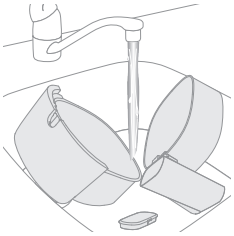


14 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste ponovno aktivirali postupak uklanjanja kamenca.

15 Postupak uklanjanja kamenca završava kada se aparat ponovo oglasi zvučnim signalom.



16 Izvucite košaru i posudu.



17 Isperite košaru, posudu i spremnik za vodu pod mlazom vode.

Važno: Ni u kojem slučaju ne smijete upotrebljavati tekućinu za uklanjanje kamenca na bazi sumporne, klorovodične, sulfaminske ili octene kiseline (ocat) jer to može oštetiti sustav za vodu u aparatu i spriječiti pravilno topljenje kamenca.

Napomena: Ako često upotrebljavati tvrdu vodu sa svog područja, možda ćete morati češće uklanjati kamenac.

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.home.id/support** kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je normalno. Sva područja koja dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Posuda, košara i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom:
		Sve dok znate za vrućа područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je siguran za uporabu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježe, brašnaste krumpire. Ako trebate spremiti krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.
	U košari je prevelika količina sastojaka.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
Airfryer se ne uključuje.	Aparat nije ukopčan u napajanje.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.	Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.
	Niste dodirnuli gumb za **uključivanje/isključivanje**.	Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja košare).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem košare u posudu. Ako košaru umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu.
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.
	U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i košaru obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u košaru posušite tapkanjem.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E1“.	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Ako je uređaj bio spremljen na niskoj temperaturi okruženja, ostavite ga da se zagrijava najmanje 15 minuta do sobne temperature prije ponovnog ukopčavanja. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje „E1“, nazovite servisnu službu ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E4–E12“.	Možda je došlo do kvara uređaja.	Pokušajte iskopčati i ponovo ukopčati uređaj. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E15“.	Unutarnja cijev za vodu je blokirana.	Provedite postupak uklanjanja kamenca. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Čujem neku čudnu buku koja dolazi iz unutrašnjosti aparata.	Ovaj je aparat opremljen ventilatorom za cirkulaciju topline i pumpom za vodu koja omogućuje funkciju kuhanja na pari. Tijekom rada aparata možete čuti zvukove koje proizvode ove komponente.	To je normalno i očekivano. Ako buka postane znatno glasnija ili se promijeni njezin ton, obratite se centru za korisničku podršku radi daljnje pomoći.
U komori za kuhanje ima vode nakon upotrebe.	Nakon kuhanja, možete primijetiti da je u komori za kuhanje ostala voda. To je posljedica pare koja se stvara tijekom rada i kondenzira na hrani i unutarnjim stjenkama komore.	Mala količina kondenzacije je normalna. Samo je obrišite mekanom, vlažnom i neabrazivnom krpom.
treperi.	Nema vode u spremniku za vodu.	Ulijte pročišćenu/destiliranu vodu u spremnik za vodu.
	Spremnik za vodu nije pravilno postavljen.	Pritisnite spremnik za vodu kako biste ga pričvrstili na mjesto.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Unutarnja cijev za vodu je blokirana.	Provedite postupak uklanjanja kamenca. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
treperi.	To je podsjetnik na uklanjanje kamenca.	Provedite postupak uklanjanja kamenca. Pogledajte poglavlje „Uklanjanje kamenca".
Tijekom kuhanja na pari, čišćenja parom ili uklanjanja kamenca dolazi do kondenzacije na zidu.	To je normalno. Aparat može ispuštati dodatnu količinu pare kroz izlaz zraka. Ventilator unutar aparata može potisnuti tu paru prema okolnim površinama, što može uzrokovati vidljivu kondenzaciju na zidovima.	Za sigurnu i optimalnu upotrebu: - Ostavite najmanje 15 cm prostora između aparata i zida kako bi se smanjilo nakupljanje kondenzata. - Pobrinite se da izlaz zraka ne bude izravno usmjeren prema strujnim utičnicama kako biste spriječili opasnost od električnog udara. - Druge kućanske aparate nemojte postavljati u blizinu jedinice tijekom rada. - Kondenzat koji se pojavi na okolnim površinama uklonite s pomoću krpe ili mekane krpe.
Iz aparata Airfryer curi voda.	Unutarnje curenje (npr. cijev za vodu ili unutarnje komponente).	Za pomoć se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
	Pukotine ili oštećenja uzrokovana djelovanjem vanjske sile. Pad ili deformacija aparata može uzrokovati strukturna oštećenja koja mogu rezultirati curenjem.	
	Spremnik za vodu možda nije pravilno postavljen ili je oštećen.	Uklonite spremnik za vodu i ponovno ga sigurno postavite i pričvrstite. Provjerite postoje li vidljive pukotine ili oštećenja. Ako primijetite oštećenje, obratite se centru za korisničku podršku za daljnju pomoć.
Aparat Airfryer ne proizvodi dovoljno pare.	U spremniku za vodu nema dovoljno vode.	Provjerite ima li dovoljno vode u spremniku za vodu.
	Spremnik za vodu nije pravilno umetnut.	Pritisnite spremnik za vodu kako biste ga pričvrstili na mjesto.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Otvor za vodu je prljav ili začepljen.	Temeljito očistite i isperite kako biste uklonili sve blokade.
	Došlo je do začepljenja generatora pare ili curenja u cijevima.	Ako se aparat upotrebljavao dulje vrijeme, generator pare može zahtijevati održavanje. Pokrenite program uklanjanja kamenca kako biste očistili sustav pare. Ako se problem nastavi pojavljivati i nakon uklanjanja kamenca, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi za daljnju pomoć.

Indice

Importanti istruzioni sulla sicurezza 300
Pericolo 300
Avvertenza 301
Attenzione 302
Campi elettromagnetici (EMF) 304
Spegnimento automatico 304
Riciclaggio 304
Garanzia e assistenza 304
Informazioni sulla progettazione ecocompatibile 305
Introduzione 305
Descrizione generale 306
Panoramica del prodotto 306
Panoramica pannello di controllo 307
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 311
Preparazione per l'uso 311
Utilizzo dell'apparecchio 311
Modalità Frittura ad aria 312
Modalità Cottura a vapore con frittura ad aria 315
Modalità Cottura a vapore 318
Cottura con programmi preimpostati 321
Pulizia 325
Pulizia di routine 325
Pulizia a vapore 326
Rimozione del calcare 329
Conservazione 332
Risoluzione dei problemi 333

Importanti istruzioni sulla sicurezza

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

Pericolo

1

- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o di ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati (fig. 1).
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le prese d'aria mentre l'apparecchio è in funzione.

- Non riempire il 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 cestello.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza e il bordo delle parti metalliche scottano.

Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.

2

- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso (fig. 2).
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze 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 devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 15 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patate conservate e superiore ai 6 °C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli ingredienti preparati.
- Poiché Airfryer è dotato di un'ampia camera di cottura, la sua potenza elettrica è elevata. Non utilizzare contemporaneamente altri apparecchi ad alta potenza sullo stesso circuito (ad esempio, bollitori, griglie elettriche e simili), poiché questo potrebbe attivare l'interruttore differenziale interrompendo l'alimentazione.
- Quando si utilizza Airfryer, prestare attenzione durante l'apertura, la chiusura o quando si scuote il cassetto grande e pesante. Maneggiare sempre con cura per evitare che scivoli o cada, rischiando di causare infortuni.

- 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 usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale per evitare potenziali infortuni e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente, il cestello e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.
- Non posizionare il recipiente e il cestello sul pannello dell'interfaccia utente, poiché potrebbero cadere e provocare lesioni.
- Durante la cottura a vapore, prestare attenzione quando si estrae il recipiente per evitare scottature dovute al getto di vapore.
- Non posizionare l'uscita del vapore dell'apparecchio verso la presa di corrente.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Assicurarsi sempre di avere il controllo del sistema Airfryer.
- Durante la cottura di cibi grassi, Airfryer potrebbe emettere fumo.
- Non premere il pulsante di rilascio del cestello mentre si scuote o si sposta il recipiente.

- Quando si accende la spia per la pulizia del calcare, procedere con la rimozione del calcare.
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato con la parte posteriore a una distanza di almeno 15 cm dalla parete e la parte anteriore a 2 cm dal bordo del piano di lavoro. Inoltre, assicurarsi che l'uscita dell'aria non sia rivolta verso una presa di corrente.
- Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.
- In condizioni di normale utilizzo, è necessario garantire una buona ventilazione intorno al prodotto.
- Se si accumula della condensa all'interno o intorno alla superficie dell'uscita del vapore, pulirla con un panno morbido e asciutto.
- In caso di condensa sulla presa, si consiglia di regolare la posizione dell'apparecchio o di utilizzare un coperchio antipolvere per la presa, per evitare che la condensa si accumuli.
- Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di intralci o inciampi che possono verificarsi con un cavo di alimentazione più lungo.
- È possibile utilizzare prolunghe a condizione che si presti la massima attenzione. Se si utilizza una prolunga:
  - La potenza elettrica del cavo deve essere pari a quella dell'apparecchio.
  - Il cavo deve essere sistemato in modo da non pendere dal bordo del bancone o del tavolo dove potrebbe essere tirato da bambini o causare intralci o inciampi.
  - La prolunga deve essere di tipo a 3 fili con messa a terra.
- Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina deve essere inserita in una presa polarizzata in una sola direzione. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, capovolgerla. Se ancora non si inserisce, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini. In alternativa, pulire con un panno morbido e un detergente delicato.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non utilizzare acqua dura. In alternativa, utilizzare acqua demineralizzata/distillata per la cottura a vapore, la cottura a vapore con frittura ad aria e la rimozione del calcare.
- Non direzionare l'aria fredda proveniente da ventole o climatizzatori verso l'uscita dell'aria di Airfryer.
- Utilizzare solo il decalcificante Philips CA6700. Non utilizzare mai un liquido decalcificante a base di acido solforico, acido cloridrico, acido solfammico o acido acetico (aceto), poiché questo potrebbe danneggiare il circuito dell'acqua dell'apparecchio e non sciogliere correttamente il calcare. Se non si utilizza il decalcificante Philips, la garanzia del prodotto risulterà annullata. La mancata rimozione del calcare dall'apparecchio comporta l'annullamento della garanzia.
- La superficie della resistenza potrebbe conservare calore residuo dopo l'uso.

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 Netherlands B.V., con sede legale all'indirizzo Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre una garanzia di due anni su questo prodotto a partire dalla data di acquisto (o data di consegna, se successiva). La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per altre informazioni, per le parti di ricambio o per invocare la garanzia, visitare il nostro sito web **home.id/support**.

Informazioni sulla progettazione ecocompatibile

Informazioni sulla progettazione ecocompatibile dei modelli con identificativi: NA540, NA541, NA543, NA547

Descrizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico in modalità off	P_{off}	0,3	W
Consumo energetico in modalità standby	P_{sb}	/	W
Intervallo previo passaggio dalla modalità automatica alla modalità standby	T_{sb}	20	min
Norme di misura per il valore di esercizio	EN 50564:2011		
Referente per ulteriori informazioni	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Paesi Bassi		
L'apparecchio è conforme ai requisiti di progettazione ecocompatibile del REGOLAMENTO (UE) 2023/826 DELLA COMMISSIONE.			

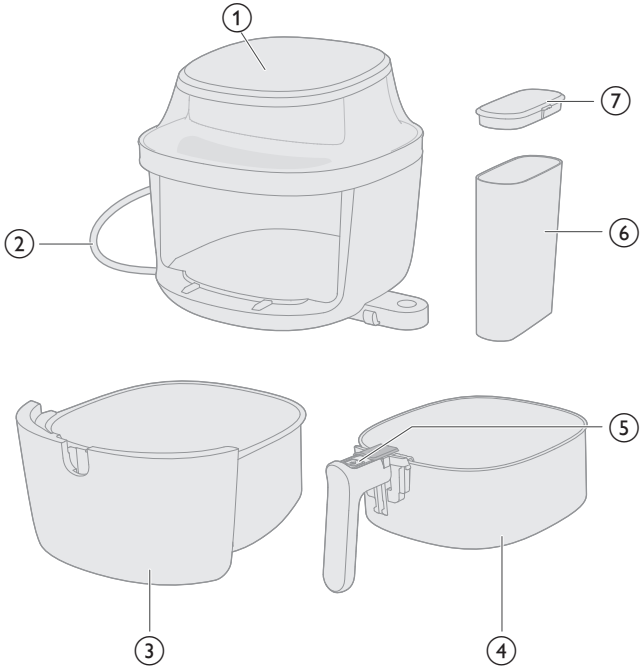
Introduzione

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

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

Descrizione generale

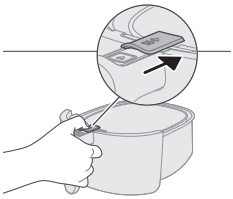
Panoramica del prodotto



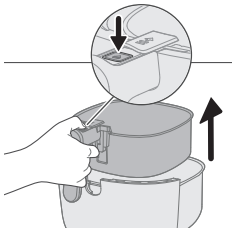
1 Pannello di controllo
2 Cavo di alimentazione
3 Recipiente
4 Cestello
5 Pulsante di rilascio del cestello
6 Serbatoio dell'acqua
7 Coperchio del serbatoio dell'acqua

Pulsante di rilascio del cestello

Far scorrere la copertura per accedere al pulsante di rilascio del cestello.



Premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello per rimuoverlo dal recipiente.



Panoramica pannello di controllo

Alimentazione e operazioni di base

Pulsante on/off
Toccare per accendere o spegnere Airfryer.

Pulsante di avvio/pausa
Toccare per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.

Pulsante Frittura ad aria
Toccare per avviare la frittura ad aria con circolazione di aria calda per risultati croccanti.

Pulsante Cottura a vapore con frittura ad aria
Toccare per avviare la cottura a vapore e la frittura ad aria per lasciare umido l'interno e rendere croccante l'esterno dei cibi.

Pulsante Cottura a vapore
Toccare per cuocere gli alimenti utilizzando il vapore per ottenere un riscaldamento delicato e uniforme.

Pulsanti di aumento/diminuzione
Toccare per aumentare o diminuire la temperatura e il tempo di cottura.

Pulsante Temperatura
Toccare per accedere alla modalità di regolazione della temperatura.

Pulsante Timer
Toccare per accedere alla modalità di regolazione del tempo di cottura.

Programmi preimpostati

Patatine surgelate

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere patatine, patate a fette o frittelle di patate surgelate fino a ottenere una finitura dorata croccante.

Patate a dadini

Utilizzare questo programma preimpostato per patatine o patate a fette da patate fresche tagliate.

Braciole

Utilizzare questo programma preimpostato per grigliare la bistecca in modo da ottenere il grado di cottura desiderato e l'esterno scottato.

Colazione

Utilizza questo programma preimpostato per una colazione veloce ed equilibrata con toast dorati e uova alla coque.

Muffin

Utilizzare questo programma preimpostato per ottenere soffici muffin cotti in modo uniforme.

Cosce di pollo

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere bene le cosce di pollo lasciando la pelle croccante.

Verdure miste

Utilizzare questo programma preimpostato per arrostire o rendere croccanti le verdure con pochissimo olio.

Pesce

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere delicatamente filetti di pesce o frutti di mare, mantenendoli umidi e morbidi.

Ravioli

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere i ravioli in modo uniforme, con l'esterno croccante e una tenera farcitura.

Funzioni aggiuntive

Mantenimento della temperatura

È possibile attivare la modalità di mantenimento della temperatura in qualsiasi momento, prima o durante la cottura, toccando il pulsante **Mantenimento della temperatura**.

Quando la funzione di mantenimento della temperatura è attiva, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura una volta completata la cottura.

Promemoria di scuotimento

Questo modello è dotato di un promemoria di scuotimento. Per risultati ottimali, scuotere o girare prontamente il cibo quando scatta l'allarme del promemoria.

Premere il pulsante **Promemoria di scuotimento** per attivare o disattivare gli avvisi. Quando questa opzione è attivata, viene emesso un segnale acustico e il pulsante lampeggia per ricordare di scuotere o girare il cibo durante la cottura in modo da ottenere risultati ancora più uniformi.

Luci

Consente di accendere o spegnere la luce della camera di cottura.

Pulizia a vapore

Scioglie efficacemente i residui grassi e offre una pulizia profonda sia del cestello che del recipiente.

Preferito

Airfryer include una funzione per l'accesso rapido alle impostazioni preferite.

- Selezionare la modalità di cottura: Frittura ad aria, Cottura a vapore con frittura ad aria o Cottura a vapore.
- Impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati.
- Tenere premuto il pulsante **Preferito** finché non viene emesso un segnale acustico a conferma che l'impostazione è salvata.
- Per aggiornare le preferenze, è sufficiente ripetere i passaggi precedenti con le nuove impostazioni.

Display

Display timer/temperatura
La schermata alterna la visualizzazione del tempo e della temperatura di cottura.

Indicazione assenza di acqua
Si accende quando l'acqua nel serbatoio è insufficiente.

Indicazione rimozione del calcare
Si accende quando le funzioni con vapore attivato sono in uso da 20 ore.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Importante: durante il primo utilizzo, Airfryer potrebbe emettere fumo e odori. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che dovrebbe scomparire in pochi minuti.

Attenzione: questo è un Airfryer che utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.

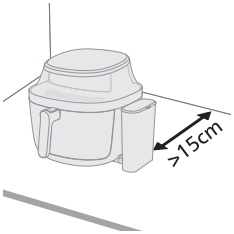
Attenzione: non toccare le superfici calde. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.

Attenzione: questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

Nota: Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo.

Preparazione per l'uso



1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e termoresistente. Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sul tavolo per estendere la guida quando viene estratto il recipiente.
2 Lasciare almeno 15 cm di spazio libero sul retro dell'apparecchio.

Nota: durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Collocare il dispositivo ad almeno 15 cm dalla parete e non posizionare le prese d'aria direttamente di fronte alla presa elettrica.

Nota: non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.

Nota: Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.

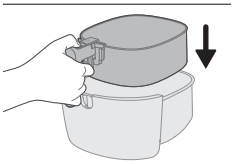
Utilizzo dell'apparecchio

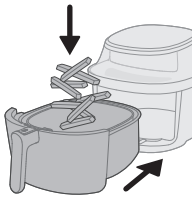
Questo apparecchio con funzione vapore offre tre modalità di cottura versatili pensate per soddisfare un'ampia gamma di esigenze culinarie.

- La **modalità Frittura ad aria** offre risultati croccanti con una dose minima di olio ed è perfetta per snack e fritti preferiti.
- La **modalità Cottura a vapore con frittura ad aria** combina aria calda e vapore per preservare l'umidità e ottenere una finitura dorata: ideale per alimenti delicati come il pane fatto in casa e il pesce.
- La **modalità Cottura a vapore** utilizza esclusivamente il vapore per cuocere delicatamente gli ingredienti, preservandone i nutrienti e la consistenza, ed è quindi perfetta per le verdure e il pesce.

Modalità Frittura ad aria

1 Posizionare il cestello all'interno del recipiente.





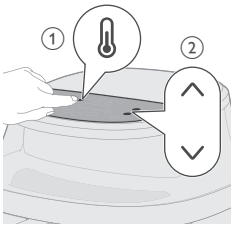
2 Aggiungere gli ingredienti nel cestello e reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: Airfryer è adatto per cuocere una grande varietà di ingredienti. Per risultati ottimali, consultare la "Tabella dei cibi" per le quantità e i tempi di cottura consigliati.

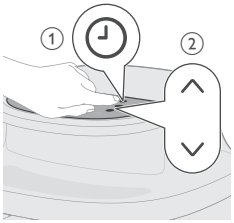
Nota: evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il cestello oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.

3 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.

4 Toccare il pulsante **Frittura ad aria** per accedere alla modalità Frittura ad aria.

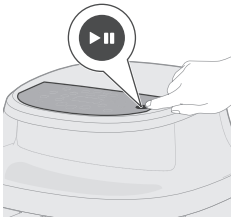


5 Toccare il pulsante **Temperatura**, quindi utilizzare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare la temperatura di cottura desiderata.



6 Toccare il pulsante **Timer**, quindi utilizzare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Nota: oltre a selezionare manualmente la temperatura e il tempo di cottura, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di programmi preimpostati pensati per garantire praticità e risultati ottimali.



7 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere o girare gli ingredienti su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il recipiente. La cottura riprende automaticamente quando si reinserisce il recipiente nell'apparecchio.

8 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il cestello, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuovono il cestello e il recipiente dall'apparecchio, posizionarli sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.

9 Rimuovere il cibo cotto dal cestello.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei cibi per la modalità Frittura ad aria

La tabella riportata di seguito fornisce le impostazioni di base consigliate per la preparazione di vari tipi di cibo.

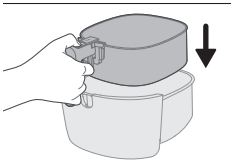
Nota

- Le impostazioni elencate sono da intendersi come linee guida. A causa della diversità di origine, dimensione, forma e marchio degli ingredienti, non è possibile garantire risultati ottimali per tutti gli alimenti.
- Quando si cucinano quantità maggiori (ad esempio di patatine fritte, gamberetti, cosce di pollo, snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti 2-3 volte durante il processo di cottura per garantire una consistenza e un grado di cottura uniformi.

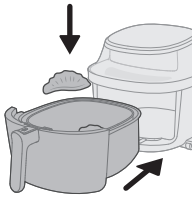
Alimenti	Quantità di cibo	Temperatura	Timer	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Piccole porzioni	830 g	200 °C	22 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 11, 14, 17 e 20 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per piccole porzioni di patatine.
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Grandi porzioni	1250 g	200 °C	30 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 14, 18, 22 e 27 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
Involtini primavera surgelati	800 g	200 °C	15 min	Scuotere, girare o mescolare 1-2 volte durante la cottura
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	6 hamburger	200 °C	16-25 min	Scuotere, girare o mescolare 1-2 volte durante la cottura
Polpettone	1400 g	150 °C	65-70 min	
Braciole senza osso (circa 190 g/7 oz)	4 braciole	200 °C	16-25 min	Scuotere, girare o mescolare 1-2 volte durante la cottura
Petto di pollo (circa 160 g/6 oz)	5 pezzi	180 °C	20-28 min	Scuotere, girare o mescolare 1-2 volte durante la cottura
Pollo intero (1.200 g/42 oz)	1 pezzo	180 °C	50-60 min	Scuotere, girare o mescolare 1 volta durante la cottura
Pane/panini precotti (circa 75 g/2,6 oz)	4 pezzi	180 °C	8 min	

Alimenti	Quantità di cibo	Tempera-tura	Timer	Nota
Cosce di pollo (circa 100 g/3,5 oz per pezzo) Piccole porzioni	4 pezzi	180 °C	26 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, girare o mescolare prontamente il cibo raggiunti i 10 e i 13 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per piccole porzioni di cosce di pollo.
Muffin (circa 40 g/pezzo)	6 pezzi	160 °C	16 min	
Verdure miste (tagliate grossolanamente) Grandi porzioni	1300 g	180 °C	15 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure mescolare prontamente il cibo raggiunti gli 8 e i 12 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste.

Modalità Cottura a vapore con frittura ad aria



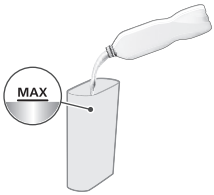
1 Posizionare il cestello all'interno del recipiente.



2 Aggiungere gli ingredienti nel cestello e reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: Airfryer è adatto per cuocere una grande varietà di ingredienti. Per risultati ottimali, consultare la "Tabella dei cibi" per le quantità e i tempi di cottura consigliati.

Nota: evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il cestello oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.



3 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

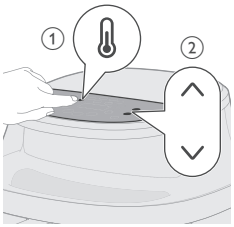
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

4 Estrarre la base per il serbatoio dell'acqua dal fondo dell'apparecchio.

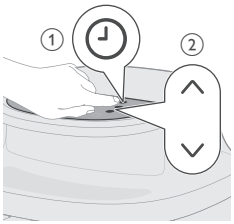
5 Fissare il coperchio sul serbatoio dell'acqua e posizionare il serbatoio sulla base.

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

7 Toccare il pulsante **Cottura a vapore con frittura ad aria** per accedere alla modalità Cottura a vapore con frittura ad aria.

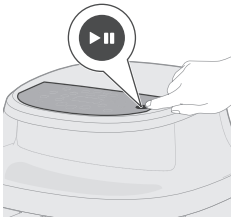


8 Toccare il pulsante **Temperatura**, quindi utilizzare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare la temperatura di cottura desiderata.



9 Toccare il pulsante **Timer**, quindi utilizzare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Nota: oltre a selezionare manualmente la temperatura e il tempo di cottura, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di programmi preimpostati pensati per garantire praticità e risultati ottimali.



10 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

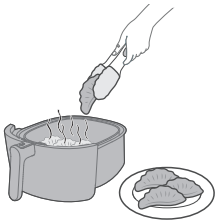
- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere o girare il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. La cottura riprende automaticamente quando si riposiziona il cestello nell'apparecchio.

11 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il cestello, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il cestello, posizionarlo sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello.



12 Rimuovere il cibo cotto dal cestello.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei cibi per la modalità Cottura a vapore con frittura ad aria

La tabella riportata di seguito fornisce le impostazioni di base consigliate per la preparazione di vari tipi di cibo.

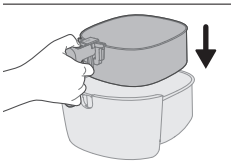
Nota

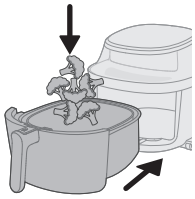
- Le impostazioni elencate sono da intendersi come linee guida. A causa della diversità di origine, dimensione, forma e marchio degli ingredienti, non è possibile garantire risultati ottimali per tutti gli alimenti.
- Quando si cucinano quantità maggiori (ad esempio di patatine fritte, gamberetti, cosce di pollo, snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti 2-3 volte durante il processo di cottura per garantire una consistenza e un grado di cottura uniformi.

Alimenti	Quantità di cibo	Temperatura	Timer	Nota
Patate fresche a dadini	1000 g	180 °C	34 min	Scuotere, girare o mescolare 1-2 volte durante la cottura
Petto di pollo (circa 160 g/6 oz)	5 pezzi	160 °C	29 min	Scuotere, girare o mescolare 1-2 volte durante la cottura
Filetto di pesce (circa 125 g/4 oz)	6 pezzi	160 °C	22 min	Scuotere, girare o mescolare 1-2 volte durante la cottura
Pane fatto in casa	500 g	180 °C	30 min	Stendere uno strato piatto e uniforme di impasto per evitare che lieviti e tocchi la resistenza durante la cottura, con il rischio di bruciare il pane.
Pollo intero	1200 g	180 °C	50 min	Scuotere, girare o mescolare una volta durante la cottura

Modalità Cottura a vapore

1 Posizionare il cestello all'interno del recipiente.

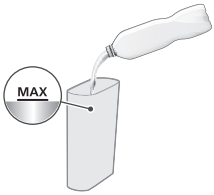




2 Aggiungere gli ingredienti nel cestello e reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: Airfryer è adatto per cuocere una grande varietà di ingredienti. Per risultati ottimali, consultare la "Tabella dei cibi" per le quantità e i tempi di cottura consigliati.

Nota: non superare le quantità consigliate o non riempire il cestello oltre il livello **MAX**, per evitare effetti negativi sulle prestazioni di cottura.



3 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

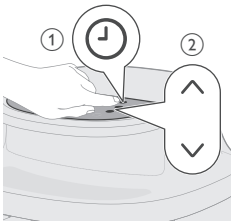
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

4 Estrarre la base per il serbatoio dell'acqua dal fondo dell'apparecchio.

5 Fissare il coperchio sul serbatoio dell'acqua e posizionare il serbatoio sulla base.

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

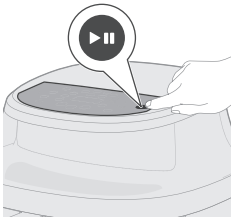
7 Toccare il pulsante **Cottura a vapore** per accedere alla modalità Cottura a vapore.



8 Toccare il pulsante **Timer**, quindi utilizzare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Nota: La regolazione della temperatura è disattivata per la cottura a vapore.

Nota: oltre a selezionare manualmente la temperatura e il tempo di cottura, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di programmi preimpostati pensati per garantire praticità e risultati ottimali.



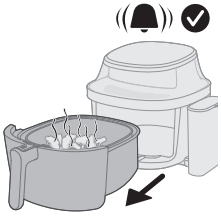
9 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere o girare gli ingredienti su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

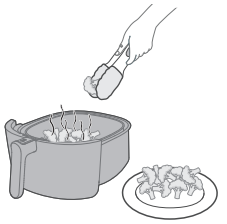
Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. La cottura riprende automaticamente quando si riposiziona il cestello nell'apparecchio.



10 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il cestello, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuovono il cestello e il recipiente dall'apparecchio, posizionarli sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal cestello.



11 Rimuovere il cibo cotto dal cestello.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei cibi per la modalità Cottura a vapore

La tabella riportata di seguito fornisce le impostazioni di base consigliate per la preparazione di vari tipi di cibo.

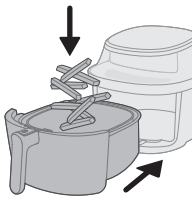
Nota

- Le impostazioni elencate sono da intendersi come linee guida. A causa della diversità di origine, dimensione, forma e marchio degli ingredienti, non è possibile garantire risultati ottimali per tutti gli alimenti.
- Quando si cucinano quantità maggiori (ad esempio di patatine fritte, gamberetti, cosce di pollo, snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti 2-3 volte durante il processo di cottura per garantire una consistenza e un grado di cottura uniformi.

Alimenti	Quantità di cibo	Temperatura	Timer	Nota
Patate fresche a dadini	1000 g	100 °C	29-35 min	
Patata intera (circa 250-300 g/9-11 oz)	4 pezzi	100 °C	50-60 min	
Costine di maiale	300 g	100 °C	25-35 min	
Riso	320 g	100 °C	35-40 min	Utilizzare un recipiente di cottura, come una ciotola da forno, un vassoio in silicone, ecc. Aggiungere 320 ml di acqua nel recipiente, mantenendo un rapporto riso/acqua di 1:1,2.
Patate dolci (circa 100 g/3,5 oz)	8 pezzi	100 °C	50-75 min	

Cottura con programmi preimpostati

Questo apparecchio è dotato di vari programmi di cottura preimpostati progettati per semplificare la preparazione dei pasti. Ogni programma preimpostato è ottimizzato per un tipo specifico di cibo, regolando automaticamente la temperatura e il tempo di cottura ideali per ottenere risultati perfetti con il minimo sforzo.



1 Aggiungere gli ingredienti nel cestello e reinserire il recipiente nell'apparecchio.

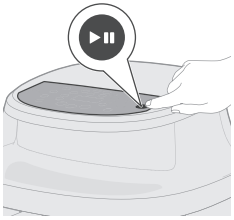
Nota: evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il cestello oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.

2 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.

3 Toccare il pulsante **Frittura ad aria**, **Cottura a vapore** o **Cottura a vapore con frittura ad aria** per accedere a una delle modalità di cottura.

Nota: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua pieno sia inserito correttamente quando si utilizzano le modalità **Cottura a vapore** o **Cottura a vapore con frittura ad aria**.

4 Scegliere uno dei programmi preimpostati in base al cibo che si sta cucinando.



5 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

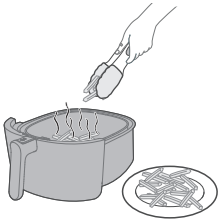
- Estrarre delicatamente il cestello.
- Scuotere o girare il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinserire il cestello per continuare la cottura.

Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. La cottura riprende automaticamente quando si riposiziona il cestello nell'apparecchio.

6 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il cestello, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuovono il cestello e il recipiente dall'apparecchio, posizionarli sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



7 Rimuovere il cibo cotto dal cestello.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei programmi preimpostati per Frittura ad aria

	Programma preimpostato	Quantità consigliata	Timer	Temperatura	Promemoria di scuotimento
	Patatine surgelate	1.000 g	27 min	180 °C	2 volte
	Patatine fritte fatte in casa	1.000 g	29 min	180 °C	2 volte
	Braciole	4 pezzi (190 g/pezzo)	17 min	200 °C	1 volta
	Uova e colazione	3 toast, 4 uova	12 min Aggiungere alla cottura 6 minuti per i toast	160 °C	/
	Muffin	9 tazze (circa 30 g per tazza)	16 min	160 °C	/
	Cosce di pollo	10 pezzi (125 g/pezzo)	28 min	180 °C	2 volte
	Verdure miste	1.000 g (modalità Frittura ad aria) 600 g (modalità Cottura a vapore con frittura ad aria e Cottura a vapore)	12 min	180 °C	2 volte
	Pesce intero	2 pesci (300-400 g per pesce)	13 min	200 °C	1 volta

Tabella dei programmi preimpostati per Cottura a vapore con frittura ad aria

	Programma preimpostato	Peso	Timer	Temperatura	Promemoria di scuotimento

	Cosce di pollo	10 pezzi (125 g/pezzo)	35 min	180 °C	2 volte
	Patate a dadini	1.000 g	34 min	180 °C	1 volta
	Cavolfiore	600 g	19 min	160 °C	2 volte
	Pesce intero	2 pesci (300-400 g per pesce)	18 min	200 °C	1 volta
	Ravioli	370 g	16 min	160 °C	/

Tabella dei programmi preimpostati per Cottura a vapore

	Programma preimpostato	**Peso**	**Timer**	**Temperatura**
	Cosce di pollo	10 pezzi (125 g/pezzo)	33 min	100 °C
	Patate a dadini	1.000 g	29 min	100 °C
	Broccoli	600 g	13 min	100 °C
	Pesce intero	2 pesci (300-400 g per pesce)	19 min	100 °C
	Ravioli	370 g	13 min	100 °C

Pulizia

Pulizia di routine

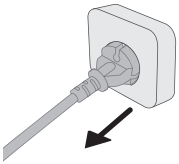
Avvertenza: prima di iniziare a pulire, lasciare raffreddare completamente il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio.

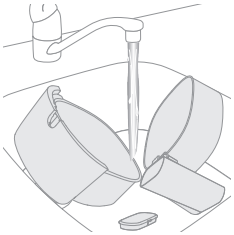
Avvertenza: il cestello è dotato di un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del 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.

2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.



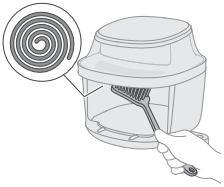


3 Pulire il cestello, il recipiente e il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente, se necessario con acqua calda, detersivo per piatti e spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

Suggerimento: mettere a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti il cestello o il recipiente, se vi sono rimasti attaccati residui di cibo. In questo modo i residui di cibo si scioglieranno e sarà più facile rimuoverli. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sul cestello o sul recipiente sono presenti macchie di grasso che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.

Suggerimento: se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.

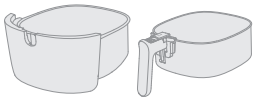
4 Per evitare graffi, pulire delicatamente l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



5 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.

6 Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito e continuare, se necessario, con un panno asciutto.

Tabella di pulizia

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Pulizia a vapore

La funzione di pulizia a vapore elimina efficacemente i residui di grasso e pulisce a fondo sia il cestello che il recipiente.

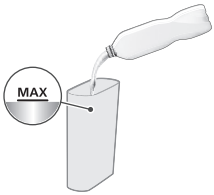
Il programma dura 25 minuti e comprende:

- **20 minuti di pulizia a vapore** per sciogliere l'accumulo di grasso.
- **5 minuti di asciugatura** per assicurarsi che il recipiente sia pronto per l'uso.

Nota: quando si avvia il programma di pulizia a vapore, l'apparecchio potrebbe emettere dal retro più vapore rispetto a quello emesso normalmente con la modalità di cottura a vapore. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che può causare più condensa sulle pareti circostanti.

Prima di iniziare, verificare quanto segue:

- L'uscita dell'aria non è rivolta direttamente verso una presa di corrente.
- Non posizionare altri elettrodomestici da cucina vicino all'apparecchio.
- Lasciare almeno 15 cm di spazio tra l'apparecchio e la parete per ridurre al minimo l'accumulo di condensa.



1 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

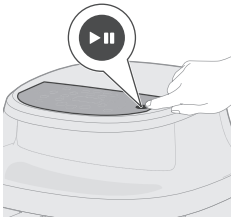
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

2 Estrarre la base per il serbatoio dell'acqua dal fondo dell'apparecchio.

3 Fissare il coperchio sul serbatoio dell'acqua e posizionare il serbatoio sulla base.

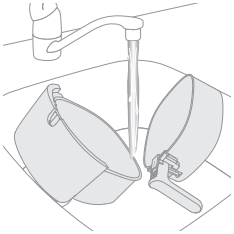
4 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.

5 Toccare il pulsante **Pulizia a vapore**.



6 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare il processo di pulizia a vapore.

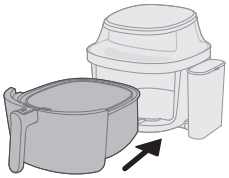
7 Dopo 20 minuti, l'apparecchio emetterà un segnale acustico continuo e l'icona della pulizia a vapore inizierà a lampeggiare.



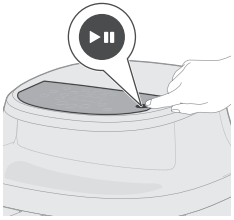
8 Estrarre il recipiente e il cestello e pulirli.

Attenzione: indossare sempre guanti termoresistenti per maneggiare il recipiente caldo.

Nota: se nel recipiente e nel cestello rimane del grasso, pulirli con acqua e sapone o detergente usando una spugna, quindi sciacquarli nuovamente.



9 Reinserire il recipiente e il cestello nell'apparecchio.



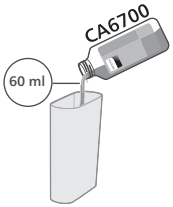
10 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare il processo di asciugatura.

11 Dopo 5 minuti, un segnale acustico indica che l'asciugatura è stata completata.

Suggerimento: prima del primo utilizzo o se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Pulizia a vapore" per pulire accuratamente il circuito dell'acqua e la camera di cottura.

Rimozione del calcare

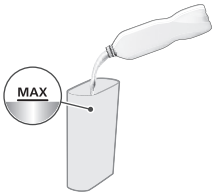
Ogni 20 ore di utilizzo della modalità di cottura a vapore, compare automaticamente sul display un promemoria di rimozione del calcare lampeggiante a indicare che è ora di eseguire il programma di rimozione del calcare. Il programma di rimozione del calcare elimina il calcare accumulato nel circuito dell'acqua di Airfryer aiutando a prolungarne la durata.



1 Riempire il serbatoio dell'acqua con 60 ml di decalcificante Philips CA6700.

Nota: il decalcificante Philips CA6700 non è incluso nella confezione. Acquistare separatamente per ottenere risultati ottimali nella rimozione del calcare.

Nota: Per eseguire la rimozione del calcare, si consiglia di utilizzare il decalcificante Philips CA6700/55 (disponibile sul negozio online Philips). L'apparecchio deve essere decalcificato dopo ogni 10 ore di utilizzo della funzione di cottura a vapore. Se si intende utilizzare un decalcificante basato su polvere di acido citrico, si consiglia di mescolare **40 g di polvere di acido citrico alimentare** con **800 ml acqua** per ottenere la soluzione decalcificante. La mancata rimozione del calcare dall'apparecchio comporta l'annullamento della garanzia.



2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

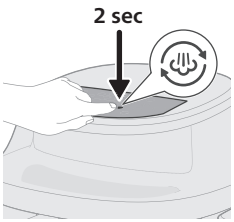
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

3 Mescolare bene l'acqua e il decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

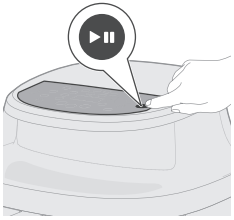
4 Estrarre la base per il serbatoio dell'acqua dal fondo dell'apparecchio.

5 Fissare il coperchio sul serbatoio dell'acqua e posizionare il serbatoio sulla base.

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



7 Tenete premuto il pulsante **Pulizia a vapore** per 2 secondi.

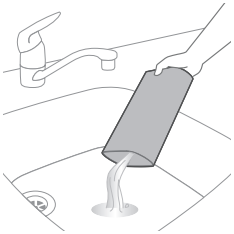


8 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per avviare la rimozione del calcare.

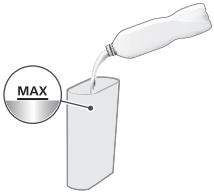
9 Dopo 25 minuti di rimozione del calcare, l'apparecchio emette un segnale acustico per ricordare di estrarre il recipiente.

10 Estrarre il recipiente e gettare via eventuale acqua rimasta nel recipiente.

Attenzione: indossare sempre guanti termoresistenti per maneggiare il recipiente caldo.

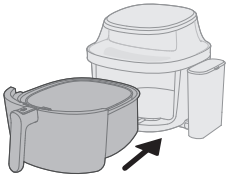


11 Elimina l'acqua in eccesso dal serbatoio.

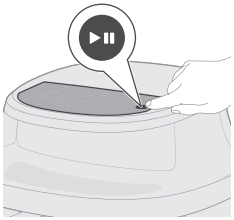


12 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua.

Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



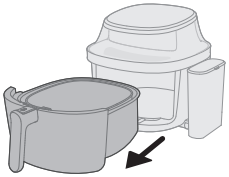
13 Reinserire il cestello e il recipiente nell'apparecchio.

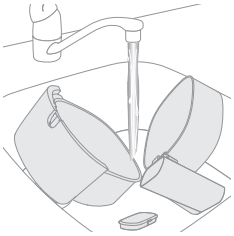


14 Premere il pulsante di avvio/pausa per continuare la rimozione del calcare.

15 Il processo di rimozione del calcare termina quando l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico.

16 Estrarre il cestello e il recipiente.





17 Sciacquare il cestello, il recipiente e il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente.

Importante: non utilizzare mai un liquido decalcificante a base di acido solforico, acido cloridrico, acido solfammico o acido acetico (aceto), poiché questo potrebbe danneggiare il sistema dell'acqua dell'apparecchio e non sciogliere correttamente il calcare.

Nota: se si utilizza spesso acqua dura, presente nella propria zona, potrebbe essere necessario rimuovere il calcare dal dispositivo più spesso.

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.home.id/support** per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le parti che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde al tatto.
		Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio diventano calde quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde da toccare.
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste parti sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:
		Se si è consapevoli delle parti che scottano e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.
Le patatine fritte fatte in casa non vengono nel modo desiderato.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.

Problema	Possibile causa	Soluzione
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.
	Non è stato toccato il pulsante **on/off**.	Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.
All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole screpolature in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono per uso alimentare.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli ingredienti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".	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 sul display compare ancora la scritta "E1", chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E4–E12".	Il dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.	Provare a staccare e reinserire la spina del dispositivo. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E15".	Il tubo interno dell'acqua è otturato.	Eseguire il processo di rimozione del calcare. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.
Si sente uno strano rumore proveniente dall'interno dell'apparecchio.	Questo apparecchio dispone di una ventola per far circolare il calore e di una pompa dell'acqua per attivare la funzione di cottura a vapore. Durante il funzionamento, questi componenti possono emettere dei suoni.	Si tratta di un fenomeno normale e previsto. Se il rumore diventa notevolmente più forte o diverso, contattare il centro di assistenza clienti per ulteriore assistenza.
Dopo l'uso, è presente acqua nella camera di cottura.	Dopo la cottura, talvolta si può notare acqua residua nella camera di cottura. Ciò è dovuto al vapore generato durante il funzionamento, che si condensa sugli alimenti e sulle pareti interne della camera.	Una piccola quantità di condensa è normale. È sufficiente asciugarla con un panno morbido, umido e non abrasivo.
lampeggia.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Aggiungere acqua demineralizzata/distillata nel serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente.	Premere sul serbatoio dell'acqua per fissarlo in posizione.
	Il tubo interno dell'acqua è otturato.	Eseguire il processo di rimozione del calcare. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.
lampeggia.	Questo è il promemoria per la rimozione del calcare.	Eseguire il processo di rimozione del calcare. Vedere il capitolo "Rimozione del calcare".

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sulla parete potrebbe formarsi un po' di condensa durante la cottura a vapore, la pulizia a vapore o la rimozione del calcare.	È normale. L'apparecchio potrebbe emettere una maggiore quantità di vapore dall'uscita dell'aria. Questo vapore può essere spinto verso le superfici vicine dalla ventola interna, causando la formazione di condensa visibile sulle pareti.	Per garantire un utilizzo sicuro e ottimale: - posizionare l'apparecchio ad almeno 15 cm di distanza dalla parete per ridurre l'accumulo di condensa. - Assicurarsi che l'uscita dell'aria non sia rivolta direttamente verso una presa di corrente per evitare rischi elettrici. - Non posizionare altri elettrodomestici da cucina vicino all'apparecchio durante il funzionamento. - Utilizzare uno straccio o un panno morbido per asciugare la condensa che si forma sulle superfici circostanti.
Airfryer perde acqua.	Perdita interna (ad esempio, tubo dell'acqua o componenti interni).	Rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese per ricevere assistenza.
	Incrinature o danni causati da impatto esterno. Un'eventuale caduta o deformazione dell'apparecchio potrebbe causare danni strutturali che provocano perdite.	
	È possibile che il serbatoio dell'acqua non sia installato correttamente o che sia danneggiato.	Rimuovere il serbatoio dell'acqua e reinstallarlo correttamente. Verificare che non siano presenti incrinature o danni visibili. Se si rilevano danni, contattare il centro assistenza clienti per ulteriore assistenza.
Airfryer non eroga una quantità sufficiente di vapore.	Acqua insufficiente nel serbatoio dell'acqua.	Controllare il serbatoio per verificare che vi sia abbastanza acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è installato correttamente.	Premere sul serbatoio dell'acqua per fissarlo in posizione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	L'apertura per inserire acqua è sporca o ostruita.	Pulire e sciacquare accuratamente per rimuovere qualsiasi ostruzione.
	Sono presenti ostruzioni nel generatore di vapore o perdite nella tubazione.	Se l'apparecchio è stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, il generatore di vapore potrebbe richiedere manutenzione. Eseguire il programma di rimozione del calcare per pulire il sistema di erogazione del vapore. Se il problema persiste dopo la rimozione del calcare, contattare il centro assistenza clienti del proprio Paese per ulteriore assistenza.

Saturs

Svarīgi drošības norādījumi 338
Bīstami! 338
Brīdinājums! 339
Uzmanību! 340
Elektromagnētiskie lauki (EMF) 341
Automātiskā izslēgšanās 341
Otrreizējā pārstrāde 342
Garantija un atbalsts 342
EcoDesign informācija 342
Ievads 342
Vispārīgs apraksts 343
Produkta pārskats 343
Vadības paneļa pārskats 344
Pirms pirmās lietošanas reizes 348
Sagatavošanās pirms lietošanas 348
Ierīces lietošana 348
Gatavošana ar karsto gaisu 349
Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku 352
Tvaicēšanas režīms 355
Ēdienu gatavošana, izmantojot iepriekš iestatītas programmas 358
Tīrīšana 361
Ikdienas tīrīšana 361
Tīrīšana ar tvaiku 363
Atkaļķošana 366
Glabāšana 369
Problēmu novēršana 369

Svarīgi drošības norādījumi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

1

- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmām vai to tuvumā, kā arī neievietojiet to karstā cepeškrāsnī (1. att.).
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Ierīces darbības laikā neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres.

- 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 grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildelements ir tīrs un tajā nav iesprūdusi pārtika.
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsto sildelementu un metālisko daļu malas.

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.

2

- Ierīces darbības laikā saskares virsmas var sakarst (2. att.).
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 15 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Šai Airfryer ierīcei ir liels gatavošanas nodalījums, un tai ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet citas jaudīgas ierīces (piem., tējkannas, elektriskos grilus u. tml. ierīces), kas pieslēgtas pie tās pašas elektriskās ķēdes. Citādi jūsu mājas elektrosistēmas jaudas slēdzis var nostrādāt, un šai kontaktligzdai vairs netiks pievadīta elektrība.
- Airfryer darbības laikā esat uzmanīgs atverot, aizverot vai kratot lielo, smago izvelkamo trauku. Turiet to stingri, lai nepieļautu izslīdēšanu vai nokrišanu, jo tas var radīt savainojumus."
- 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.

- Lai izvairītos no traumām, izmantojiet ierīci tikai šajā rokasgrāmatā aprakstītajiem nolūkiem, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna, grozs un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā un pēc lietošanas uzkarst, tādēļ vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.
- Nelieciet pannu un grozu uz lietotāja saskarnes paneļa, jo tie var nokrist un radīt savainojumus.
- Tvaicējot pārtiku, izvelciet pannu uzmanīgi, lai neapdedzinātos ar tvaiku.
- Ierīces tvaika izplūdes atveri nevērsiet pret kontaktligzdu.

Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips pilnvarotam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas.
- Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā, kas pārsniedz 180 °C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Vienmēr pārliecinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Vienmēr nodrošiniet, ka jums ir kontrole pār savu Airfryer ierīci.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus.
- Kratot un pārvietojot pannu, nenospiediet groza atbrīvošanas pogu.
- Kad iedegas atkaļķošanas ikona, veiciet atkaļķošanas darbības.
- Esiet uzmanīgs, kad izlejat pagatavoto ēdienu, un gādājiet, lai procesā neizkristu piederumi.
- Novietojiet ierīci tā, lai tās aizmugurējā daļa ir vismaz 15 cm attālumā no sienas, un priekšējā daļa — vismaz 2 cm no plaukta malas. Tāpat pārliecinieties, ka gaisa izplūdes atvere nav vērsta pret elektrības rozeti.
- Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopilēt gar virsmām.
- Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.

- Ja tvaika izplūdes atverē vai ap tās virsmu uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mīkstu, sausu drānu.
- Ja uz kontaktligzdas veidojas kondensāts, ieteicams mainīt ierīces novietojumu vai izmantot kontaktligzdas putekļu pārsegu, lai izvairītos no kondensāta uzkrāšanās kontaktligzdās.
- Šai ierīcei ir īss strāvas vads, lai samazinātu sapīšanās vai aizķeršanās risku, kas būtu iespējams ar garāku strāvas vadu.
- Drīkst izmantot pagarinātājus, ja lietošanas laikā tiek ievērota piesardzība. Ievērojiet tālākos norādījumus, ja izmantojat pagarinātāju.
  - Vada elektriskajiem raksturlielumiem jāatbilst ierīces parametriem.
  - Vads jānovieto tā, lai tas nekarātos pāri darbvirsmas vai galda malai, kur to varētu raustīt bērni, un lai kāds nejauši nevarētu aizķerties un krist.
  - Pagarinātāja vadam jābūt 3 dzīslu vadam ar zemējumu.
- Šai ierīcei ir polarizēta kontaktdakša (viena tapa ir platāka par otru). Lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku, šo kontaktdakšu ir paredzēts iespraust polarizētā kontaktligzdā tikai vienā veidā. Ja kontaktdakšu nevar pilnībā iespraust kontaktligzdā, apgrieziet kontaktdakšu otrādi. Ja to joprojām nevar iespraust, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nemēģiniet nekādā veidā pārveidot kontaktdakšu.
- Lai nesabojātu ierīci, neizmantojiet sārmainus tīrīšanas līdzekļus. To vietā izmantojiet mīkstu drānu un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Lai nesabojātu ierīci, neizmantojiet cietu ūdeni. Tā vietā tvaicēšanai, gatavošanai ar karstu gaisu un tvaiku un atkaļķošanai izmantojiet attīrītu / destilētu ūdeni.
- Nevērsiet pret Airfryer gaisa izplūdes atveri aukstu ventilatoru vai gaisa kondicionētāju gaisu.
- Izmantojiet tikai Philips atkaļķotāju CA6700. Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkaļķotāju uz sērskābes, sālsskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt visu katlakmeni. Philips atkaļķotāja neizmantošanas dēļ tiks anulēta garantija. Arī gadījumā, ja neatkaļķosiet ierīci, garantija zaudēs spēku.
- Sildelementa virsma pēc lietošanas saglabājas karsta.

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

Versuni Netherlands B.V., kas reģistrēta adresē Claude Debussylaan 88, Amsterdama, Nīderlande, piedāvā divu gadu garantiju šim produktam pēc iegādes datuma (vai piegādes datuma, ja tas ir vēlāk). Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē **home.id/support**.

EcoDesign informācija

EcoDesign informācija modelim(-ļiem) ar identifikatoru(-iem): NA540, NA541, NA543, NA547

Apraksts	**Apzīmējums**	**Vērtība**	**Mērvienība**
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī	P_{off}	0,3	W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā	P_{sb}	/	W
Laiks, līdz automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā	T_{sb}	20	min
Mērījumu standarts īpatnējajam ražīgumam	EN 50564:2011		
Kontaktinformācija papildu informācijas iegūšanai	DAP B. V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nīderlande		
Ierīce atbilst ekodizaina prasībām KOMISIJAS REGULĀ (ES) 2023/826.			

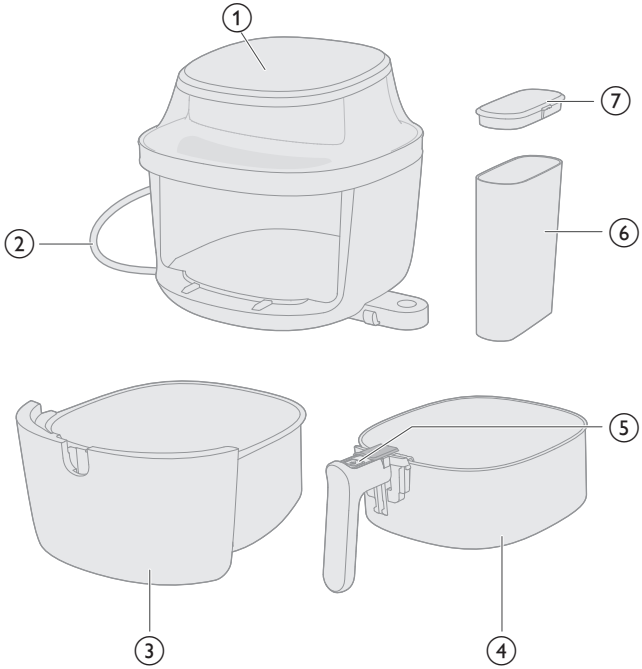
Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.home.id**.

Vispārīgs apraksts

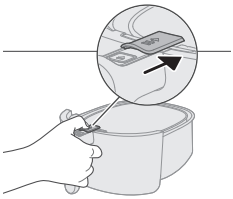
Produkta pārskats



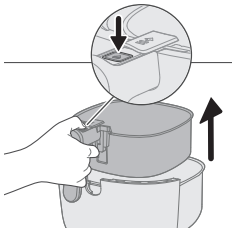
1 Vadības panelis
2 Strāvas padeves vads
3 Panna
4 Grozs
5 Groza atbrīvošanas poga
6 Ūdens tvertne
7 Ūdens tvertnes vāks

Groza atbrīvošanas poga

Pabīdiet pārsegu, lai piekļūtu groza atbrīvošanas pogai.



Nospiediet groza atbrīvošanas pogu un paceliet grozu, lai izņemtu to no pannas.



Vadības paneļa pārskats

Ieslēgšana/izslēgšana un pamatfunkcijas

Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu Airfryer.

Poga Sākt/pauzēt
Pieskarieties, lai sāktu vai pauzētu ēdiena gatavošanas procesu.

Poga gatavošanai ar karsto gaisu
Pieskarieties, lai uzsāktu gatavošanu ar karsta gaisa cirkulāciju, pagatavojot kraukšķīgus ēdienus.

Poga gatavošanai ar karsto gaisu un tvaiku
Pieskarieties, lai sāktu gatavošanu ar tvaiku un karsto gaisu, pagatavojot ēdienu sulīgu no iekšpuses un kraukšķīgu no ārpuses.

Tvaika poga
Pieskarieties, lai pagatavotu ēdienu, izmantojot tvaiku, kas nodrošina maigu un vienmērīgu sildīšanu.

Pogas palielināt/samazināt
Pieskarieties, lai regulētu gatavošanas temperatūru un laiku.

Temperatūras poga
Pieskarieties, lai pārslēgtu temperatūras regulēšanas režīmu.

Laika poga
Pieskarieties, lai pārslēgtu laika regulēšanas režīmu.

Iepriekš iestatītās programmas

Saldēti fritēti kartupeļi

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai pagatavotu zeltaini brūnus saldētus fritētus kartupeļus, kartupeļu daiviņas vai kartupeļu plācenīšus.

Kartupeļu kubiciņi

Šis iepriekšiestatītais režīms ir paredzēts, lai gatavotu fritētus kartupeļus vai kartupeļu daiviņas no svaigiem kartupeļiem.

Gaļas karbonādes

Izmantojiet šo režīmu, lai pagatavotu steiku, kas ir apcepts no ārpuses un pagatavots līdz vēlamajai gatavības pakāpei.

Brokastis

Izmantojiet šo režīmu, lai ātri pagatavotu sabalansētas brokastis — zeltaini apceptas tostermaizes un mīksti vārītas olas.

Kēksiņi

Šis režīms paredzēts, lai pagatavotu gaisīgus, vienmērīgi izceptus kēksiņus.

Cāļa stilbiņi

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai pagatavotu mīkstus cāļu stilbiņus ar kraukšķīgu ādu.

Jaukti dārzeņi

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai ar minimālu eļļas daudzumu vienmērīgi apceptu dārzeņus.

Zivis

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai maigi pagatavotu zivs fileju vai jūras veltes, un tās nezaudētu mitrumu un slāņainību.

Pelmeņi

Izmantojiet šo režīmu, lai vienmērīgi izceptu pelmeņus, padarot tos kraukšķīgus no ārpuses un mīkstus iekšpusē.

Papildfunkcijas

Siltuma uzturēšana

Siltuma uzturēšanas režīmu varat aktivizēt jebkurā laikā — pirms gatavošanas vai tās laikā —, pieskaroties **Siltuma uzturēšanas** pogai.

Ja siltuma uzturēšanas funkcija ir aktivizēta, ierīce pēc ēdiena pagatavošanas automātiski pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā.

Sakratīšanas atgādinājums

Šim modelim ir sakratīšanas atgādinājuma funkcija. Optimālam rezultātam sakratiet vai apgrieziet pārtiku, tiklīdz atskan atgādinājuma signāls.

Piespiediet **Sakratīšanas atgādinājuma** pogu, lai ieslēgtu vai izslēgtu atgādinājumus. Kad funkcija būs iespējota, dzirdēsiet skaņas signālu un poga sāks mirgot, atgādinot jums, ka ēdiens ir jāsakrata vai jāapgriež, lai pagatavotu to vienmērīgāk.

Lampiņa

Ieslēdziet vai izslēdziet lampiņu gatavošanas nodalījumā.

Tīrīšana ar tvaiku

Efektīvi izšķīdina taukainos nosēdumus un dziļi iztīra gan grozu, gan pannu.

Iecienītie iestatījumi

Jūsu Airfryer ir iespēja saglabāt **Iecienītos iestatījumus**, lai jūs varētu piekļūt vēlamajiem iestatījumiem ātrāk.

- Izvēlieties gatavošanas režīmu: gatavošana ar karstu gaisu, gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku vai tvaicēšana.
- Uzstādiet vēlamo gatavošanas temperatūru un laiku.
- Piespiediet un turiet **Iecienīto iestatījumu** pogu, līdz izdzirdat pīkstienu — tas nozīmē, ka iestatījums ir saglabāts.
- Lai mainītu iecienītos iestatījumus, atkārtojiet šos pašus soļus ar jaunajiem iestatījumiem.

Displejs

Laika/temperatūras displejs
Ekrānā pārmaiņus tiek attēlots gatavošanas laiks un temperatūra.

Trūkstoša ūdens indikators
Iedegas, kad ūdens tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.

Atkaļķošanas indikators
Iedegas, kad tvaika režīma funkcijas ir izmantotas 20 stundas.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Svarīgi! Pirmajā lietošanas reizē Airfryer ierīce var izdalīt nedaudz dūmu un smaržu. Tas ir normāli, un pēc dažām minūtēm tam būtu jābeidzas.

Uzmanību! Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.

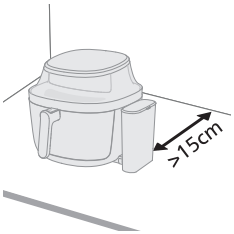
Uzmanību! Nepieskarieties karstām virsmām. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.

Uzmanību! Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

Piezīme. Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.

1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci.

Sagatavošanās pirms lietošanas



1 Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas. Raugieties, lai uz galda ir pietiekami daudz vietas, lai varētu izvilkt pannu.
2 Ierīces aizmugurē atstājiet vismaz 15 cm brīvas telpas.

Piezīme. Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un izplūdes atverēm. Novietojiet ierīci vismaz 15 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveres tieši pret kontaktligzdu.

Piezīme. Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Piezīme. Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopilēt gar virsmām.

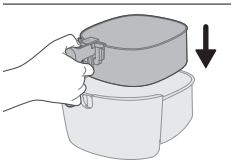
Ierīces lietošana

Šī ierīce ar tvaicēšanas funkciju piedāvā trīs daudzpusīgus gatavošanas režīmus, kas piemēroti dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām.

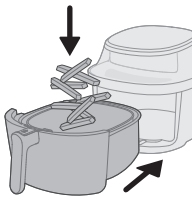
- **Gatavošana ar karsto gaisu** nodrošina kraukšķīgus rezultātus ar minimālu eļļas daudzumu, ideāli piemērots uzkodām un iecienītākajiem ceptiem ēdieniem.

- **Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku** apvieno karsto gaisu ar tvaiku, nepadarot ēdienu sausu un panākot zeltainu rezultātu — ideāli piemērots maigiem ēdieniem, piemēram, mājās gatavotai maizei un zivīm.
- **Tvaicēšanas režīmā** tiek izmantots tikai tvaiks, lai maigi pagatavotu ēdiena sastāvdaļas, saglabājot to uzturvērtību un tekstūru — lieliski piemērots dārzeņu un jūras velšu pagatavošanai.

Gatavošana ar karsto gaisu



1 Ievietojiet grozu pannā.



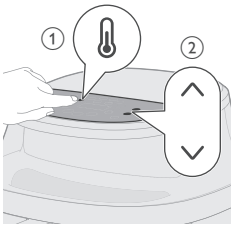
2 Ievietojiet sastāvdaļas grozā un ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Airfryer ierīce ir piemērota dažādu produktu un izejvielu pagatavošanai. Lai panāktu labākos rezultātus, izmantojiet ieteiktos daudzumus un ēdiena gatavošanas laikus, kas atrodami pārtikas tabulā.

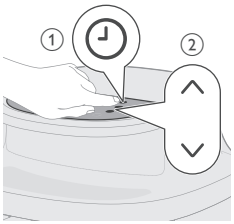
Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt grozu augstāk par atzīmi **"MAX"**, pretējā gadījumā rezultāts var nebūt tik labs.

3 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

4 Lai izvēlētos režīmu gatavošanai ar karsto gaisu, pieskarieties pogai **Gatavošana ar karsto gaisu**.

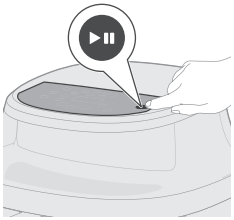


5 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas temperatūru, pieskarieties pogai **Temperatūra** un tad — pogām **Palielināt** vai **Samazināt**.



6 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties pogai **Laiks** un tad izmantojiet pogas **Palielināt** vai **Samazināt**.

Piezīme. Papildus manuālai gatavošanas temperatūras un laika izvēlei, jūs varat izvēlēties arī kādu no dažādām iepriekš iestatītām programmām, kas izstrādātas ērtībai un optimālu rezultātu sasniegšanai.



7 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Turot trauku virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad panna ir izņemta, ierīce automātiski pārtrauc darbību. Kad panna ir ievietota atpakaļ ierīcē, ēdiena gatavošana tiek atsākta automātiski.

8 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas grozs, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot grozu un pannu, novietojiet tos uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.

9 Izņemiet pagatavoto ēdienu no groza.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Pārtikas tabula gatavošanai ar karsto gaisu

Tālāk tabulā norādīti ieteicamie pamatiestatījumi dažādu veidu produktu pagatavošanai.

Piezīme

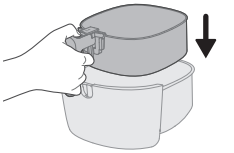
- Norādītie iestatījumi ir vadlīnijas. Tā kā produktu izcelsme, lielums, forma un zīmols atšķiras, nav iespējams garantēt optimālus rezultātus visiem produktiem.
- Gatavojot lielāku daudzumu produktu (piem., fritētus kartupeļus, garneles, cāļu stilbiņus, saldētas uzkodas), gatavošanas procesa laikā 2–3 reizes sakratiet, apgroziet vai samaisiet produktus, lai nodrošinātu viendabīgu tekstūru un gatavības pakāpi.

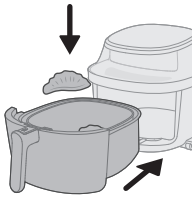
Pārtikas produkts	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Maza porcija	830 g	200 °C	22 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 11, 14, 17 un 20 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu mazām fritētu kartupeļu porcijām.
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Liela porcija	1250 g	200 °C	30 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 14, 18, 22 un 27 minūtēm. Gatavošanas laikā sakratiet 4 reizes, lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot lielas fritētu kartupeļu porcijas.
Saldētas pildītās pankūkas	800 g	200 °C	15 min	Gatavošanas laikā 1–2 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (aptuveni 150 g / 5 oz)	6 kotletes	200 °C	16–25 min	Gatavošanas laikā 1–2 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Gaļas kukulītis	1400 g	150 °C	65–70 min	
Gaļas karbonādes bez kaula (aptuveni 190 g)	4 karbonādes	200 °C	16–25 min	Gatavošanas laikā 1–2 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja (aptuveni 160 g / 6 oz)	5 gabali	180 °C	20–28 min	Gatavošanas laikā 1–2 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vesela vista 1200 g	1 gab.	180 °C	50–60 min	Gatavošanas laikā 1 reizi sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 75 g / 2,6 oz)	4 gabali	180 °C	8 min	

Pārtikas produkts	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks	Piezīme
Cāļa stilbiņi (apt. 100 g / 3,5 oz / gab.) Maza porcija	4 gabali	180 °C	26 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet, apgroziet vai apmaisiet ēdienu pēc 13 minūtēm, lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot nelielas vistas stilbiņu porcijas.
Kēksiņi (apt. 40 g/1,4 oz/gab.)	6 gabali	160 °C	16 min	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi) Liela porcija	1300 g	180 °C	15 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 8 un 12 minūtēm, lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot lielas dažādu veidu dārzeņu porcijas.

Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku

1 Ievietojiet grozu pannā.

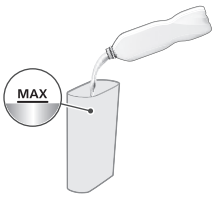




2 Ievietojiet sastāvdaļas grozā un ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Airfryer ierīce ir piemērota dažādu produktu un izejvielu pagatavošanai. Lai sasniegtu labākos rezultātus, skatiet ieteiktos daudzumus un ēdiena gatavošanas laikus tabulā "Pārtikas tabula".

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt grozu augstāk par atzīmi **"MAX"**, pretējā gadījumā rezultāts var nebūt tik labs.



3 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

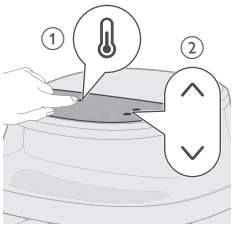
4 No ierīces apakšas izvelciet ūdens tvertnes pamatni.

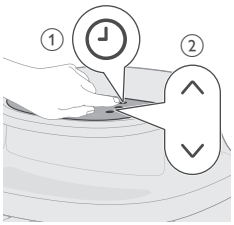
5 Uzlieciet ūdens tvertnes vāku un novietojiet ūdens tvertni uz pamatnes.

6 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

7 Lai izvēlētos režīmu gatavošanai ar karsto gaisu un tvaiku, pieskarieties pogai **Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku**, .

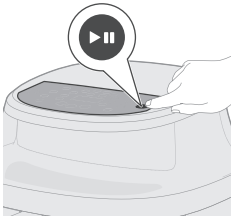
8 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas temperatūru, pieskarieties pogai **Temperatūra** un tad — pogām **Palielināt** vai **Samazināt**.





9 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties pogai **Laiks** un tad izmantojiet pogas **Palielināt** vai **Samazināt**.

Piezīme. Papildus manuālai gatavošanas temperatūras un laika izvēlei, jūs varat izvēlēties arī kādu no dažādām iepriekš iestatītām programmām, kas izstrādātas ērtībai un optimālu rezultātu sasniegšanai.



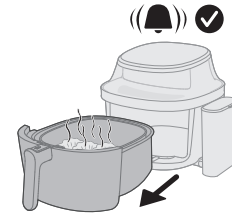
10 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Sakratiet vai apgrieziet trauka saturu virs karstumizturīgas virsmas.
- Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.

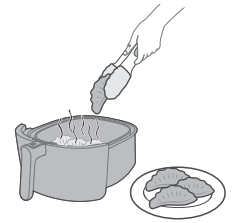
Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad grozs ir izņemts, ierīce automātiski pauzēs darbību. Kad grozs atkal ir ievietots ierīcē, ēdiena gatavošana automātiski tiks atsākta.



11 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas grozs, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Kad izņemat grozu, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piem., uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Atkarībā no ēdiena veida no groza var izplūst karsts tvaiks.



12 Izņemiet pagatavoto ēdienu no groza.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Pārtikas tabula gatavošanai ar karsto gaisu un tvaiku

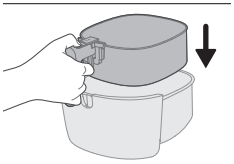
Tālāk tabulā norādīti ieteicamie pamatiestatījumi dažādu veidu produktu pagatavošanai.

Piezīme

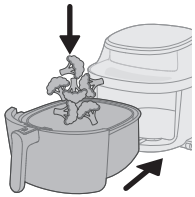
- Norādītie iestatījumi ir vadlīnijas. Tā kā produktu izcelsme, lielums, forma un zīmols atšķiras, nav iespējams garantēt optimālus rezultātus visiem produktiem.
- Gatavojot lielāku daudzumu produktu (piem., fritētus kartupeļus, garneles, cāļu stilbiņus, saldētas uzkodas), gatavošanas procesa laikā 2–3 reizes sakratiet, apgroziet vai samaisiet produktus, lai nodrošinātu viendabīgu tekstūru un gatavības pakāpi.

Pārtikas produkts	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	1000 g/35 oz	180 °C	34 min	Gatavošanas laikā 1–2 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja (aptuveni 160 g / 6 oz)	5 gabali	160 °C	29 min	Gatavošanas laikā 1–2 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs fileja (aptuveni 125 g / 4 oz)	6 gabali	160 °C	22 min	Gatavošanas laikā 1–2 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Mājās gatavota maize	500 g	180 °C	30 min	Izlīdziniet mīklu vienmērīgā, plakanā slānī, lai tā neceltos un nepieskartos sildelementam gatavošanas laikā, tā izvairoties no maizes apdedzināšanas.
Vesela vista	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min	Gatavošanas laikā vienu reizi sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Tvaicēšanas režīms



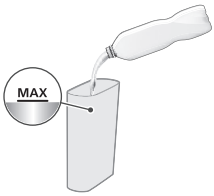
1 Ievietojiet grozu pannā.



2 Ievietojiet sastāvdaļas grozā un ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Airfryer ierīce ir piemērota dažādu produktu un izejvielu pagatavošanai. Lai panāktu labākos rezultātus, izmantojiet ieteiktos daudzumus un ēdiena gatavošanas laikus, kas atrodami pārtikas tabulā.

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt grozu augstāk par līniju "**MAX**", jo tādējādi var pasliktināties ēdiena gatavošanas sniegums.



3 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

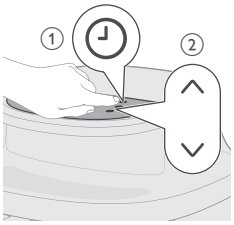
Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

4 No ierīces apakšas izvelciet ūdens tvertnes pamatni.

5 Uzlieciet ūdens tvertnes vāku un novietojiet ūdens tvertni uz pamatnes.

6 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

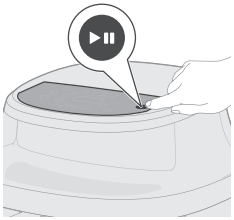
7 Lai izvēlētos režīmu gatavošanai ar tvaiku, pieskarieties pogai **Tvaicēšana**.



8 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties pogai **Laiks** un tad izmantojiet pogas **Palielināt** vai **Samazināt**.

Piezīme. Tvaicēšanas laikā temperatūras regulēšana nav pieejama.

Piezīme. Papildus manuālai gatavošanas temperatūras un laika izvēlei, jūs varat izvēlēties arī kādu no dažādām iepriekš iestatītām programmām, kas izstrādātas ērtībai un optimālu rezultātu sasniegšanai.



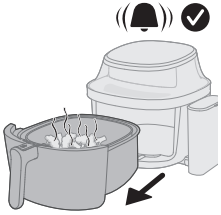
9 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Turot trauku virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.

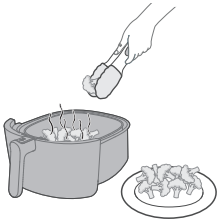
Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad grozs ir izņemts, ierīce automātiski pauzēs darbību. Kad grozs atkal ir ievietots ierīcē, ēdiena gatavošana automātiski tiks atsākta.



10 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas grozs, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot grozu un pannu, novietojiet tos uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Atkarībā no ēdiena veida no groza var izplūst karsts tvaiks.



11 Izņemiet pagatavoto ēdienu no groza.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Ēdienu tvaicēšanas tabula

Tālāk tabulā norādīti ieteicamie pamatiestatījumi dažādu veidu produktu pagatavošanai.

Piezīme

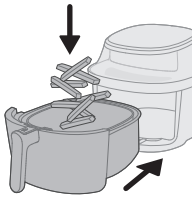
- Norādītie iestatījumi ir vadlīnijas. Tā kā produktu izcelsme, lielums, forma un zīmols atšķiras, nav iespējams garantēt optimālus rezultātus visiem produktiem.
- Gatavojot lielāku daudzumu produktu (piem., fritētus kartupeļus, garneles, cāļu stilbiņus, saldētas uzkodas), gatavošanas procesa laikā 2–3 reizes sakratiet, apgroziet vai samaisiet produktus, lai nodrošinātu viendabīgu tekstūru un gatavības pakāpi.

Pārtikas produkts	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	1000 g / 35 oz	100 °C	29–35 min	
Veseli kartupeļi Aptuveni 250–300 g	4 gabali	100 °C	50–60 min	
Cūkgaļas ribiņas	300 g / 11 oz	100 °C	25–35 min	

Pārtikas produkts	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks	Piezīme
Rīsi	320 g / 11 oz	100 °C	35–40 min	Izmantojiet katlu, silikona paplāti utt. Ielejiet katlā 320 ml ūdens — tā, lai rīsu un ūdens attiecība ir 1:1,2.
Jamss / saldie kartupeļi (aptuveni 100 g / 3,5 oz)	8 gabali	100 °C	50–75 min	

Ēdienu gatavošana, izmantojot iepriekš iestatītas programmas

Šajā ierīcē ir dažādas iepriekš iestatītas ēdienu gatavošanas programmas, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Katrs iepriekšējais iestatījums ir optimizēts konkrētam pārtikas veidam, automātiski iestatot ideālo temperatūru un gatavošanas laiku, lai bez pūlēm sasniegtu ideālu rezultātu.



1 Ievietojiet sastāvdaļas grozā un ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.

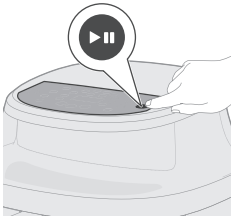
Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt grozu augstāk par atzīmi **"MAX"**, pretējā gadījumā rezultāts var nebūt tik labs.

2 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

3 Lai izvēlētos vienu no gatavošanas režīmiem, pieskarieties pogai **Gatavošana ar karsto gaisu**, **Tvaicēšana**, vai **Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku**.

Piezīme. Lietojot **Tvaicēšanas** vai **Gatavošanas ar karsto gaisu un tvaiku** režīmus, pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir uzpildīta un atrodas tai paredzētajā vietā.

4 Izvēlieties iepriekš iestatīto programmu, kas atbilst ēdienam, kuru vēlaties pagatavot.



5 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet grozu.
- Sakratiet vai apgrieziet trauka saturu virs karstumizturīgas virsmas.
- Ievietojiet grozu atpakaļ, lai turpinātu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad grozs ir izņemts, ierīce automātiski pauzēs darbību. Kad grozs atkal ir ievietots ierīcē, ēdiena gatavošana automātiski tiks atsākta.

6 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas grozs, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot grozu un pannu, novietojiet tos uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.

7 Izņemiet pagatavoto ēdienu no groza.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Airfryer iestatījumu tabula

	Priekšiestatījums	Ieteicamais daudzums	Laiks	Temperatūra	Sakratīšanas atgādinājums
	Saldēti fritēti kartupeļi	1000 g	27 min	180 °C	2 reizes
	Mājās gatavoti fritēti kartupeļi	1000 g	29 min	180 °C	2 reizes

	Gaļas karbonādes	4 gab. (190 g katra)	17 min	200 °C	1 reize
	Olas un brokastis	3 tostermaizes, 4 olas	12 min Tostermaizi ievietojiet, kad olas gatavojušās 6 minūtes	160 °C	/
	Kēksiņi	9 tases (aptuveni 30 g vienā tasē)	16 min	160 °C	/
	Cāļa stilbiņi	10 gab. (125 g katra)	28 min	180 °C	2 reizes
	Jaukti dārzeņi	1000 g (gatavojot ar karsto gaisu) 600 g (gatavojot ar karsto gaisu un tvaiku vai tvaicēšanas režīmā)	12 min	180 °C	2 reizes
	Vesela zivs	2 zivis (300–400 g katra)	13 min	200 °C	1 reize

Iestatījumi gatavošanai ar karsto gaisu un tvaiku

	Priekšiestatījums	**Svars**	**Laiks**	**Temperatūra**	**Sakratīšanas atgādinājums**
	Cāļa stilbiņi	10 gab. (125 g katra)	35 min	180 °C	2 reizes
	Kartupeļu kubiciņi	1000 g	34 min	180 °C	1 reize
	Ziedkāposti	600 g	19 min	160 °C	2 reizes
	Vesela zivs	2 zivis (300–400 g katra)	18 min	200 °C	1 reize
	Pelmeņi	370 g	16 min	160 °C	/

Tvaicēšanas režīma iestatījumi

Priekšiestatījums	**Svars**	**Laiks**	**Temperatūra**

	Cāļa stilbiņi	10 gab. (125 g katra)	33 min	100 °C
	Kartupeļu kubiciņi	1000 g	29 min	100 °C
	Brokoļi	600 g	13 min	100 °C
	Vesela zivs	2 zivis (300–400 g katra)	19 min	100 °C
	Pelmeņi	370 g	13 min	100 °C

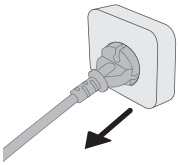
Tīrīšana

Ikdienas tīrīšana

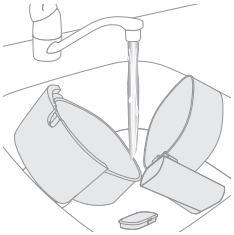
Brīdinājums! Pirms sākat tīrīšanu, ļaujiet pannai, grozam un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist.

Brīdinājums! Grozam ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.



1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

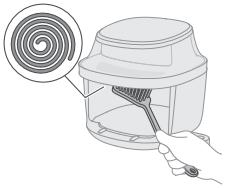


3 Ja tas ir nepieciešams, mazgājiet grozu, pannu un ūdens tvertni zem krāna ar siltu ūdeni, trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (sk. tīrīšanas tabulu).

Padoms. Ja pie groza vai pannas ir pielipušas ēdiena atliekas, varat to uz 10–15 minūtēm iemērkt karstā ūdenī, kuram pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz groza vai pannas ir tauku traipi un tos nevar nomazgāt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.

Padoms. Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdienu atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu saru suku. Neizmantojiet tērauda stiepļu suku vai cietu saru suku, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.

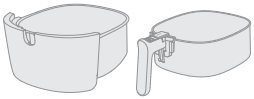
4 Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar nesaburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.

6 Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.

Tīrīšanas tabula

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Tīrīšana ar tvaiku

Tīrīšana ar tvaiku palīdz izšķīdināt taukainus nosēdumus un rūpīgi notīra grozu un pannu.

Programma ilgst 25 minūtes, no kurām:

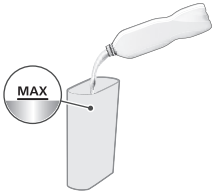
- **20 minūtes notiek tīrīšana ar tvaiku**, kas izšķīdina nogulsnes;
- **5 minūtes notiek žāvēšana**, nodrošinot, ka panna ir gatava lietošanai.

Piezīme. Sākot tīrīšanas ar tvaiku programmu, no ierīces aizmugures var izdalīties vairāk tvaika nekā parastajā tvaika režīmā. Tas ir normāli un var izraisīt palielinātu kondensāta veidošanos uz blakus esošajām sienām.

Pirms programmas uzsākšanas pārliecinieties, ka:

- gaisa izplūdes atvere neatrodas tieši pret kontaktligzdu;
- ierīcei blakus neatrodas citas virtuves ierīces;
- nodrošiniet vismaz 15 cm attālumu starp ierīci un sienām, lai samazinātu kondensāta veidošanos.

1 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.



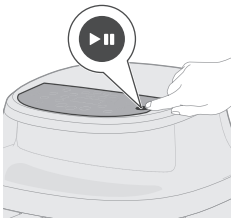
Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

2 No ierīces apakšas izvelciet ūdens tvertnes pamatni.

3 Uzlieciet ūdens tvertnes vāku un novietojiet ūdens tvertni uz pamatnes.

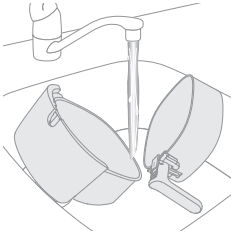
4 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

5 Pieskarieties pogai **Tīrīšana ar tvaiku**.



6 Lai sāktu tīrīšanu ar tvaiku, piespiediet pogu **Sākt/pauze**.

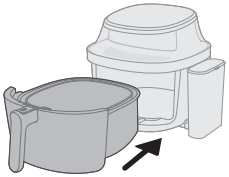
7 Pēc 20 minūtēm ierīce sāks pīkstēt un mirgos tīrīšanas ar tvaiku ikona.



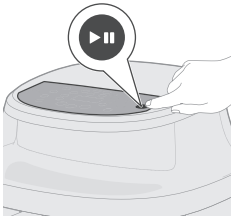
8 Izņemiet un notīriet pannu un grozu.

Uzmanību! Darbojoties ar karstu pannu, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus.

Piezīme. Ja panna un grozs joprojām ir taukaini, tīriet tos ar ziepjūdeni vai mazgāšanas līdzekli un sūkli un pēc tam atkal noskalojiet.



9 Ievietojiet grozu un pannu atpakaļ ierīcē.



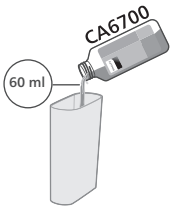
10 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu **Sākt/pauze**.

11 Pēc 5 minūtēm atskanēs skaņas signāls, norādot, ka žāvēšana ir pabeigta.

Padoms. Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc tam, kad ierīce ilgāku laiku nav izmantota, iesakām izmantot tīrīšanas ar tvaiku funkciju, lai rūpīgi iztīrītu ūdens sistēmu un gatavošanas nodalījumu.

Atkaļķošana

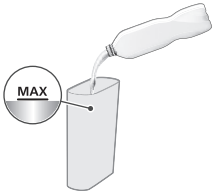
Ik pēc 20 tvaicēšanas režīma izmantošanas stundām displejā automātiski parādīsies un sāks mirgot atkaļķošanas atgādinājums — tas nozīmē, ka ir jāpalaiž atkaļķošanas programma. Atkaļķošanas programma iztīra Airfryer ierīces ūdens sistēmā uzkrājušos katlakmens nosēdumus, tādējādi palīdzot pagarināt tās darbmūžu.



1 Ielejiet ūdens tvertnē 60 ml Philips Descaler CA6700.

Piezīme. Philips Descaler CA6700 neietilpst komplektā. Iegādājieties to atsevišķi, lai iegūtu labākos atkaļķošanas rezultātus.

Piezīme. Ierīces atkaļķošanai iesakām izmantot Philips atkaļķotāju CA6700/55 (pieejams Philips tiešsaistes veikalā). Ierīces atkaļķošana jāveic ik pēc 10 stundām tvaicēšanas funkcijas izmantošanas. Ja plānojat izmantot citronskābes pulvera bāzes atkaļķotāju, mēs iesakām izveidot atkaļķošanas šķidrumu, sajaucot **40 g pārtikas citronskābes pulvera** ar **800 ml ūdens**. Gadījumā, ja ierīcei netiek veikta atkaļķošana, garantija zaudēs spēku.



2 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

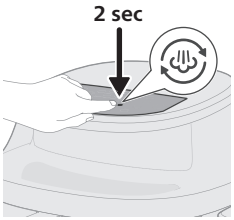
Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

3 Vienmērīgi sajauciet ūdens tvertnē esošo ūdeni un atkaļķošanas līdzekli.

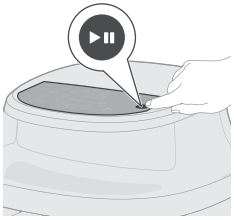
4 No ierīces apakšas izvelciet ūdens tvertnes pamatni.

5 Uzlieciet ūdens tvertnes vāku un novietojiet ūdens tvertni uz pamatnes.

6 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

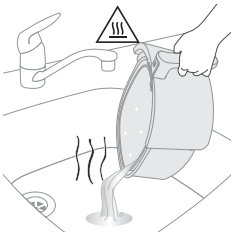


7 Pieskarieties un 2 sekundes turiet pogu **Tīrīšana ar tvaiku**.



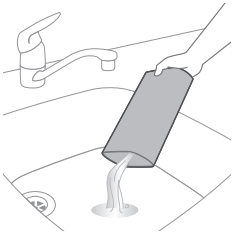
8 Lai sāktu atkaļķošanu, pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**.

9 Pēc 25 minūšu atkaļķošanas ierīce sāks pīkstēt, atgādinot izņemt pannu.

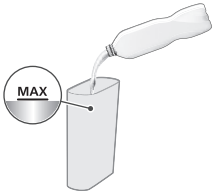


10 Izņemiet pannu un izlejiet no pannas visu ūdeni.

Uzmanību! Darbojoties ar karstu pannu, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus.

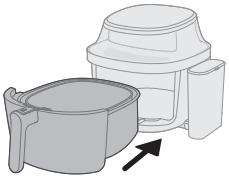


11 Izlejiet tvertnē palikušo ūdeni.

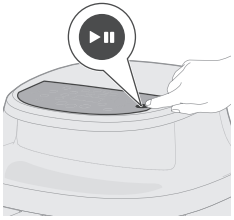


12 Vēlreiz piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

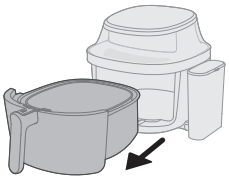


13 Ievietojiet grozu un pannu atpakaļ ierīcē.

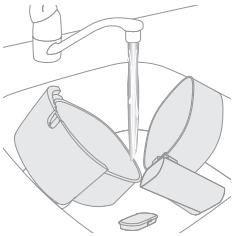


14 Nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai turpinātu atkaļķošanu.

15 Atkaļķošanas process ir beidzies, kad ierīce atkal sāk pīkstēt.



16 Izņemiet grozu un pannu.



17 Noskalojiet grozu, pannu un ūdens tvertni tekošā ūdenī.

Svarīgi! Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkaļķotāju uz sērskābes, sālsskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt kaļķakmeni pilnā apmērā.

Piezīme. Ja jūsu reģionā ir izteikti ciets ūdens, atkaļķošanu var nākties izpildīt biežāk.

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.home.id/support**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces ārpuse lietošanas laikā sakarst.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sieniņām.	Tas ir normāli. Ierīces zonas, kurām lietošanas laikā ir jāpieskaras, neuzkarst.
		Panna, grozs un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:
		Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīces lietošana ir droša.
Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
	Jūs nepieskārāties pogai **Ieslēgt/izslēgt**.	Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams "E1".	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja ierīce joprojām rāda "E1", zvaniet klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E4–E12".	Ierīcei, iespējams, ir darbības traucējumi.	Mēģiniet atvienot ierīci no elektrotīkla un pievienot atpakaļ. Ja tas nepalīdz zvaniet klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E15".	Ierīcē esošā ūdens trubiņa ir aizsērējusi.	Veiciet atkaļķošanas procesu. Ja tas nepalīdz zvaniet klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces iekšpuse izdala dīvainu troksni.	Šī ierīce ir aprīkota ar ventilatoru siltuma cirkulācijai un ūdens sūkni, lai nodrošinātu tvaika funkciju. Ierīces darbības laikā šīs ierīces sastāvdaļas var radīt troksni.	Tas ir normāli un likumsakarīgi. Ja troksnis kļūst pamanāmi skaļāks vai mainās, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Gatavošanas nodalījumā pēc gatavošanas ir ūdens.	Pēc gatavošanas var būt palicis ūdens gatavošanas nodalījumā. Tas ir saistīts ar darbības laikā radīto tvaiku, kas veidojas uz pārtikas produktiem un trauka iekšējām sienām.	Neliels kondensāta daudzums ir normāls. Vienkārši noslaukiet to ar mīkstu, mitru, neabrazīvu drānu.
mirgo.	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Ielejiet ūdens tvertnē attīrītu / destilētu ūdeni.
	Ūdens tvertne nav ievietota pareizi.	Piespiediet ūdens tvertni, lai to nostiprinātu paredzētajā vietā.
	Ierīcē esošā ūdens trubiņa ir aizsērējusi.	Veiciet atkaļķošanas procesu. Ja tas nepalīdz zvaniet klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
mirgo.	Tas ir atkaļķošanas atgādinājums.	Aktivizējiet atkaļķošanas procesu. Skatiet nodaļu "Atkaļķošana".
Tvaicēšanas, tīrīšanas ar tvaiku un atkaļķošanas laikā uz sieniņām var rasties kondensāts.	Tas ir normāli. No ierīces gaisa izplūdes atveres var izdalīties palielināts daudzums tvaiku. Iekšējais ventilators var virzīt šo tvaiku uz tuvējām virsmām, izraisot redzamu kondensāta veidošanos uz sienām.	Lai nodrošinātu drošu un optimālu lietošanu, ievērojiet tālāk minēto. - Novietojiet ierīci vismaz 15 cm attālumā no sienas, lai mazinātu kondensāta veidošanos. - Pārliecinieties, ka gaisa izplūdes atvere neatrodas tieši pret kontaktligzdu, jo tas var radīt ar elektrību saistītus riskus. - Ierīces lietošanas laikā nenovietojiet tās tuvumā citas virtuves ierīces. - Izmantojiet slotiņu vai mīkstu drānu, lai noslaucītu kondensātu, kas izveidojies uz apkārt esošajām virsmām.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ūdens noplūde no Airfryer.	Iekšēja noplūde (piemēram, ūdens caurulītes vai iekšējās detaļas).	Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī, lai saņemtu palīdzību.
	Ārēju apstākļu rezultātā radušās plaisas vai bojājumi. Ja iekārta ir kritusi vai deformējusies, tas var izraisīt strukturālus bojājumus, kas var izraisīt noplūdes.	
	Ūdens tvertne var būt nepareizi uzstādīta vai bojāta.	Noņemiet ūdens tvertni un ievietojiet to atpakaļ pareizi. Pārbaudiet, vai ierīcei ir redzamas plaisas vai bojājumi. Ja atrodat ierīces bojājumu, sazinieties ar savas valsts klientu apkalpošanas centru.
Airfryer nerada pietiekami daudz tvaika.	Ūdens tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.	Pārbaudiet, vai ūdens tvertnē ir pietiekami daudz ūdens.
	Ūdens tvertne nav pareizi ievietota.	Piespiediet ūdens tvertni, lai to nostiprinātu paredzētajā vietā.
	Ūdens iepildīšanas atvere ir netīra vai aizsērējusi.	Izmazgājiet un rūpīgi izskalojiet, lai atbrīvotos no aizsērējumiem.
	Tvaika ģenerators ir aizsērējis, vai sistēmā noplūst ūdens.	Ja ierīce ilgāku laiku nav lietota, tvaika ģeneratoram var būt jāveic apkope. Palaidiet atkaļķošanas programmu, lai iztīrītu tvaika padeves sistēmu. Ja pēc atkaļķošanas problēma saglabājas, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Turinys

Svarbios saugos instrukcijos 374
Pavojus 374
Įspėjimas 375
Dėmesio 376
Elektromagnetiniai laukai (EML) 377
Automatinis išjungimas 377
Perdirbimas 378
Garantija ir pagalba 378
Ekologinio projektavimo informacija 378
Įvadas 378
Bendrasis aprašymas 379
Gaminio apžvalga 379
Valdymo skydelio apžvalga 381
Prieš naudojant pirmą kartą 385
Paruošimas prieš naudojimą 385
Prietaiso naudojimas 385
„Airfry" režimas 386
„Steamfry" režimas 389
„Steam" režimas 392
Kepimas su išankstiniais nustatymais 395
Valymas 398
Įprastinis valymas 398
Valymas garais 399
Kalkių nuosėdų šalinimas 402
Laikymas 406
Trikčių diagnostika ir šalinimas 406

Svarbios saugos instrukcijos

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus

1

- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių gaminimo plokščių arba į šildomą orkaitę (1 pav.).
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.

- Nepripildykite 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 krepšelio nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra švarus ir jame nėra įstrigusio maisto.
- Būkite atsargūs valydami vidinę viršutinę gaminimo dalį: karštas kaitinimo elementas, metalinių dalių kraštai.

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.

2

- Naudojant liečiami paviršiai gali įkaisti (2 pav.).
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu.
- Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 15 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Kadangi „AirFryer“ yra didelė kamera, jo elektros galia yra didelė. Nenaudokite kitų galingų prietaisų tuo pačiu metu prijungę prie tos pačios grandinės (pvz., virdulių, elektrinių grilių ir pan.). Priešingu atveju gali suveikti namo elektros instaliacijoje įrengtas jungtuvas ir bus nutraukta elektros srovė į šį lizdą.
- Naudodami „Airfryer“ būkite atsargūs atidarydami, uždarydami ar kratydami didelį, sunkų stalčių. Visada laikykite ją tvirtai, kad ji neslystų ar nenukristų, nes tai gali sukelti sužalojimus.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.

- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus aprašytus šiame vadove kad išvengtumėte galimų sužalojimų, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Keptuvas, krepšelis ir priedai, esantys virimo kameros viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.
- Nekelkite keptuvės ir krepšelio ant valdymo skydelio, nes jie gali nukristi ir sukelti sužalojimus.
- Gaminant maistą garuose, ištraukdami keptuvę būkite atsargūs, kad nesusidegintumėte išsiveržiančiais garais.
- Nenukreipkite prietaiso garų išėjimo angos į kištukinį lizdą.

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 atsakingas 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.
- Išimkite šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi.
- Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Visada įsitikinkite, kad kontroliuojate „Airfryer“ veikimą.
- Gaminant riebų maistą iš „Airfryer“ gali sklisti dūmai.
- Nespauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuko, kai kratote ir judinate keptuvę.
- Kai užsidegs kalkių šalinimo piktograma, tęskite kalkių šalinimo procesą.
- Būkite atsargūs išpildami paruoštą maistą ir saugokite, kad neiškristų priedai.
- Įsitikinkite, kad prietaisas pastatytas taip, kad jo galinė dalis būtų bent 15 cm atstumu nuo sienos, o priekinė – 2 cm atstumu nuo stalviršio krašto. Taip pat įsitikinkite, kad oro išleidimo anga nėra nukreipta į elektros lizdą.
- Nedėkite „AirFryer“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.
- Įprastai naudojant prietaisą, aplink jį turi būti užtikrintas geras vėdinimas.

- Jei garai kaupiasi garų išėjimo angoje arba aplink ją, nuvalykite minkšta sausa šluoste.
- Jei ant lizdo yra kondensato, rekomenduojama pakoreguoti prietaiso padėtį arba naudoti lizdo dulkių dangtelį, kad lizduose nesikauptų kondensatas.
- Prietaiso maitinimo laidas trumpas, kad sumažėtų įsipainiojimo ar užkliuvimo rizika, kuri gali kilti naudojant ilgesnį maitinimo laidą.
- Galima naudoti ilgintuvus, jei jais naudojamasi atsargiai. Jei naudojamas ilgintuvas:
  - žymėta laido elektrinė galia turi būti tokia pat didelė, kaip ir prietaiso galia.
  - Laidas turi būti pravestas taip, kad nekabėtų ant stalviršio ar stalo krašto, kur jį galėtų patraukti vaikai arba už jo būtų galima netyčia užkliūti.
  - Ilgintuvas turi būti įžemintas 3 laidų tipo kabeliu.
- Šis prietaisas turi poliarizuotą kištuką (viena geležtė yra platesnė už kitą). Siekiant sumažinti elektros smūgio pavojų, kištukas skirtas kišti į poliarizuotą kištukinį lizdą tik į vieną pusę. Jei kištukas nevisiškai telpa į lizdą, įkiškite jį atvirkščiai. Jei vis tiek netelpa, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Nebandykite modifikuoti kištuko.
- Kad nepažeistumėte prietaiso, nenaudokite šarminių valymo priemonių. Vietoj to valykite minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.
- Kad nepažeistumėte prietaiso, nenaudokite kieto vandens. Vietoj to garams, gariniam kepimui ir kalkių šalinimui naudokite išgrynintą ar distiliuotą vandenį.
- Nenukreipkite ventiliatorių ar oro kondicionierių šalto oro į „Airfryer“ oro išėjimo angą.
- Naudokite tik „Philips“ CA6700 kalkių šalinimo priemonę. Jokiu būdu nenaudokite kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, kurios pagrindą sudaro sieros rūgštis, vandenilio chlorido rūgštis, sulfamas arba acto rūgštis (actas), nes galite sugadinti prietaiso vandens kontūrą ir tinkamai neištirpinti kalkių nuosėdų. Nenaudojant „Philips“ kalkių šalinimo priemonės, garantija bus panaikinta. Jei prietaiso kalkės nebus šalinamos, garantija taip pat bus panaikinta.
- Po naudojimo kaitinimo elemento paviršiuje lieka likutinės šilumos.

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 Netherlands B.V.“, įregistruota adresu Claude Debussylaan 88, Amsterdamas, Nyderlandai, šiam gaminiui suteikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos (arba pristatymo datos, jei ji yra vėlesnė). Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Norėdami gauti daugiau informacijos, įsigyti atsarginių dalių arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje **home.id/support**.

Ekologinio projektavimo informacija

Modelio identifikatoriaus (-ių) ekologinio projektavimo informacija: NA540, NA541, NA543, NA547

Apibūdinimas	**Simbolis**	**Vertė**	**Įrenginys**
Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu	P_{off}	0,3	W
Elektros energijos suvartojimas veikiant budėjimo režimu	P_{sb}	/	W
Laikotarpis prieš automatinį perjungimą į budėjimo režimą	T_{sb}	20	Min.
Eksploatacinės vertės matavimo metodo standartas	EN 50564:2011		
Kontaktiniai duomenys, kuriais galima gauti daugiau informacijos	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nyderlandai		
Prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, nustatytus KOMISIJOS REGLAMENTE (ES) 2023/826.			

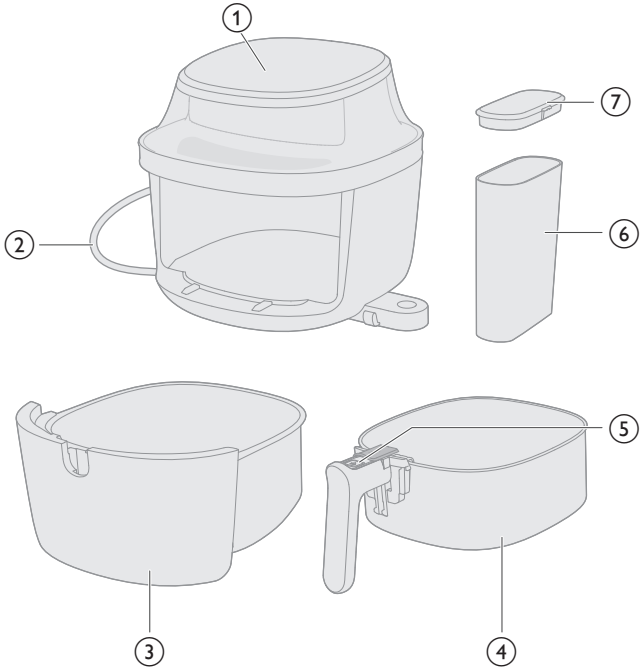
Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.home.id**.

Bendrasis aprašymas

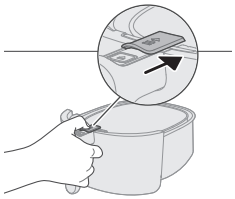
Gaminio apžvalga



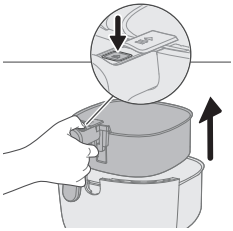
1 Valdymo skydelis
2 Maitinimo laidas
3 Keptuvas
4 Krepšelis
5 Krepšelio atlaisvinimo mygtukas
6 Vandens bakelis
7 Vandens bakelio dangtis

Krepšelio atlaisvinimo mygtukas

Pastumkite dangtelį, kad pasiektumėte krepšelio atidarymo mygtuką.



Paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką ir iškelkite krepšelį iš keptuvo.



Valdymo skydelio apžvalga

Maitinimas ir pagrindinės operacijos

Įjungimo / išjungimo mygtukas
Bakstelėkite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte „Airfryer".

Paleidimo / pauzės mygtukas
Bakstelėkite, kad pradėtumėte arba sustabdytumėte kepimo procesą.

Kepimo karštu oru mygtukas
Bakstelėkite, kad pradėtumėte kepti karštu oru su karšto oro cirkuliacija, kad rezultatai būtų traškūs.

Kepimo garais mygtukas
Bakstelėkite, kad pradėtumėte kepti garais ir karštu oru, kad vidus būtų drėgnas, o išorė – traški.

Garų mygtukas
Bakstelėkite, kad gamintumėte maistą garais, užtikrinant švelnų ir tolygų kaitinimą.

Didinimo / mažinimo mygtukai
Bakstelėkite, kad padidintumėte arba sumažintumėte gaminimo temperatūrą ir laiką.

Temperatūros mygtukas
Bakstelėkite, kad įjungtumėte temperatūros reguliavimo režimą.

Laiko nustatymo mygtukas
Bakstelėkite, kad įjungtumėte laiko reguliavimo režimą.

Iš anksto nustatytos programos

Šaldytos bulvytės

Naudokite šį išankstinį nustatymą, kad šaldytos bulvytės, bulvių ketvirčiai ar bulviniai blyneliai būtų iškepti iki traškaus auksinio atspalvio.

Bulvių kubeliai

Naudokite šį išankstinį nustatymą bulvytėms ar skiltelėms iš šviežiai pjaustytų bulvių ruošti.

Mėsos pjausniai

Naudokite šį nustatymą, kad kepdami mėsą pasiektumėte pageidaujamą iškepimo lygį su apkeptu paviršiumi.

Pusryčiai

Naudokite šį išankstinį nustatymą greitiems, subalansuotiems pusryčiams su auksaspalviu skrebučiu ir minkštai virtais kiaušiniais ruošti.

Keksiukai

Naudokite šį išankstinį nustatymą puriems, tolygiai iškepusiems keksiukams kepti.

Vištienos kulšelės

Naudokite šį išankstinį nustatymą, kad vištienos blauzdelės būtų gerai iškeptos ir odelė taptų traški.

Įvairios daržovės

Naudokite šį nustatymą, kad daržoves keptumėte ar traškintumėte tolygiai, naudodami kuo mažiau aliejaus.

Žuvis

Naudokite šį nustatymą, kad švelniai iškeptumėte žuvies filė ar jūros gėrybes, išlaikydami jų drėgnumą ir trapumą.

Koldūnai

Naudokite šį išankstinį nustatymą koldūnams tolygiai išvirti su traškia išore ir minkštu įdaru.

Papildomos funkcijos

Šilumos išlaikymas

Šilumos išlaikymo režimą galite įjungti bet kuriuo metu – prieš gaminimą arba jo metu – bakstelėdami **šilumos išlaikymo** mygtuką.

Kai įjungiama šilumos išlaikymo funkcija, baigus gaminti, prietaisas automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.

Priminimas pakratyti

Šis modelis turi priminimą pakratyti. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, iškart, kai suskamba priminimo signalas, pakratykite arba apverskite maistą.

Paspauskite **priminimo pakratyti** mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte įspėjimus. Kai funkcija įjungta, išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite mirksintį mygtuką – tai primins, kad gaminimo metu reikia pakratyti arba apversti maistą, kad rezultatai būtų tolygesni.

Apšvietimas

Įjunkite arba išjunkite kepimo kameros apšvietimą.

Valymas garais

Efektyviai ištirpina riebalų likučius ir kruopščiai išvalo krepšelį bei keptuvą.

Mėgstamiausi

Jūsų „Airfryer" turi mėgstamiausių nustatymų išsaugojimo funkciją, leidžiančią greitai pasiekti pageidaujamus nustatymus.

- Pasirinkite maisto ruošimo būdą. „Airfry", „Steamfry" arba „Steam".
- Nustatykite norimą gaminimo temperatūrą ir laiką.
- Paspauskite ir palaikykite **mėgstamiausių** mygtuką, kol išgirsite pyptelėjimą – jis patvirtina, kad nustatymas išsaugotas.
- Norėdami atnaujinti mėgstamiausią nustatymą, tiesiog pakartokite anksčiau nurodytus veiksmus su naujais nustatymais.

Ekranas

Laiko / temperatūros ekranas
Ekrane rodomas kepimo laikas ir temperatūra.

Nėra vandens indikacija
Įsižiebia, kai vandens bakelyje nepakanka vandens.

Kalkių šalinimo indikatorius
Įsižiebia, kai funkcijos su garais buvo naudojamos 20 valandų.

Prieš naudojant pirmą kartą

Svarbu. Naudojant pirmą kartą, iš „AirFryer" gali sklisti dūmų ir kvapas. Tai yra įprasta ir jų turėtų nelikti per kelias minutes.

Dėmesio! Šis „AirFryer" prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo riebalų ar bet kokio kito skysčio.

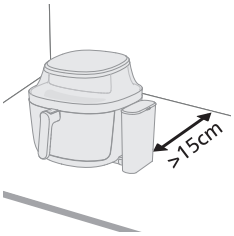
Dėmesio! Nelieskite karštų paviršių. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.

Dėmesio! Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

Pastaba. Prietaiso įkaitinti nereikia.

1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
3 Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą kruopščiai išvalykite.

Paruošimas prieš naudojimą



1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Įsitikinkite, kad ant stalo yra pakankamai vietos ištrauktam bėgeliui, ištraukus keptuvą.
2 Palikite bent 15 cm laisvos vietos už prietaiso.

Pastaba. Naudojimo metu karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Saugiai laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro išleidimo angų. Prietaisą statykite ne mažesniu kaip 15 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angų tiesiai priešais kištukinį lizdą.

Pastaba. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.

Pastaba. Nedėkite „AirFryer" šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.

Prietaiso naudojimas

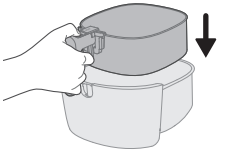
Šis prietaisas su garų funkcija siūlo tris universalius gaminimo režimus, skirtus įvairiems gaminimo poreikiams tenkinti.

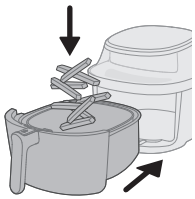
- **„Airfry" režimas** užtikrina traškius rezultatus naudojant minimalų aliejaus kiekį, puikiai tinka užkandžiams ir mėgstamiems kepti patiekalams.

- **„Steamfry" režimas** derina karštą orą ir garus, kad sulaikytų drėgmę ir pasiektų auksinį apskrudimą – idealiai tinka gležniems maisto produktams, pavyzdžiui, naminei duonai ir žuviai.
- **„Steam" režimas** naudoja grynus garus ingredientams švelniai gaminti, išsaugant maistines medžiagas ir tekstūrą, todėl puikiai tinka daržovėms ir jūros gėrybėms.

„Airfry" režimas

1 Įdėkite krepšelį į keptuvą.





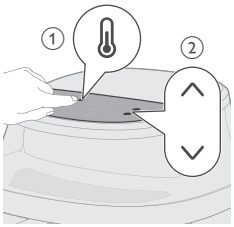
2 Sudėkite ingredientus į krepšelį ir įstumkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. „Airfryer" tinka įvairių ingredientų ruošimui. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, rekomenduojamus kiekius ir kepimo laiką rasite „Maisto lentelė".

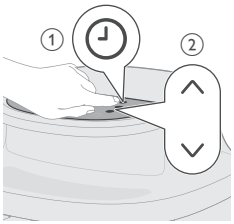
Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į krepšelį daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.

3 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

4 Bakstelėkite **Airfry** mygtuką, kad įjungtumėte „Airfry" režimą.

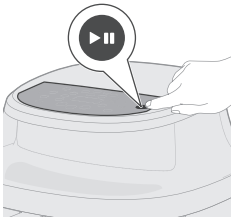


5 Bakstelėkite **temperatūros** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą gaminimo temperatūrą.



6 Bakstelėkite **laiko** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą gaminimo laiką.

Pastaba. Galite ne tik rankiniu būdu pasirinkti gaminimo temperatūrą ir laiką, bet ir rinktis iš įvairių iš anksto nustatytų programų, sukurtų patogumui ir optimaliems rezultatams pasiekti.



7 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite arba apverskite ingredientus virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte gaminimą.

Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai keptuvas išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai keptuvas bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.

8 Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus kepimo procesui, krepšelis, keptuvas, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Kai išimsite krepšelį ir keptuvą iš prietaiso, visada padėkite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.

9 Išimkite paruoštą maistą iš krepšelio.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

Maisto lentelė „Airfry“ režimui

Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi rekomenduojami baziniai nustatymai įvairių maisto produktų ruošimui.

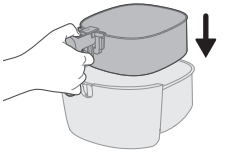
Pastaba

- Pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Dėl ingredientų kilmės, dydžio, formos ir prekės ženklo skirtumų, optimalūs rezultatai negali būti garantuojami visiems ingredientams.
- Kepant didesnius kiekius (pvz., bulvytes, krevetes, vištienos blauzdeles, šaldytus užkandžius), kepimo metu 2–3 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite ingredientus, kad užtikrintumėte vienodą tekstūrą ir iškepimą.

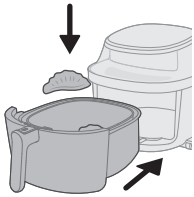
Maisto produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Laikas	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Maža porcija	830 g	200 °C	22 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 11, 14, 17 ir 20 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų mažos bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Didelė porcija	1250 g	200 °C	30 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 14, 18, 22 ir 27 minutės. Ruošdami dideles porcijas bulvių traškučių gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų rezultatą.
Šaldyti suktinukai	800 g	200 °C	15 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1–2 kartus.
Mėsainis (apie 150 g / 5 oz)	6 paplotėliai	200 °C	16–25 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1–2 kartus.
Mėsos kepsnys	1400 g	150 °C	65–70 min.	
Mėsos pjausnys be kaulo (apie 190 g / 7 oz)	4 pjausniai	200 °C	16–25 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1–2 kartus.
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 oz)	5 vnt.	180 °C	20–28 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1–2 kartus.
Visa višta (1200 g / 42 oz)	1 vienetas	180 °C	50–60 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1 kartus.
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 75 g / 2,6 oz)	4 vnt.	180 °C	8 min.	

Maisto produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Laikas	Pastaba
Vištienos kulšelės (apie 100 g / 3,5 oz / vnt.) Maža porcija	4 vnt.	180 °C	26 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami mažas porcijas vištienos blauzdelių nedelsdami rankiniu būdu pakratykite, apverskite arba pamaišykite maistą praėjus 13 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą
Keksiukai (apie 40 g / 1,4 oz / vnt.)	6 vnt.	160 °C	16 min.	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos) Didelė porcija	1300 g	180 °C	15 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami didelės įvairių daržovių porcijas nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą praėjus 8 ir 12 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą.

„Steamfry“ režimas



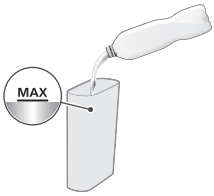
1 Įdėkite krepšelį į keptuvą.



2 Sudėkite ingredientus į krepšelį ir įstumkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. „Airfryer“ tinka įvairių ingredientų ruošimui. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, rekomenduojamus kiekius ir kepimo laiką rasite „Maisto lentelė“.

Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į krepšelį daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.



3 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki **„MAX“** vandens lygio.

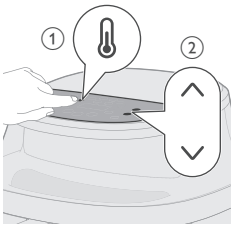
Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

4 Ištraukite vandens bakelio pagrindą iš prietaiso apačios.

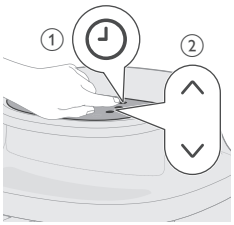
5 Uždėkite dangtį ant vandens bakelio ir uždėkite vandens bakelį ant pagrindo.

6 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

7 Bakstelėkite **Steamfry** mygtuką, kad įjungtumėte „Steamfry“ režimą.

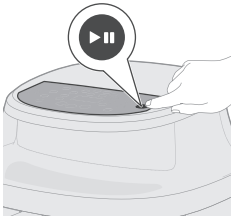


8 Bakstelėkite **temperatūros** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą gaminimo temperatūrą.



9 Bakstelėkite **laiko** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą gaminimo laiką.

Pastaba. Galite ne tik rankiniu būdu pasirinkti gaminimo temperatūrą ir laiką, bet ir rinktis iš įvairių iš anksto nustatytų programų, sukurtų patogumui ir optimaliems rezultatams pasiekti.



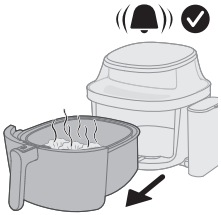
10 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite arba apverskite turinį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte gaminimą.

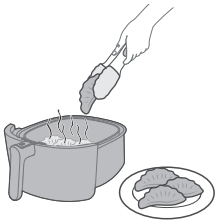
Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai krepšelis išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai krepšelis bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.



11 Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus kepimo procesui, krepšelis, keptuvas, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Kai išimsite krepšelį, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš krepšelio gali išsiveržti karšti garai.



12 Išimkite paruoštą maistą iš krepšelio.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

Maisto lentelė „Steamfry“ režimui

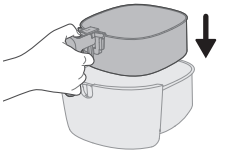
Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi rekomenduojami baziniai nustatymai įvairių maisto produktų ruošimui.

Pastaba

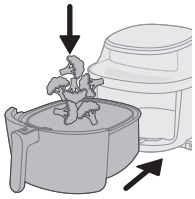
- Pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Dėl ingredientų kilmės, dydžio, formos ir prekės ženklo skirtumų, optimalūs rezultatai negali būti garantuojami visiems ingredientams.
- Kepant didesnius kiekius (pvz., bulvytes, krevetes, vištienos blauzdeles, šaldytus užkandžius), kepimo metu 2–3 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite ingredientus, kad užtikrintumėte vienodą tekstūrą ir iškepimą.

Maisto produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Laikas	Pastaba
Šviežių bulvių kubeliai	1000 g / 35 oz	180 °C	34 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1–2 kartus.
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 oz)	5 vnt.	160 °C	29 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1–2 kartus.
Žuvies filė (apie 125 g / 4 oz)	6 vnt.	160 °C	22 min.	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 1–2 kartus.
Naminė duona	500 g	180 °C	30 min.	Tešlą paskleiskite lygiu, plokščiu sluoksniu, kad kepdama ji neiškiltų ir nesiliestų prie kaitinimo elemento, nes duona gali pridegti.
Visa vištа	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min.	Vieną kartą įpusėję ruošti maistą pakratykite, apverskite arba pamaišykite

„Steam“ režimas



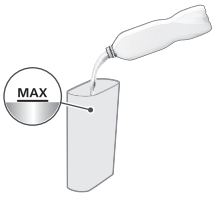
1 Įdėkite krepšelį į keptuvą.



2 Sudėkite ingredientus į krepšelį ir įstumkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. „Airfryer“ tinka įvairių ingredientų ruošimui. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, rekomenduojamus kiekius ir kepimo laiką rasite „Maisto lentelė“.

Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į krepšelį daugiau nei nurodyta „**MAX**“ linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.



3 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki **„MAX“** vandens lygio.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

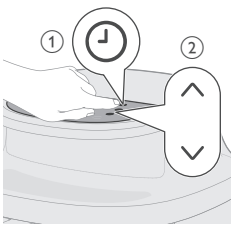
4 Ištraukite vandens bakelio pagrindą iš prietaiso apačios.

5 Uždėkite dangtį ant vandens bakelio ir uždėkite vandens bakelį ant pagrindo.

6 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

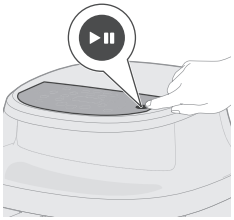
7 Bakstelėkite **Steam** mygtuką, kad įjungtumėte gaminimo garais režimą.

8 Bakstelėkite **laiko** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą gaminimo laiką.



Pastaba. Gaminant garais temperatūros reguliuoti negalima.

Pastaba. Galite ne tik rankiniu būdu pasirinkti gaminimo temperatūrą ir laiką, bet ir rinktis iš įvairių iš anksto nustatytų programų, sukurtų patogumui ir optimaliems rezultatams pasiekti.



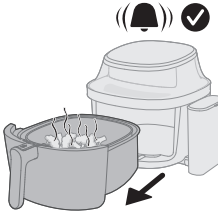
9 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite arba apverskite ingredientus virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte gaminimą.

Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai krepšelis išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai krepšelis bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.



10 Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus kepimo procesui, krepšelis, keptuvas, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Kai išimsite krepšelį ir keptuvą iš prietaiso, visada padėkite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš krepšelio gali išsiveržti karšti garai.

11 Išimkite paruoštą maistą iš krepšelio.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

Maisto lentelė „Steam“ režimui

Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi rekomenduojami baziniai nustatymai įvairių maisto produktų ruošimui.

Pastaba

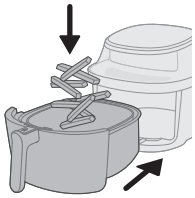
- Pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Dėl ingredientų kilmės, dydžio, formos ir prekės ženklo skirtumų, optimalūs rezultatai negali būti garantuojami visiems ingredientams.
- Kepant didesnius kiekius (pvz., bulvytes, krevetes, vištienos blauzdeles, šaldytus užkandžius), kepimo metu 2–3 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite ingredientus, kad užtikrintumėte vienodą tekstūrą ir iškepimą.

Maisto produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Laikas	Pastaba
Šviežių bulvių kubeliai	1000 g / 35 oz	100 °C	29–35 min.	
Visa bulvė (maždaug 250–300 g / 9–11 oz.)	4 vnt.	100 °C	50–60 min.	

Maisto produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Laikas	Pastaba
Kiaulienos šonkauliai	300 g / 11 oz	100 °C	25–35 min.	
Ryžiai	320 g / 11 oz	100 °C	35–40 min.	Naudokite kepimo indą, pvz., kepimo orkaitėje indą, silikoninį padėklą ir kt. Į puodą įpilkite 320 ml vandens, išlaikydami ryžių ir vandens santykį 1:1,2.
Batatai (apie 100 g / 3,5 oz)	8 vnt.	100 °C	50–75 min.	

Kepimas su išankstiniais nustatymais

Šis prietaisas turi įvairias išankstines kepimo programas, skirtas supaprastinti maisto ruošimą. Kiekviena išankstinė programa yra optimizuota konkrečiam maisto tipui, automatiškai nustatydama idealią temperatūrą ir kepimo laiką, kad su minimaliomis pastangomis būtų pasiekti puikūs rezultatai.



1 Sudėkite ingredientus į krepšelį ir įstumkite keptuvą atgal į prietaisą.

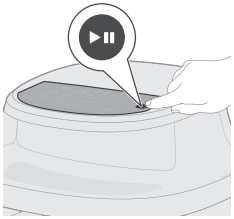
Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į krepšelį daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.

2 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

3 Bakstelėkite **Airfry**, **Steam** arba **Steamfry** mygtuką, kad įjungtumėte vieną iš gaminimo režimų.

Pastaba. Naudodami **Steam** arba **Steamfry**režimą įsitikinkite, kad pripildytas vandens bakelis yra savo vietoje.

4 Pasirinkite vieną iš iš anksto nustatytų programų pagal gaminamą maistą.



5 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- švelniai pakratykite krepšelį.
- Pakratykite arba apverskite turinį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite krepšelį atgal, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai krepšelis išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai krepšelis bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.

6 Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus kepimo procesui, krepšelis, keptuvas, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Kai išimsite krepšelį ir keptuvą iš prietaiso, visada padėkite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.

7 Išimkite paruoštą maistą iš krepšelio.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

Iš anksto nustatytų programų lentelė „Airfry“ režimui

	Išankstinis nustatymas	**Rekomenduojamas kiekis**	**Laikas**	**Temperatūra**	**Priminimas pakratyti**
	Šaldytos bulvytės	1000 g	27 min.	180 °C	2 kartus
	Naminės bulvytės	1000 g	29 min.	180 °C	2 kartus

	Mėsos pjausnys	4 vnt. (190 g / vnt.)	17 min.	200 °C	1 kartą
	Kiaušiniai ir pusryčiai	3 skrebučiai, 4 kiaušiniai	12 min. Įdėkite skrebutį po 6 min. gaminimo	160 °C	/
	Keksiukai	9 puodeliai (apie 30 g puodeliui)	16 min.	160 °C	/
	Vištienos kulšelės	10 vnt. (125 g / vnt.)	28 min.	180 °C	2 kartus
	Įvairios daržovės	1000 g („Airfry“ režimas) 600 g („Steamfry“ ir „Steam“ režimai)	12 min.	180 °C	2 kartus
	Visa žuvis	2 žuvys (300–400 g žuviai)	13 min.	200 °C	1 kartą

Iš anksto nustatytų programų lentelė „Steamfry“ režimui

	Išankstinis nustatymas	**Svoris**	**Laikas**	**Temperatūra**	**Priminimas pakratyti**
	Vištienos kulšelės	10 vnt. (125 g / vnt.)	35 min.	180 °C	2 kartus
	Bulvių kubeliai	1000 g	34 min.	180 °C	1 kartą
	Žiediniai kopūstai	600 g	19 min.	160 °C	2 kartus
	Visa žuvis	2 žuvys (300–400 g žuviai)	18 min.	200 °C	1 kartą
	Koldūnai	370 g	16 min.	160 °C	/

Iš anksto nustatytų programų lentelė „Steam“ režimui

	Išankstinis nustatymas	**Svoris**	**Laikas**	**Temperatūra**
	Vištienos kulšelės	10 vnt. (125 g / vnt.)	33 min.	100 °C

	Bulvių kubeliai	1000 g	29 min.	100 °C
	Brokoliai	600 g	13 min.	100 °C
	Visa žuvis	2 žuvys (300–400 g žuviai)	19 min.	100 °C
	Koldūnai	370 g	13 min.	100 °C

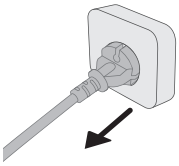
Valymas

Įprastinis valymas

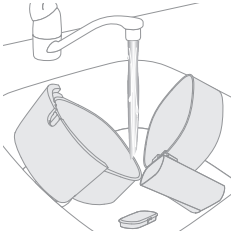
Įspėjimas. Prieš valydami palaukite, kol keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus iki galo atvės.

Įspėjimas: krepšelyje yra nelimpanti danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.



1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.



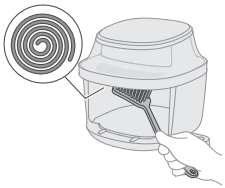
3 Krepšelį, keptuvą ir vandens bakelį plaukite po čiaupu, jei reikia, šiltu vandeniu, indų plovikliu ir neabrazyvia kempine (žr. „valymo lentelę“).

Patarimas. Jei ant krepšelio ar keptuvo yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant krepšelio ar keptuvo yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.

Patarimas. Jei reikia, prie kaitinimo elemento prikepusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite

plieninės vielos šepečių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.

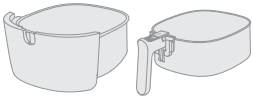
4 Kad nesusibraižytumėte, švelniai nuvalykite prietaiso išorę ir vidų nesuglamžyta, švaria ir minkšta šluoste. Pradėkite valyti šiek tiek sudrėkintą šluostę ir, jei reikia, panaudokite sausą.



5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.

6 Prietaiso vidų nuvalykite šiek tiek sudrėkinta minkšta šluoste, o prireikus – sausa.

Valymo lentelė

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Valymas garais

Valymo garais funkcija efektyviai ištirpina riebalų likučius ir kruopščiai išvalo krepšelį bei keptuvą.

Programa trunka 25 minučių ir susideda iš:

- **20 minučių valymo garais**, skirto apnašoms ištirpdyti;

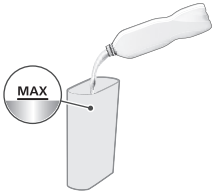
- **5 minučių džiovinimo**, kad keptuvas būtų paruoštas naudoti.

Pastaba. Paleidžiant valymo garais programą, prietaisas iš galinės dalies gali išleisti daugiau garų nei įprastu gaminimo garais režimu. Tai normalu ir dėl to ant netoliese esančių sienų gali susidaryti daugiau kondensato.

Prieš pradėdami patikrinkite toliau nurodytus punktus.

- Oro išleidimo anga nėra tiesiogiai nukreipta į elektros lizdą.
- Nestatykite kitų virtuvės prietaisų šalia šio prietaiso.
- Palikite bent 15 cm tarpą tarp prietaiso ir sienos, kad sumažintumėte kondensato kaupimąsi.

1 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki **„MAX"** vandens lygio.



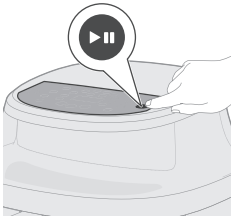
Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

2 Ištraukite vandens bakelio pagrindą iš prietaiso apačios.

3 Uždėkite dangtį ant vandens bakelio ir uždėkite vandens bakelį ant pagrindo.

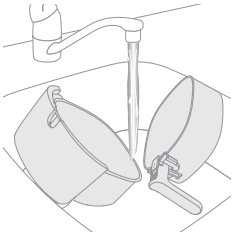
4 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

5 Bakstelėkite **valymo garais** mygtuką.



6 Pradėkite valymą garais, paspaudę **paleidimo / pauzės** mygtuką.

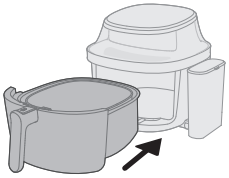
7 Po 20 minučių prietaisas nepertraukiamai pypsės, o valymo garais piktograma pradės mirksėti.



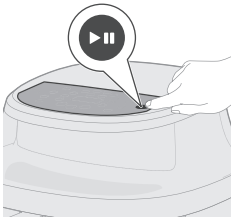
8 Ištraukite ir išvalykite keptuvą bei krepšelį.

Dėmesio! Imdami karštą keptuvą visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

Pastaba. Jei keptuve ir krepšelyje liko riebalų, išvalykite juos muiluotu vandeniu arba plovikliu, naudodami kempinę, tada dar kartą nuplaukite.



9 Įdėkite krepšelį ir keptuvą atgal į prietaisą.



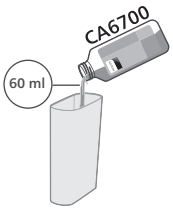
10 Bakstelėkite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad pradėtumėte džiovinimo procesą.

11 Po 5 minučių pasigirsta garsinis signalas, rodantis, kad džiovinimas baigtas.

Patarimas. Prieš naudodami pirmą kartą arba jei ilgą laiką nenaudojote, siūlome naudoti valymo garais funkciją, kad kruopščiai išvalytumėte vandens sistemą ir gaminimo kamerą.

Kalkių nuosėdų šalinimas

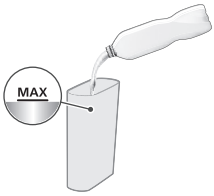
Kas 20 valandų naudojant garų režimą, ekrane automatiškai pasirodys ir mirksės priminimas apie kalkių šalinimą – tai reiškia, kad atėjo laikas paleisti kalkių šalinimo programą. Kalkių šalinimo programa pašalina kalkių nuosėdas iš „Airfryer" vandens sistemos, padėdama prailginti jos tarnavimo laiką.



1 Įpilkite į vandens bakelį 60 ml „Philips" kalkių šalinimo priemonės CA6700.

Pastaba. „Philips" kalkių šalinimo priemonės CA6700 dėžutėje nėra. Įsigykite atskirai, kad gerai pašalintumėte kalkes.

Pastaba. Norėdami pašalinti kalkes iš prietaiso, rekomenduojame naudoti „Philips" kalkių šalinimo priemonę CA6700/55 (galima įsigyti „Philips" internetinėje parduotuvėje). Būtina šalinti kalkes prietaise kas 10 valandų garų funkcijos naudojimo. Jei ketinate naudoti kalkių šalinimo priemonę, kurios pagrindą sudaro citrinų rūgšties milteliai, rekomenduojame sumaišyti **40 g maistui skirtų citrinų rūgšties miltelių** su **800 ml vandens**, kad gautumėte kalkių šalinimo tirpalą. Jei kalkės prietaise nebus šalinamos, garantija taip pat bus panaikinta.



2 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki **MAX** vandens lygio.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

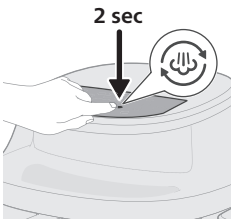
3 Tolygiai sumaišykite vandenį ir kalkių šalinimo priemonę vandens bakelyje.

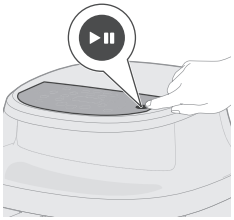
4 Ištraukite vandens bakelio pagrindą iš prietaiso apačios.

5 Uždėkite dangtį ant vandens bakelio ir uždėkite vandens bakelį ant pagrindo.

6 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

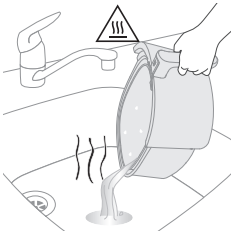
7 Bakstelėkite ir 2 sekundes palaikykite **valymo garais** mygtuką.





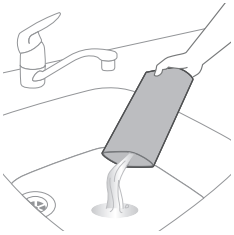
8 Bakstelėkite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad pradėtumėte kalkių šalinimą.

9 Po 25 minučių kalkių šalinimo prietaisas supypsės ir primins ištraukti keptuvą.

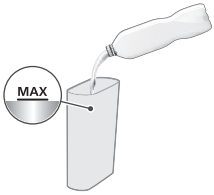


10 Ištraukite keptuvą ir išpilkite visą keptuve likusį vandenį.

Dėmesio! Imdami karštą keptuvą visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.



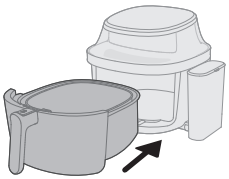
11 Iš vandens bakelio išpilkite visą likusį vandenį.



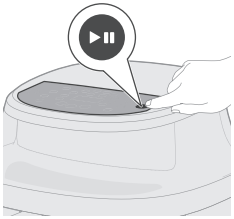
12 Į vandens bakelį įpilkite vandens.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

13 Įdėkite krepšelį ir keptuvą atgal į prietaisą.

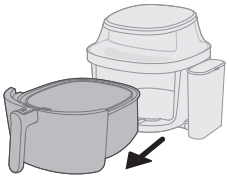


14 Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad tęstumėte kalkių šalinimą.

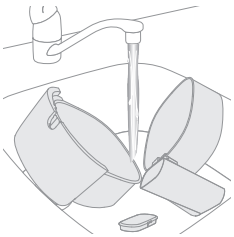


15 Kalkių šalinimo procesas baigiasi, kai vėl išgirsite prietaiso pyptelėjimą.

16 Ištraukite krepšelį ir keptuvą.



17 Išskalaukite krepšelį, keptuvą ir vandens bakelį po čiaupu



Svarbu. Jokiu būdu nenaudokite kalkių nuosėdų šalinimo skysčio, kurio pagrindą sudaro sieros rūgštis, vandenilio chlorido rūgštis, sulfamas arba acto rūgštis (actas), nes galite sugadinti prietaiso vandens sistemą ir tinkamai neištirpinti kalkių nuosėdų.

Pastaba. Jei dažnai naudojate kietą vandenį, gali tekti dažniau šalinti kalkes iš prietaiso.

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.home.id/support**. Čia rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba galėsite kreiptis į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos sritys naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.
		Įjungus prietaisą, keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:
		Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus saugu.
Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.	Naudojote netinkamos rūšies bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokiu būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
„AirFryer" neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer" pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
	Nebakstelėjote **įjungimo / išjungimo** mygtuko.	Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.
„AirFryer" viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„AirFryer" keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai įdėję krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebius produktus.	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiūvėsėliuose.	Dėl ore sklandančių smulkių džiūvėsėlių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiūvėsėlius.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusausinkite.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„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 ekrane toliau rodoma „E1“, kreipkitės į aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E4–E12“.	Gali būti, kad sutriko prietaiso veikimas.	Pabandykite išjungti prietaisą iš elektros tinklo ir vėl jį įjungti. Jei tai nepadeda, kreipkitės į aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E15“.	Užsikimšo vidinis vandens vamzdelis.	Atlikite kalkių šalinimo procesą. Jei tai nepadeda, kreipkitės į aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
Girdžiu keistą iš prietaiso vidaus sklindantį triukšmą.	Šiame prietaise yra ventiliatorius šilumai cirkuliuoti ir vandens siurblys garinimo funkcijai įjungti. Prietaisui veikiant, galite girdėti šių komponentų skleidžiamus garsus.	Tai įprasta ir tikėtina. Jei triukšmas tampa pastebimai garsesnis arba pasikeičia jo pobūdis, kreipkitės pagalbos į klientų aptarnavimo centrą.
Panaudojus prietaisą, maisto ruošimo kameroje yra vandens.	Po gaminimo galite pastebėti, kad kepimo kameroje liko vandens. Taip yra dėl veikimo metu susidarančių garų, kurie kondensuojasi ant maisto ir vidinių kameros sienelių.	Nedidelis kondensato kiekis yra įprastas reiškinys. Tiesiog nuvalykite jį minkšta, drėgna, neabrazyvia šluoste.
mirksi.	Vandens bakelyje nėra vandens.	Į vandens bakelį įpilkite išgryninto vandens ar distiliuoto vandens.
	Netinkamai įstatytas vandens bakelis.	Paspauskite vandens bakelį, kad jį pritvirtintumėte.
	Užsikimšo vidinis vandens vamzdelis.	Atlikite kalkių šalinimo procesą. Jei tai nepadeda, kreipkitės į aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
mirksi.	Tai priminimas apie kalkių šalinimą.	Atlikite kalkių šalinimo procesą. Žr. skyrių „Kalkių šalinimas“.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Ruošiant maistą garais, valant garais arba šalinant arba kalkes, ant sienos susidaro kondensatas.	Tai įprasta. Iš oro išleidimo angos prietaisas gali išleisti daugiau garų. Šiuos garus vidinis ventiliatorius gali nupūsti link netoliese esančių paviršių, todėl ant sienų atsiranda matomas kondensatas.	Kad naudojimas būtų saugus ir optimalus, imkitės toliau nurodytų priemonių. - Pastatykite prietaisą bent 15 cm atstumu nuo sienos, kad sumažintumėte kondensato kaupimąsi. - Užtikrinkite, kad oro išleidimo anga nebūtų tiesiogiai nukreipta į elektros lizdą, kad išvengtumėte elektros pavojaus. - Prietaisui veikiant, nestatykite kitų virtuvės prietaisų arti jo. - Naudokite šluostę arba minkštą audinį, kad nusausintumėte ant aplinkinių paviršių susidariusį kondensatą.
Iš „Airfryer" teka vanduo.	Vidinis nuotėkis (pvz., vandens vamzdelis ar vidiniai komponentai).	Dėl papildomos pagalbos kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
	Įtrūkimai arba pažeidimai dėl išorinės jėgos. Jei prietaisas buvo numestas ar deformuotas, tai gali sukelti konstrukcinius pažeidimus, dėl kurių atsiranda nuotėkis.	
	Vandens bakelis gali būti netinkamai įdėtas arba pažeistas.	Išimkite vandens bakelį ir vėl saugiai jį įdėkite. Patikrinkite, ar nėra matomų įtrūkimų ar pažeidimų. Jei randate pažeidimų, kreipkitės pagalbos į klientų aptarnavimo centrą.
„Airfryer" gamina nepakankamai garų.	Nepakankamas vandens kiekis vandens bakelyje.	Patikrinkite, ar vandens bakelyje yra pakankamai vandens.
	Netinkamai įdėtas vandens bakelis.	Paspauskite vandens bakelį, kad jį pritvirtintumėte.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Vandens įleidimo anga yra nešvari arba užsikimšusi.	Kruopščiai išvalykite ir išskalaukite, kad pašalintumėte visus užsikimšimus.
	Užsikimšęs garų generatorius arba vamzdyno nuotėkis.	Jei prietaisas buvo naudojamas ilgą laiką, garų generatoriui gali prireikti techninės priežiūros. Paleiskite kalkių šalinimo programą, kad išvalytumėte garų sistemą. Jei problema išlieka ir pašalinus kalkes, kreipkitės pagalbos į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Tartalom

Fontos biztonsági utasítás 411
Vigyázat! 411
Vigyázat! 412
Figyelem! 413
Elektromágneses mezők (EMF) 415
Automatikus kikapcsolás 415
Újrahasznosítás 415
Garancia és terméktámogatás 415
Környezettudatos tervezési adatok 415
Bevezetés 416
Általános leírás 416
A termék rövid bemutatása 416
A kezelőpanel áttekintése 418
Teendők az első használat előtt 422
Előkészületek használat előtt 422
A készülék használata 422
Forrólevegős sütés üzemmód 423
Gőzsütés üzemmód 426
Párolás üzemmód 430
Sütés előre beállított programokkal 433
Tisztítás 436
Rutintisztítás 436
Gőztisztítás 437
Vízkőmentesítés 440
Tárolás 444
Hibaelhárítás 444

Fontos biztonsági utasítás

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

1

- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe (1. ábra).
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Üzemeltetés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.

- Ne 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 kosárba a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem tiszta, és nincsenek ételdarabok rátapadva.
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre, a fémrészek éleire.

Vigyázat!

- 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.

2

- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak (2. ábra).
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 15 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és 6 °C-nál magasabbnak kell lennie, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettség kockázatát az elkészült ételben.
- Mivel az Airfryer készülék nagy sütőkamrával rendelkezik, az elektromos teljesítménye nagy. Ne működtessen ugyanarról az áramkörről egyidejűleg más nagy teljesítményű készüléket (pl. vízforralót, elektromos grillsütőt vagy hasonlókat). Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a ház rendszerének áramköri megszakítója reagál erre, és ennek az aljzatnak az áramellátása megszakad.

- Az Airfryer használatakor legyen óvatos a nagy, nehéz fiók felnyitásakor, lezárásakor vagy rázásakor. Mindig szilárdan fogja meg, nehogy kicsússzon a kezéből vagy nehogy leessen, ami sérülést okozhat.
- 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.
- Az esetleges sérülések elkerülése érdekében csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény, a kosár és a sütőkamrába helyezett tartozékok a készülék használata közben és után felforrósodnak, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.
- Ne helyezze a sütőedényt és a kosarat a felhasználói felület paneljére, mert leeshetnek és sérülést okozhatnak.
- Ételpároláskor legyen óvatos, amikor kihúzza a sütőedényt, hogy elkerülje a kiáramló gőz okozta égési sérüléseket.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy a gőzkimeneti nyílása ne aljzat felé nézzen.

Figyelem!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag hivatalos Philips szakszervizbe vigye átvizsgálásra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranysárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az Airfryer készülék az Ön irányításával működik.

- Zsíros étel sütésekor az Airfryer füstöt bocsáthat ki.
- A sütőedény rázása és mozgatása közben ne nyomja meg a kosár kioldógombját.
- Ha a vízkőmentesítési ikon világítani kezd, kérjük, végezze el a vízkőmentesítést.
- Az elkészült étel kiöntésekor legyen óvatos, és ügyeljen arra, hogy a tartozékok ne essenek ki.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék hátulja legalább 15 cm-re van a faltól, az eleje pedig 2 cm-re a munkalap szélétől. Ezenkívül győződjön meg arról is, hogy a levegőkimenet ne nézzen semmilyen hálózati aljzat felé.
- Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.
- Normál használat esetén a termék körül megfelelő szellőzést kell biztosítani.
- Ha gőz halmozódik fel a gőzkimeneti nyíláson belül vagy a felületének a környékén, törölje le puha, száraz ruhával.
- Ha az aljzatra pára csapódott le, ajánlott módosítani a készülék helyzetét, vagy használja az aljzat porvédő fedelét, hogy elkerülje a pára lecsapódását az aljzatokra.
- A készülék rövid tápkábellel rendelkezik, amely csökkenti a beakadás vagy a megbotlás kockázatát, amely hosszabb tápkábel esetén előfordulhat.
- Hosszabbítókábel csak megfelelő körültekintéssel használható. Hosszabbítókábel használata esetén:
  - A kábelen feltüntetett elektromos besorolásnak meg kell egyeznie a készülék besorolásával.
  - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le a pultról vagy asztalról, hogy a gyerekek ne ránthassák le, és ne lehessen véletlenül megbotlani benne.
  - A hosszabbítókábelnek háromeres földelt típusúnak kell lennie.
- A készülék polarizált csatlakozódugóval rendelkezik (az egyik érintkezője szélesebb, mint a másik). Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében a csatlakozódugó csak egyféleképpen helyezhető be a polarizált aljzatba. Ha a csatlakozódugó nem illeszkedik teljesen az aljzatba, fordítsa meg. Ha még mindig nem illeszkedik, hívjon szakképzett villanyszerelőt. Ne kísérelje meg módosítani a csatlakozódugót.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne használjon lúgos tisztítószereket. Ehelyett puha ronggyal és enyhe tisztítószerrel tisztítsa.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne használjon kemény vizet. Helyette használjon tisztított/desztillált vizet a pároláshoz, a gőzsütéshez és a vízkőmentesítéshez.
- Ne irányítson ventilátorból vagy légkondicionálóból érkező hideg levegőt az Airfryer levegőkimeneti nyílása felé.
- Csak Philips CA6700 vízkőmentesítőt használjon. Semmilyen körülmények között ne használjon kénsav-, sósav-, szulfámsav- vagy ecetsav- (ecet-) alapú vízkőmentesítőt, mivel ez károsíthatja a készülék vízrendszerét, és nem oldja fel megfelelően a vízkövet. Ha nem használja a Philips vízkőmentesítőt, a garancia érvényét veszti. A készülék vízkőmentesítésének elmulasztása szintén érvényteleníti a garanciát.
- A fűtőelem felülete használat után is forró maradhat.

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 Netherlands B.V., amelynek székhelye Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, a vásárlás dátumától (illetve – ha az későbbi – a szállítás napjától) számított két év garanciát biztosít erre a termékre. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért, pótalkatrészekért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **home.id/support**.

Környezettudatos tervezési adatok

Környezettudatos tervezési adatok a következő típusazonosító(k)ra vonatkozóan: NA540, NA541, NA543, NA547

Leírás	Jel	Érték	Mértékegység
Áramfogyasztás kikapcsolt módban	P_{off}	0,3	W
Áramfogyasztás készenléti üzemmódban	P_{sb}	/	W
Időtartam a készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	T_{sb}	20	perc
Az üzemérték méréséhez alkalmazott szabvány	EN 50564:2011		

Kapcsolatfelvételi adatok további információk beszerzéséhez	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollandia

A készülék megfelel a BIZOTTSÁG (EU) 2023/826 RENDELETÉBE foglalt környezettudatos tervezési követelményeknek.

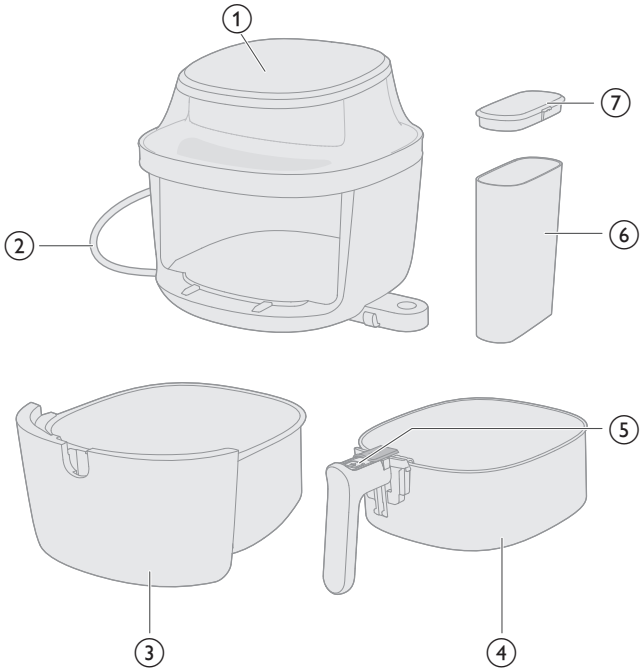
Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a **www.home.id** oldalon.

Általános leírás

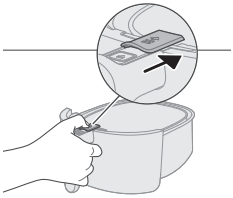
A termék rövid bemutatása



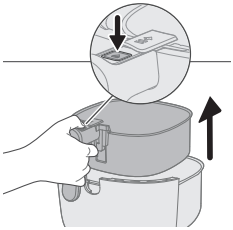
1 Kezelőpanel
2 Hálózati kábel
3 Sütőedény
4 Kosár
5 Kosár kioldógombja
6 Víztartály
7 A víztartály fedele

Kosár kioldógombja

Csúsztassa el a fedelet a kosár kioldógombjához való hozzáférés érdekében.



Nyomja meg a kosár kioldógombját, majd emelje ki a kosarat a sütőedényből.



A kezelőpanel áttekintése

Tápellátás és alapvető műveletek

Be-/kikapcsológomb
Érintse meg az Airfryer be- vagy kikapcsolásához.

Indítás/szüneteltetés gomb
Érintse meg a sütési folyamat elindításához vagy szüneteltetéséhez.

Forrólevegős sütés gomb
Érintse meg a forrólevegős sütés elindításához a ropogós eredmény érdekében.

Gőzsütés gomb
Érintse meg a párolás és forrólevegős sütés elindításához a párolt belső részek és a ropogós külső részek érdekében.

Párolás gomb
Érintse meg az étel párolással történő sütéséhez a kíméletes és egyenletes melegítés érdekében.

Növelés/csökkentés gombok
Érintse meg a sütési hőmérséklet és idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.

Hőmérséklet-szabályozó gomb
Érintse meg a hőmérséklet-beállítási módba való belépéshez.

Idő gomb
Érintse meg az időbeállítási módba való belépéshez.

Előre beállított programok

Fagyasztott hasábburgonya

Használja ezt az előbeállítást fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya vagy szalmaburgonya ropogósra és aranyszínűre való sütéséhez.

Burgonyakockák

Használja ezt az előbeállítást frissen vágott burgonyából készült sült krumplihoz vagy burgonyaszeletekhez.

Csont nélküli hússzeletek

Ezzel az előbeállítással a kívánt puhaságúra grillezheti a steaket, pirított külsővel.

Reggeli

Használja ezt az előbeállítást gyors, kiegyensúlyozott reggelihez aranybarna pirítóssal és lágytojással.

Muffin

Ezzel az előbeállítással habkönnyű, egyenletesen átsült muffinokat készíthet.

Csirkecomb

Ezzel az előbeállítással alaposan átsült, ropogós bőrű csirkecombot készíthet.

Vegyes zöldségek

Használja ezt az előbeállítást zöldségek minimális olajjal való egyenletes pirításához vagy ropogósra sütéséhez.

Hal

Ezzel az előbeállítással kíméletesen süthet halfilét vagy tenger gyümölcseit, miközben azok puhák, illetve roppanósak maradnak.

Gombócok

Használja ezt az előbeállítást a gombócok egyenletes megsütéséhez, ropogós külsővel és lágy töltelékkel.

További funkciók

Melegen tartás

A Melegen tartás üzemmódot bármikor aktiválhatja – a sütés előtt vagy közben – a **Melegen tartás** gomb megérintésével.

A Melegen tartás funkció aktiválásakor a készülék a sütés befejeztével automatikusan átvált melegen tartó üzemmódba.

Rázásemlékeztető

Ez a modell rázásemlékeztetővel rendelkezik. Az optimális eredmény érdekében azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt, amikor az emlékeztető jelzés megszólal.

Nyomja meg a **Rázásemlékeztető** gombot a jelzés be- vagy kikapcsolásához. Ha engedélyezve van, hangjelzés érkezik, és a gomb villog – emlékeztetve Önt, hogy az egyenletesebb eredmény érdekében rázza meg vagy forgassa meg az ételt sütés közben.

Világítás

A sütőkamra világításának be- vagy kikapcsolása.

Gőztisztítás

Hatékonyan oldja a zsíros maradványokat, és mélytisztítást biztosít a kosár és a sütőedény számára egyaránt.

Kedvenc

Az Airfryer tartalmaz egy kedvenc mentése funkciót, amellyel gyorsan elérheti a kívánt beállításokat.

- Válassza ki az ételkészítési üzemmódot: Forrólevegős sütés, Gőzsütés vagy Párolás.
- Állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet és időt.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **Kedvenc** gombot, amíg hangjelzést nem hall – ez megerősíti, hogy a beállítás mentése megtörtént.
- Kedvence frissítéséhez egyszerűen ismételje meg a fenti lépéseket az új beállításokkal.

Kijelző

Idő-/hőmérséklet-kijelző
A képernyőn a sütési idő és hőmérséklet kijelzése váltakozik.

Kifogyott víz jelzése
Világít, ha nincs elég víz a víztartályban.

Vízkőmentesítés jelzése
Világít, ha a gőzzel működő funkciókat már 20 órán keresztül használták.

Teendők az első használat előtt

Fontos! Az első használat során előfordulhat, hogy az Airfryer készülék füstöt vagy szagot bocsát ki. Ez normális jelenség, és néhány percen belül meg kell szűnnie.

Figyelem! Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. Ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot a sütőedénybe.

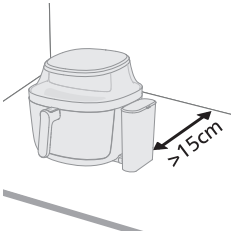
Figyelem! Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.

Figyelem! A készülék kizárólag háztartási használatra készült.

Megjegyzés: Nem szükséges előmelegíteni a készüléket.

1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.

Előkészületek használat előtt



1 A készüléket stabil, sík és hőálló felületre helyezze. Győződjön meg arról, hogy van elég hely az asztalon a kihúzott sín számára, amikor a sütőedényt kihúzza.
2 Hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a készülék hátuljánál.

Megjegyzés: Használat közben forró gőz távozik a levegőkimeneti nyílásokon. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a kimeneti nyílásoktól. Helyezze a készüléket legalább 15 cm távolságra a faltól, és ügyeljen ara, hogy a levegőkimeneti nyílások ne kerüljenek közvetlenül aljzat elé.

Megjegyzés: Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.

Megjegyzés: Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.

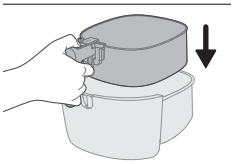
A készülék használata

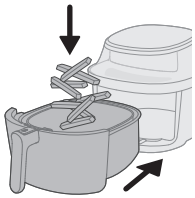
Ez a párolás funkcióval ellátott készülék három sokoldalú ételkészítési módot kínál, amelyek a legkülönbözőbb igények kielégítésére szolgálnak.

- A **Forrólevegős sütés üzemmód** minimális olajjal ropogós eredményt biztosít, tökéletes rágcsálnivalókhoz és sült kedvencekhez.
- A **Gőzsütés üzemmód** a forró levegőt és a gőzt kombinálja a nedvesség megkötéséhez, miközben az étel aranysárgára sül – ideális az olyan finom ételekhez, mint a házi kenyér és a hal.
- A **Párolás üzemmód** tiszta gőzzel kíméletesen süti meg az összetevőket, megőrizve a tápanyagokat és az állagot, így tökéletes a zöldségek és a tenger gyümölcsei számára.

Forrólevegős sütés üzemmód

1 Helyezze a kosarat a sütőedénybe.





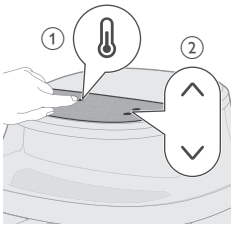
2 Tegye a hozzávalókat a kosárba, és helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Az Airfryer a hozzávalók széles választékának elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében tekintse meg az „Élelmiszer-táblázat"-ot az ajánlott mennyiségekkel és ételkészítési időkkel kapcsolatban.

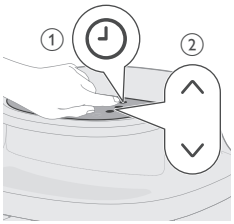
Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltse a kosarat a „**MAX**" jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

3 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

4 Érintse meg a **Forrólevegős sütés** gombot a Forrólevegős sütés üzemmódba való belépéshez.

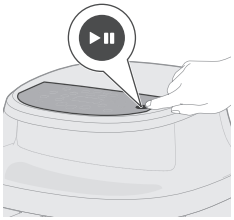


5 Érintse meg a **Hőmérséklet** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet.



6 Érintse meg az **Idő** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési időt.

Megjegyzés: A sütési hőmérséklet és idő manuális kiválasztása mellett számos előre beállított program közül is választhat, amelyeket a kényelem és az optimális eredmény érdekében terveztek.



7 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd: „Élelmiszer-táblázat"). Ehhez:

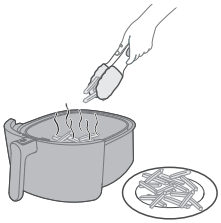
- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza fel vagy forgassa meg az összetevőket egy hőálló felületen.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A sütőedény eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a sütőedényt visszahelyezik a készülékbe.

8 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.

Figyelem! A sütési folyamatot követően a kosár, a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. A készülékből való kivételkor mindig helyezze a kosarat és a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.



9 Vegye ki a megsült ételt a kosárból.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sütött étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.

Élelmiszer-táblázat a Forrólevegős sütés üzemmódhoz

Az alábbi táblázat a különböző ételtípusok elkészítéséhez javasolt alapbeállításokat tartalmazza.

Megjegyzés

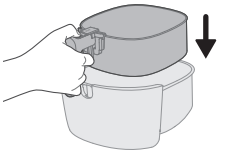
- A felsorolt beállítások iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők eredetének, méretének, formájának és márkájának eltérései miatt az optimális eredmény nem garantálható minden összetevő esetében.
- Nagyobb mennyiségek (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott snackek) sütése közben 2–3-szor rázza meg, forgassa át vagy keverje meg a hozzávalókat, hogy egyenletes állagúak és megfelelően átsültek legyenek.

Ételek	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Kis adag	830 g	200 °C	22 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 11., 14., 17. és 20. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény kis adag hasábburgonya esetében.
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Nagy adag	1250 g	200 °C	30 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 14., 18., 22. és 27. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasábburgonya esetében.
Fagyasztott tavaszi tekercsek	800 g	200 °C	15 perc	1-2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	6 húspogácsa	200 °C	16–25 perc	1-2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Fasírt	1400 g	150 °C	65-70 perc	
Csontozott hússzelet (körülbelül 190 g/7 uncia)	4 szelet	200 °C	16–25 perc	1-2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg

Ételek	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő	Megjegyzés
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	5 db	180 °C	20–28 perc	1-2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Egész csirke (1200 g/42 uncia)	1 darab	180 °C	50-60 perc	1-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 75 g/2,6 uncia)	4 db	180 °C	8 perc	
Csirkecomb (kb. 100 g/3,5 uncia darabonként) Kis adag	4 db	180 °C	26 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az ételt manuálisan a sütés 13. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény kis adag csirkecomb esetében.
Muffin (kb. 40 g/1,4 uncia darabonként)	6 db	160 °C	16 perc	
Vegyes zöldség (durvára vágva) Nagy adag	1300 g	180 °C	15 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy keverje meg az ételt manuálisan a sütés 8. és 12. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.

Gőzsütés üzemmód

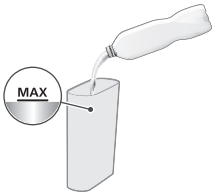
1 Helyezze a kosarat a sütőedénybe.



2 Tegye a hozzávalókat a kosárba, és helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Az Airfryer a hozzávalók széles választékának elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében tekintse meg az „Élelmiszer-táblázat”-ot az ajánlott mennyiségekkel és ételkészítési időkkel kapcsolatban.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltse a kosarat a „**MAX**” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.



3 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

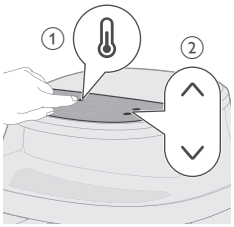
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

4 Húzza ki a víztartály talprészét a készülék alsó oldalából.

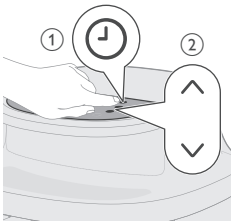
5 Zárja le a fedelet a víztartályon, és helyezze a víztartályt a talprészre.

6 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

7 Érintse meg a **Gőzsütés** gombot a Gőzsütés üzemmódba való belépéshez.

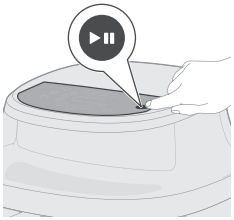


8 Érintse meg a **Hőmérséklet** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet.



9 Érintse meg az **Idő** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési időt.

Megjegyzés: A sütési hőmérséklet és idő manuális kiválasztása mellett számos előre beállított program közül is választhat, amelyeket a kényelem és az optimális eredmény érdekében terveztek.



10 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd: „Élelmiszer-táblázat"). Ehhez:

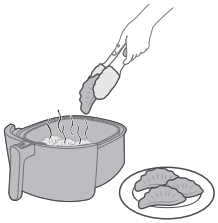
- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a kosarat visszahelyezik a készülékbe.

11 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.

Figyelem! A sütési folyamatot követően a kosár, a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. Eltávolításkor mindig helyezze a kosarat hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a kosárból forró gőz csaphat ki.



12 Vegye ki a megsült ételt a kosárból.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sütött étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.

Élelmiszer-táblázat a Gőzsütés üzemmódhoz

Az alábbi táblázat a különböző ételtípusok elkészítéséhez javasolt alapbeállításokat tartalmazza.

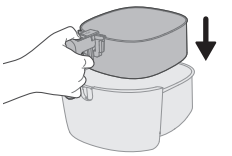
Megjegyzés

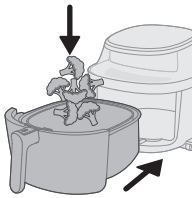
- A felsorolt beállítások iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők eredetének, méretének, formájának és márkájának eltérései miatt az optimális eredmény nem garantálható minden összetevő esetében.
- Nagyobb mennyiségek (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott snackek) sütése közben 2–3-szor rázza meg, forgassa át vagy keverje meg a hozzávalókat, hogy egyenletes állagúak és megfelelően átsültek legyenek.

Ételek	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya	1000 g/35 uncia	180 °C	34 perc	1-2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	5 db	160 °C	29 perc	1-2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Halfilé (kb. 125 g/4 uncia)	6 db	160 °C	22 perc	1-2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Házi készítésű kenyér	500 g	180 °C	30 perc	Terítse szét a tésztát egyenletes, lapos rétegben, nehogy felemelkedjen, és sütés közben hozzáérjen a fűtőelemhez, ami megégetheti a kenyeret.
Egész csirke	1200 g/42 uncia	180 °C	50 perc	Közben rázza össze, forgassa át vagy keverje meg egyszer

Párolás üzemmód

1 Helyezze a kosarat a sütőedénybe.

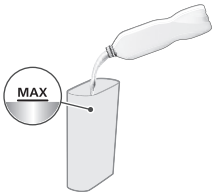




2 Tegye a hozzávalókat a kosárba, és helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Az Airfryer a hozzávalók széles választékának elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében tekintse meg az „Élelmiszer-táblázat"-ot az ajánlott mennyiségekkel és ételkészítési időkkel kapcsolatban.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltse a kosarat a „**MAX**" jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.



3 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

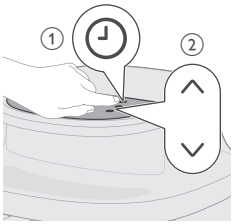
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

4 Húzza ki a víztartály talprészét a készülék alsó oldalából.

5 Zárja le a fedelet a víztartályon, és helyezze a víztartályt a talprészre.

6 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

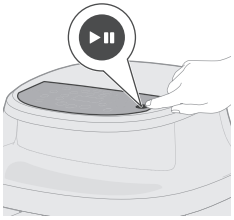
7 Érintse meg a **Párolás** gombot a Párolás üzemmódba való belépéshez.



8 Érintse meg az **Idő** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési időt.

Megjegyzés: A hőmérséklet-beállítás Párolás esetén nem elérhető.

Megjegyzés: A sütési hőmérséklet és idő manuális kiválasztása mellett számos előre beállított program közül is választhat, amelyeket a kényelem és az optimális eredmény érdekében terveztek.



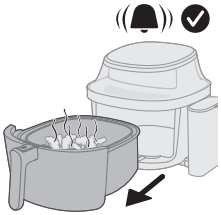
9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd: „Élelmiszer-táblázat"). Ehhez:

- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza fel vagy forgassa meg az összetevőket egy hőálló felületen.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a kosarat visszahelyezik a készülékbe.



10 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.

Figyelem! A sütési folyamatot követően a kosár, a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. A készülékből való kivételkor mindig helyezze a kosarat és a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a kosárból forró gőz csaphat ki.

11 Vegye ki a megsült ételt a kosárból.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sütött étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.

Élelmiszer-táblázat a Párolás üzemmódhoz

Az alábbi táblázat a különböző ételtípusok elkészítéséhez javasolt alapbeállításokat tartalmazza.

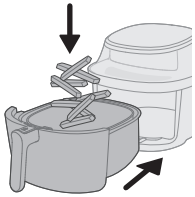
Megjegyzés

- A felsorolt beállítások iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők eredetének, méretének, formájának és márkájának eltérései miatt az optimális eredmény nem garantálható minden összetevő esetében.
- Nagyobb mennyiségek (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott snackek) sütése közben 2–3-szor rázza meg, forgassa át vagy keverje meg a hozzávalókat, hogy egyenletes állagúak és megfelelően átsültek legyenek.

Ételek	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya	1000 g/35 uncia	100 °C	29-35 perc	
Egész burgonya (kb. 250–300 g/9–11 uncia)	4 db	100 °C	50-60 perc	
Sertésborda	300 g/11 uncia	100 °C	25-35 perc	
Rizs	320 g/11 uncia	100 °C	35–40 perc	Sütőedényt, például tepsit, szilikontálcát stb. használva Öntsön 320 ml vizet az edénybe, a rizs/víz arányt 1:1,2 szinten tartva.
Jamgyökér/édesburgonya (kb. 100 g/3,5 uncia)	8 db	100 °C	50–75 perc	

Sütés előre beállított programokkal

A készülék számos előre beállított sütési programmal rendelkezik, amelyek leegyszerűsítik az ételek elkészítését. Minden előbeállítás egy adott ételtípushoz van optimalizálva, és automatikusan beállítja az ideális hőmérsékletet és sütési időt, hogy Ön minimális erőfeszítés mellett ízletes eredményeket érhessen el.



1 Tegye a hozzávalókat a kosárba, és helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

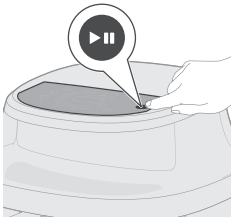
Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltse a kosarat a „**MAX**" jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

2 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

3 Érintse meg a **Forrólevegős sütés**, a **Párolás** vagy a **Gőzsütés** gombot a sütési üzemmódok valamelyikébe való belépéshez.

Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a feltöltött víztartály a helyén legyen, amikor a **Párolás** vagy a **Gőzsütés** ételkészítési üzemmódot használja.

4 Válassza ki az egyik előre beállított programot az elkészíteni kívánt ételnek megfelelően.



5 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázatot"). Ehhez:

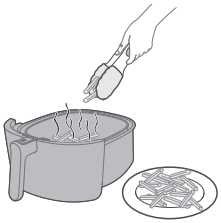
- Óvatosan húzza ki a kosarat.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a kosarat a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a kosarat visszahelyezik a készülékbe.

6 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.

Figyelem! A sütési folyamatot követően a kosár, a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. A készülékből való kivételkor mindig helyezze a kosarat és a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.



7 Vegye ki a megsült ételt a kosárból.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sütött étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.

Előbeállításokat tartalmazó táblázat Forrólevegős sütéshez

	Előbeállítás	Ajánlott mennyiség	Idő	Hőmérséklet	Rázásemlékeztető
	Fagyasztott hasábburgonya	1000 g	27 perc	180 °C	2 alkalommal
	Házi hasábburgonya	1000 g	29 perc	180 °C	2 alkalommal
	Hússzelet	4 darab (190 g/db)	17 perc	200 °C	1 alkalommal
	Tojás és reggeli	3 pirítós, 4 tojás	12 perc A pirítóst a sütés megkezdése után 6 perccel adja hozzá	160 °C	/

	Muffin	9 csésze (kb. 30 g/csésze)	16 perc	160 °C	/
	Csirkecomb	10 darab (125 g/db)	28 perc	180 °C	2 alkalommal
	Vegyes zöldségek	1000 g (Forrólevegős sütés üzemmód) 600 g (Gőzsütés és Párolás üzemmód)	12 perc	180 °C	2 alkalommal
	Egész hal	2 hal (300–400 g halanként)	13 perc	200 °C	1 alkalommal

Előbeállításokat tartalmazó táblázat Gőzsütéshez

	Előbeállítás	Tömeg	Idő	Hőmérséklet	Rázásemlékeztető
	Csirkecomb	10 darab (125 g/db)	35 perc	180 °C	2 alkalommal
	Burgonyakockák	1000 g	34 perc	180 °C	1 alkalommal
	Karfiol	600 g	19 perc	160 °C	2 alkalommal
	Egész hal	2 hal (300–400 g halanként)	18 perc	200 °C	1 alkalommal
	Gombócok	370 g	16 perc	160 °C	/

Előbeállításokat tartalmazó táblázat Pároláshoz

	Előbeállítás	Tömeg	Idő	Hőmérséklet
	Csirkecomb	10 darab (125 g/db)	33 perc	100 °C
	Burgonyakockák	1000 g	29 perc	100 °C
	Brokkoli	600 g	13 perc	100 °C

Egész hal	2 hal (300–400 g halanként)	19 perc	100 °C
Gombócok	370 g	13 perc	100 °C

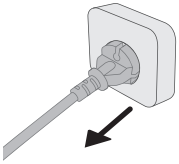
Tisztítás

Rutintisztítás

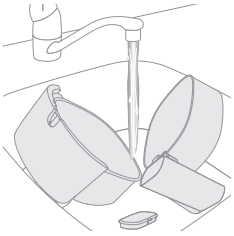
Figyelmeztetés: Tisztítás előtt várja meg, hogy a sütőedény, a kosár és a készülék belseje teljesen lehűljön.

Figyelmeztetés: a kosár tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.



1 Nyomja meg a be-/kikapcsológombot a készülék kikapcsolásához, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.
2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.

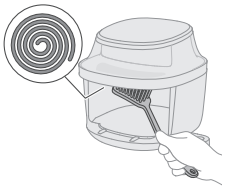


3 Tisztítsa meg a kosarat, a sütőedényt és a víztartályt a csap alatt, szükség esetén mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal (lásd: „tisztítási táblázat").

Tipp: Ha ételmaradék ragadt a kosárba vagy a sütőedényre, 10–15 percig áztassa őket forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a kosáron vagy a sütőedényen, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsíroldószert.

Tipp: Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkefét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.

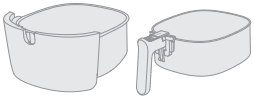
4 A karcolások megelőzése érdekében óvatosan törölje le a készülék külsejét és belsejét egy gyűrődésektől mentes, tiszta és puha ronggyal. Szükség esetén kezdje a tisztítást egy kissé nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.



5 Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.

6 Szükség esetén tisztítsa meg a készülék belsejét egy enyhén nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.

Tisztítási táblázat

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Gőztisztítás

A gőztisztítás funkció hatékonyan oldja fel a zsíros maradványokat, és mélytisztítást biztosít a kosár és a sütőedény számára egyaránt.

A program 25 percig tart, és a következőkből áll:

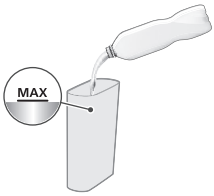
- **20 perc gőztisztítás** a lerakódások feloldásához.
- **5 perc szárítás,** hogy a sütőedény készen álljon a használatra.

Megjegyzés: A gőztisztítási program elindításakor előfordulhat, hogy a készülék hátulról több gőzt bocsát ki, mint a normál párolás üzemmódban. Ez normális, és fokozott páralecsapódást eredményezhet a közeli falakon.

Mielőtt elkezdené, ellenőrizze a következőket:

- A levegőkimenet ne nézzen közvetlenül semmilyen hálózati aljzat felé.
- Ne helyezzen más konyhai készüléket a készülék mellé.
- Hagyjon legalább 15 cm helyet a készülék és a fal között, hogy minimalizálja a páralecsapódást.

1 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.



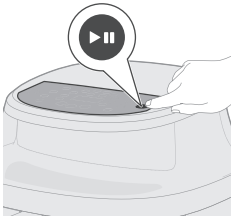
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

2 Húzza ki a víztartály talprészét a készülék alsó oldalából.

3 Zárja le a fedelet a víztartályon, és helyezze a víztartályt a talprészre.

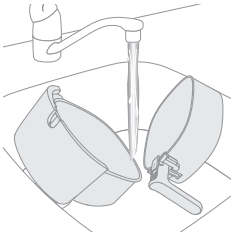
4 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

5 Érintse meg a **Gőztisztítás** gombot.



6 A gőztisztítás megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

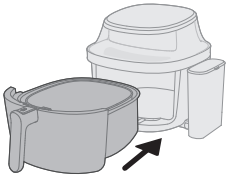
7 20 perc elteltével a készülék folyamatos hangjelzést ad, és a gőztisztítás ikon villogni kezd.



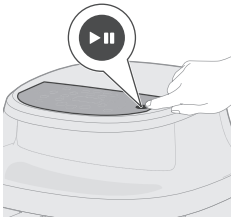
8 Húzza ki és tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.

Figyelem! A forró sütőedény megfogásához mindig viseljen hőálló kesztyűt.

Megjegyzés: Ha még mindig zsíros a sütőedény és a kosár, tisztítsa meg őket szappanos vagy mosogatószeres vízzel, majd öblítse el ismét mindkettőt.



9 Helyezze vissza a kosarat és a sütőedényt a készülékbe.



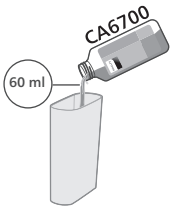
10 A szárítás megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

11 5 perc letelte után hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy véget ért a szárítás.

Tipp: Első használat előtt, vagy ha hosszabb időn át nem használta a készüléket, ajánlott a „Gőztisztítás" funkció használata a vízkeringető rendszer és a sütőkamra alapos tisztítása érdekében.

Vízkőmentesítés

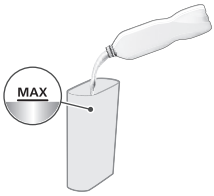
A párolás üzemmód használatának minden 20. órájában automatikusan megjelenik és villog a kijelzőn a vízkőmentesítési emlékeztető – ami azt jelenti, hogy ideje lefuttatni a vízkőmentesítő programot. A vízkőmentesítő program megtisztítja az Airfryer vízrendszerét a vízkőlerakódástól, így meghosszabbítja a készülék élettartamát.



1 Töltse fel a víztartályt 60 ml Philips vízkőmentesítő CA6700 folyadékkal.

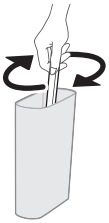
Megjegyzés: A Philips CA6700 vízkőmentesítő nem tartozék. A legjobb vízkőmentesítési eredmények érdekében vásárolja meg külön.

Megjegyzés: A készülék vízkőmentesítéséhez a Philips CA6700/55 vízkőmentesítő használatát javasoljuk (beszerezhető a Philips online áruházban). A párolás funkció használatának minden 10. órája után vízkőmentesíteni kell a készüléket. Ha citromsavpor alapú vízkőmentesítőt kíván használni, javasoljuk, hogy **40 g élelmiszeripari minőségű citromsavpor** és **800 ml víz** keverékét használja vízkőmentesítő oldatként. A készülék vízkőmentesítésének elmulasztása érvényteleníti a garanciát.



2 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

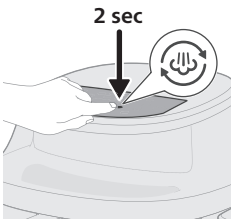


3 Keverje el egyenletesen a vizet és a vízkőoldót a víztartályban.

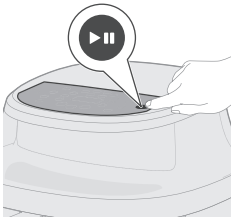
4 Húzza ki a víztartály talprészét a készülék alsó oldalából.

5 Zárja le a fedelet a víztartályon, és helyezze a víztartályt a talprészre.

6 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**

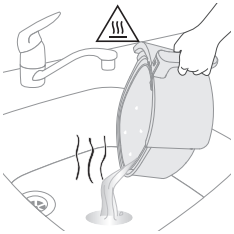


7 Érintse meg és tartsa lenyomva a **Gőztisztítás** gombot 2 másodpercig.



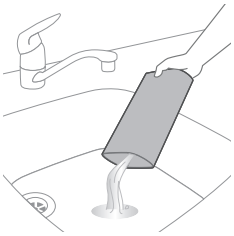
8 A vízkőmentesítés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

9 25 perc vízkőmentesítés után a készülék hangjelzéssel emlékezteti, hogy vegye ki a sütőedényt.

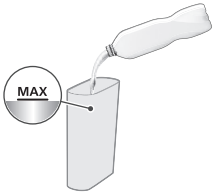


10 Húzza ki a sütőedényt, és öntse le a sütőedénybe maradt vizet.

Figyelem! A forró sütőedény megfogásához mindig viseljen hőálló kesztyűt.



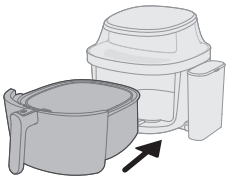
11 Öntse ki a maradék vizet a víztartályból.



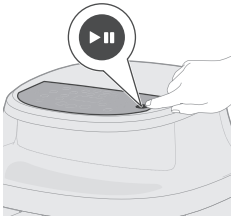
12 Töltse fel vízzel a víztartályt.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

13 Helyezze vissza a kosarat és a sütőedényt a készülékbe.

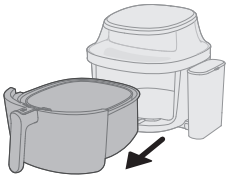


14 Nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot a vízkőmentesítés folytatásához.

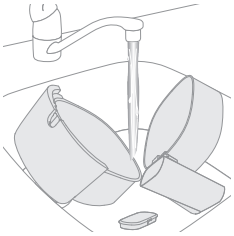


15 A vízkőmentesítési folyamat akkor ér véget, amikor a készülék ismét hangjelzést ad.

16 Húzza ki a kosarat és a sütőedényt.



17 Öblítse ki a kosarat, a sütőedényt és a víztartályt a csap alatt.



Fontos! Semmilyen körülmények között ne használjon kénsav-, sósav-, szulfámsav- vagy ecetsav- (ecet-) alapú vízkőmentesítő folyadékot, mivel ez károsíthatja a készülék vízrendszerét, és nem oldja fel megfelelően a vízkövet.

Megjegyzés: Ha olyan helyen van, ahol általában kemény a víz, akkor gyakrabban is szükség lehet a készülék vízkőmentesítésére.

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.home.id/support** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék a használat során kívül is felforrósodik.	A hő belülről a külső falakra sugárzik.	Ez normális jelenség. Minden olyan terület továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie.
		A sütőedény, a kosár és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:
		Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata biztonságos.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A házi készítésű hasábburgonyáim nem a vártnak megfelelőek.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.
	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
Az Airfryer készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.
	Nem érintette meg a **Be/kikapcsológombot**.	Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.
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 kosárba 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 kijelzőn továbbra is az „E1" látható, hívja a szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E4–E12" felirat látható.	Elképzelhető, hogy az eszköz nem működik megfelelően.	Próbálja meg kihúzni, majd újra csatlakoztatni a készüléket. Ha ez nem segít, hívja a szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E15" felirat látható.	A belső vízcső eldugult.	Hajtsa végre a vízkőmentesítési folyamatot. Ha ez nem segít, hívja a szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Furcsa zajt hallok a készülék belsejéből.	Ez a készülék ventilátorral van felszerelve a hő keringtetésére és vízszivattyúval a párolás funkció lehetővé tételére. Működés közben hangokat hallhat ezekből az alkatrészekből.	Ez normális és várható. Ha a zaj észrevehetően hangosabbá válik vagy megváltozik a jellege, kérjük, további segítségért forduljon a vevőszolgálatához.
Használat után víz van a sütőkamrában.	A sütés után előfordulhat, hogy a víz marad sütőkamrában. Ez a működés közben keletkező gőznek köszönhető, amely lecsapódik az ételre és a kamra belső falaira.	Kis mennyiségű páralecsapódás normális. Egyszerűen törölje le puha, nedves, karcolásmentes kendővel.
villog.	Nincs víz a tartályban.	Töltsön tisztított/desztillált vizet a víztartályba.
	A víztartály nem megfelelően van behelyezve.	Nyomja meg a víztartályt, hogy rögzítse a helyén.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A belső vízcső eldugult.	Hajtsa végre a vízkőmentesítési folyamatot. Ha ez nem segít, hívja a szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
villog.	Ez a vízkőmentesítési emlékeztető.	Hajtsa végre a vízkőmentesítési folyamatot. Lásd a „Vízkőmentesítés" fejezetet.
Párolás, gőztisztítás és vízkőmentesítés közben páralecsapódás keletkezik a falon.	Ez normális. A készülék fokozott gőzkibocsátást végezhet a levegőkimeneten keresztül. Ezt a gőzt a belső ventilátor a közeli felületek felé tolhatja, ami látható páralecsapódáshoz vezet a falakon.	A biztonságos és optimális használat érdekében: - Helyezze a készüléket legalább 15 cm-re a faltól, hogy csökkentse a páralecsapódást. - Az elektromos veszélyek elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a levegőkimenet ne nézzen közvetlenül hálózati aljzat felé. - Működés közben ne helyezzen más konyhai készüléket a készülék közelébe. - Használjon felmosót vagy puha ruhát a környező felületeken képződő páralecsapódás feltörléséhez.
Az Airfryer készülékből víz szivárog.	Belső szivárgás (pl. vízcső vagy belső alkatrészek).	További segítségért vegye fel a kapcsolatot az országában található vevőszolgálattal.
	Külső erő okozta repedések vagy sérülések. Ha a készülék leesett vagy deformálódott, az szerkezeti károsodást okozhat, ami szivárgáshoz vezethet.	
	Előfordulhat, hogy a víztartály nincs megfelelően behelyezve, vagy megsérült.	Távolítsa el a víztartályt, és szorosan helyezze vissza. Ellenőrizze, hogy nincsenek-e látható repedések vagy sérülések. Ha sérülést észlel, további segítségért forduljon a vevőszolgálathoz.
Az Airfryer nem termel elég gőzt.	Nincs elég víz a tartályban.	Ellenőrizze, van-e elég víz a tartályban.
	A víztartály nem megfelelően van behelyezve.	Nyomja meg a víztartályt, hogy rögzítse a helyén.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A vízbemenet szennyezett vagy eltömődött.	Alaposan tisztítsa meg és öblítse ki, hogy eltávolítsa az esetleges dugulásokat.
	A gőzfejlesztő eltömődött vagy a csővezeték szivárog.	Ha a készüléket már hosszabb ideje használja, a gőzfejlesztő karbantartást igényelhet. Futtassa le a vízkőmentesítési programot a gőzrendszer tisztításához. Ha a probléma a vízkőmentesítés után is fennáll, további segítségért vegye fel a kapcsolatot az országában található vevőszolgálattal.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies 449
Gevaar 449
Waarschuwing 450
Waarschuwing 451
Elektromagnetische velden (EMV) 453
Automatische uitschakeling 453
Recycling 453
Garantie en ondersteuning 453
Informatie over EcoDesign 453
Introductie 454
Algemene beschrijving 454
Productoverzicht 454
Overzicht bedieningspaneel 456
Voor het eerste gebruik 460
Voorbereidingen voor het gebruik 460
Het apparaat gebruiken 461
Airfry-modus 461
Modus voor bereiden met hete lucht en stoom 464
Stoommodus 467
Bereiden met vooringestelde programma's 470
Schoonmaken 473
Routinematige reiniging 473
Stoomreiniging 475
Ontkalken 478
Opbergen 481
Problemen oplossen 481

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven (afb. 1).
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.

- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Zorg dat het verwarmingselement schoon is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.
- Wees voorzichtig als u het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte schoonmaakt: Het verwarmingselement en de randen van metalen onderdelen zijn heet.

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.

2

- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (afb. 2).
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 15 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat. 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.
- Aardappels bewaren: Aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Deze Airfryer heeft een groot elektrisch vermogen, dankzij de grote bereidingsruimte. Gebruik geen andere krachtige apparaten tegelijkertijd op dezelfde stroomkring (bijv. waterkokers, elektrische grillplaten etc.). Anders kan de zekering in uw huis doorslaan en val de stroom op dit stopcontact uit.
- Wees bij het gebruik van de Airfryer voorzichtig met het openen, sluiten of schudden van de grote, zware lade. Wees voorzichtig om te voorkomen dat de lade wegglijdt of valt, want dit kan letsel veroorzaken.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel te voorkomen en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan, mand en accessoires in de bereidingsruimte worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.
- Plaats de pan en mand niet op het bedieningspaneel, want deze kunnen eraf vallen en letsel veroorzaken.
- Wees bij het stomen van voedsel voorzichtig bij het uittrekken van de pan om brandwonden door ontsnappende stoom te voorkomen.
- Zorg dat de stoomopening van het apparaat niet naar het stopcontact is gericht.

Waarschuwing

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin.
- Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Zorg altijd dat u de controle over uw Airfryer hebt.
- Bij het bereiden van vettig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen.
- Druk niet op de mandontgrendelknop tijdens het schudden of verplaatsen van de pan.
- Ontkalk het apparaat als het ontkalkingslampje begint te branden.

- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en laat de accessoires er niet uitvallen.
- Zorg ervoor dat het apparaat zodanig wordt geplaatst dat er aan de achterkant ten minste 15 cm afstand tot de muur is en aan de voorkant 2 cm tot de rand van het aanrecht. Zorg er ook voor dat de luchtuitlaat niet naar een stopcontact is gericht.
- Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.
- Tijdens het gebruik moet er worden gezorgd voor goede ventilatie rond het product.
- Als er zich stoom ophoopt in of rond het oppervlak van de stoomopening, veeg dit dan af met een zachte droge doek.
- Als er condens op een stopcontact zit, is het aan te raden om de positie van het apparaat aan te passen of een stofkap voor het stopcontact te gebruiken om te voorkomen dat er zich condens ophoopt in stopcontacten.
- Dit apparaat wordt geleverd met een korte voedingskabel om het risico op in de knoop raken of struikelen dat kan voorkomen bij een langere kabel te reduceren.
- Gebruik van een verlengsnoer is toegestaan mits u hier voorzichtig mee omgaat. Als u een verlengsnoer gebruikt:
  - Het elektrische vermogen van de kabel moet gelijk zijn aan het vermogen van het apparaat.
  - Zorg ervoor dat de kabel niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen erbij kunnen of iemand erover kan struikelen.
  - Het verlengsnoer moet een driedraads geaard type zijn.
- Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pin is breder dan de andere). Om het risico op elektrische schokken te verminderen past deze stekker maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet goed in het stopcontact past, draai de stekker dan om. Als de stekker nog steeds niet past, neem dan contact op met een elektricien. Probeer de stekker nooit zelf aan te passen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen op alkalinebasis om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik in plaats daarvan een zachte doek met een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen hard water om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik in plaats daarvan gezuiverd/gedestilleerd water voor stomen, bereiding met hete lucht en stoom, en ontkalking.
- Richt koude lucht van ventilatoren of airconditioners niet op de luchtuitlaat van de Airfryer.
- Gebruik alleen ontkalker CA6700 van Philips. Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, sulfaminezuur of azijnzuur (azijn), omdat dit kan leiden tot schade aan het waterdoorloopsysteem in het apparaat en de kalkaanslag hiermee niet goed wordt opgelost. Als u geen ontkalker van Philips gebruikt, vervalt de garantie. Als u het apparaat niet ontkalkt, vervalt ook de garantie.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik niet meteen afgekoeld.

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 Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederland, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Voor meer informatie, voor reserveonderdelen of om een beroep te doen op de garantie, kunt u terecht op onze website **home.id/support**.

Informatie over EcoDesign

Informatie over EcoDesign voor modelnummer(s): NA540, NA541, NA543, NA547

Omschrijving	Symbool	Waarde	Eenheid
Elektriciteitsverbruik wanneer uitgeschakeld	P_{uit}	0,3	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	P_{SB}	/	W
Tijd voordat automatisch wordt overgeschakeld naar de stand-by-stand	T_{sb}	20	min.
Meetnorm voor bedrijfswaarde	EN 50564:2011		

Contactgegevens voor meer informatie	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206 AD Drachten, Nederland

Het apparaat voldoet aan de eisen inzake ecologisch ontwerp van VERORDENING (EU) 2023/826 VAN DE COMMISSIE.

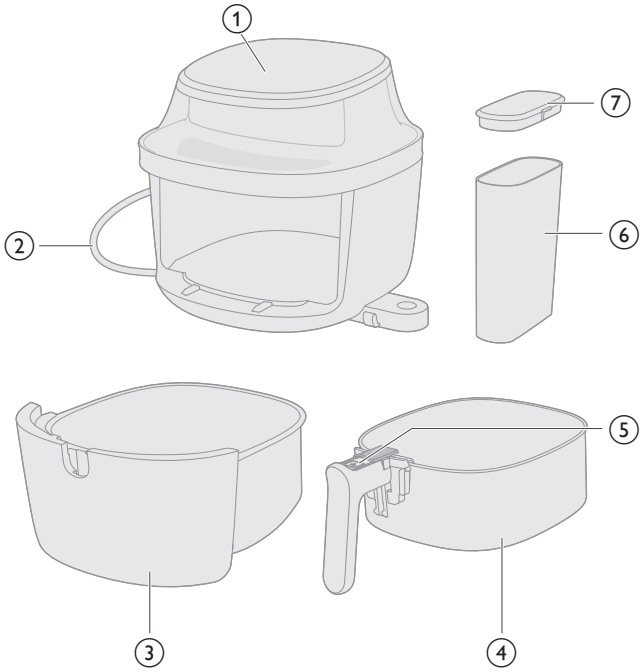
Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op **www.home.id** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

Algemene beschrijving

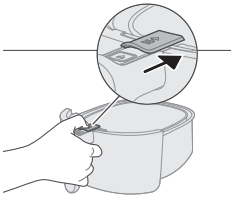
Productoverzicht



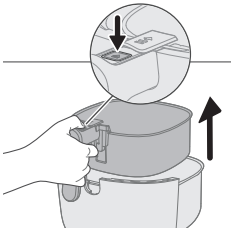
1 Bedieningspaneel
2 Voedingskabel
3 Pan
4 Mand
5 Mandontgrendelknop
6 Waterreservoir
7 Deksel van het waterreservoir

Mandontgrendelknop

Schuif het kapje opzij om bij de mandontgrendelknop te komen.



Druk op de mandontgrendelknop en til de mand uit de pan.



Overzicht bedieningspaneel

Voeding en standaardfuncties

Aan-uitknop
Druk om de Airfryer aan of uit te zetten.

Start-/stopknop
Druk om het bereidingsproces te starten of te pauzeren.

Knop voor bakken met hete lucht
Druk om te beginnen met de circulatie van hete lucht voor krokante resultaten.

Knop voor bereiding met hete lucht en stoom
Druk om te beginnen met stomen en airfryen voor een sappige binnenkant en knapperige buitenkant.

Stoomknop
Druk om voedsel met stoom te bereiden voor zachte en gelijkmatige verwarming.

Knoppen omhoog/omlaag
Druk om de bereidingstemperatuur en -tijd te verhogen of te verlagen.

Temperatuurknop
Druk om de modus voor het aanpassen van de temperatuur te openen.

Tijdknop
Druk om de modus voor het aanpassen van de tijd te openen.

Vooringestelde programma's

Diepvriesfrites

Gebruik deze voorinstelling om bevroren frites, wedges of aardappelrondjes te bereiden tot ze goudbruin zijn.

Aardappelblokjes

Gebruik deze voorinstelling voor frietjes of stukjes vers gesneden aardappelen.

Karbonades

Gebruik deze voorinstelling om biefstuk naar wens te bereiden met een dichtgeschroeide buitenkant.

Ontbijt

Gebruik deze voorinstelling voor een snel, gebalanceerd ontbijt met goudbruin geroosterd brood en zachtgekookte eieren.

Muffin

Gebruik deze voorinstelling om luchtige, gelijkmatig gekookte muffins te bakken.

Kippendrumsticks

Gebruik deze voorinstelling om kippendrumsticks door en door te bereiden met een knapperig vel.

Gemengde groenten

Gebruik deze voorinstelling om groenten evenredig te roosteren of knapperig te bereiden met zo min mogelijk olie.

Vis

Gebruik deze voorinstelling om visfilet of zeevruchten rustig te bereiden, waarbij ze zacht en vlokkig blijven.

Dumplings

Gebruik deze voorinstelling om dumplings gelijkmatig te bereiden met een knapperige buitenkant en een zachte vulling.

Extra functies

Warmhouden

U kunt de warmhoudmodus op elk gewenst moment activeren - voor of tijdens het bereiden - door op de **warmhoudknop** te drukken.

Wanneer de warmhoudfunctie is geactiveerd, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus zodra de bereiding is voltooid.

Schudherinnering

Dit model biedt een schudherinnering. Schud of draai het voedsel zodra u de schudherinnering hoort voor de beste resultaten.

Druk op de knop **Schudherinnering** om waarschuwingen in of uit te schakelen. Als deze functie is ingeschakeld, hoort u een piepje en knippert de knop om u eraan te herinneren dat u tijdens het bereiden moet schudden of draaien voor een gelijkmatiger resultaat.

Lampje

Schakel het lampje in de bereidingsruimte in of uit..

Stoomreiniging

Lost vettige resten op en zorgt voor een grondige reiniging van zowel de mand als de pan.

Favoriet

Uw Airfryer heeft een functie voor het opslaan van favorieten zodat u snel toegang hebt tot uw voorkeursinstellingen.

- Selecteer de bereidingsmethode: Airfryen, Steamfryen of Stomen.
- Stel de gewenste bereidingstemperatuur en -tijd in.
- Houd de knop **Favoriet** ingedrukt tot u een pieptoon hoort. Dit is de bevestiging dat de instelling is opgeslagen.
- Als u uw favoriet wilt bijwerken, herhaalt u de bovenstaande stappen met de nieuwe instellingen.

Display

Tijd-/temperatuurdisplay

Het scherm wisselt tussen de weergave van de bereidingstijd en de temperatuur.

Geen water-indicatie

Gaat branden wanneer er niet genoeg water in het waterreservoir zit.

Ontkalkingsindicatie

Gaat branden wanneer de functies met stoom 20 uur zijn gebruikt.

Voor het eerste gebruik

Belangrijk: Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en een geur uit de Airfryer komen. Dit is normaal en zou binnen enkele minuten moeten verdwijnen.

Let op: Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.

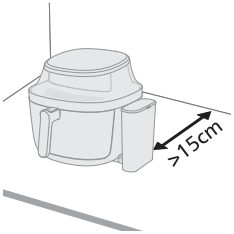
Let op: Raak hete oppervlakken niet aan. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.

Let op: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Opmerking: Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
3. Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik.

Voorbereidingen voor het gebruik



1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor de verlengde rail nadat de pan is uitgetrokken.
2. Laat aan de achterkant van het apparaat een ruimte van ten minste 15 cm vrij.

Opmerking: Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de uitlaten. Plaats het apparaat op 15 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaten niet recht voor het stopcontact.

Opmerking: Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

Opmerking: Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.

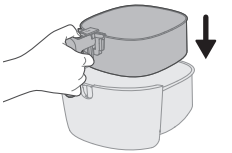
Het apparaat gebruiken

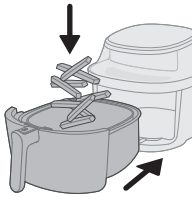
Dit apparaat met stoomfunctie biedt drie veelzijdige bereidingsmodi voor veel verschillende behoeften.

- De **Airfry-modus** levert krokante resultaten met een minimale hoeveelheid olie, perfect voor snacks en gefrituurde favorieten.
- In de **modus voor bereiding met hete lucht en stoom** worden hete lucht en stoom gecombineerd om vocht vast te houden en tegelijk een goudkleurige afwerking te bereiken. Ideaal voor delicate etenswaren zoals zelfgemaakt brood en vis.
- In de **stoommodus** wordt alleen stoom gebruikt om ingrediënten voorzichtig te bereiden, zodat voedingsstoffen en textuur behouden blijven. Deze modus is perfect voor groenten en zeevruchten.

Airfry-modus

1 Plaats de mand in de pan.





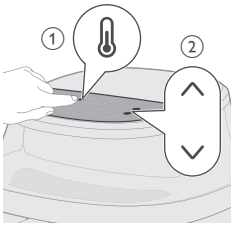
2 Doe de etenswaren in de mand en zet de pan terug in het apparaat.

Opmerking: De Airfryer is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan ingrediënten. Voor de beste resultaten raadpleegt u de 'Tabel voor etenswaren' voor de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden.

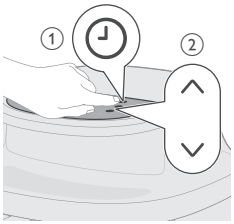
Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de mand niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.

3 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

4 Druk op de **Airfry-knop** om de Airfry-modus te activeren.

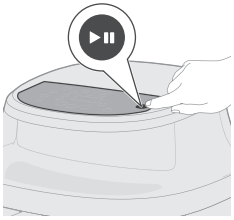


5 Druk op de **temperatuurknop** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstemperatuur te selecteren.



6 Druk op de **tijdknop** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstijd te selecteren.

Opmerking: Naast het handmatig instellen van de bereidingstemperatuur en -tijd, kunt u ook kiezen uit een aantal vooringestelde programma's voor uw gemak en voor optimale resultaten.



7 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

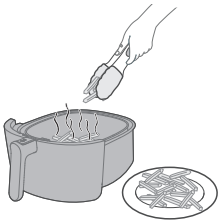
- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud of draai de etenswaren boven een hittebestendig oppervlak.
- Zet de pan terug om verder te gaan met de bereiding.

Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de pan wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de pan is teruggeplaatst in het apparaat.

8 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.

Let op: Na het bereidingsproces zijn de mand, de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de mand en pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u ze uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.



9 Verwijder de bereide etenswaren uit de mand.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Tabel voor etenswaren voor de Airfry-modus

De onderstaande tabel biedt de aanbevolen standaardinstellingen om verschillende etenswaren te bereiden.

Opmerking

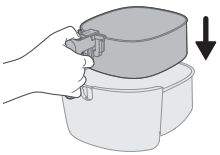
- De genoemde instellingen zijn richtlijnen. Vanwege het verschil in oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, kunnen de optimale resultaten niet voor elk ingrediënt worden gegarandeerd.
- Wanneer u grotere hoeveelheden bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks of bevroren snacks), moet u de ingrediënten 2 tot 3 keer tijdens het bereidingsproces schudden, draaien of roeren, om de textuur en gaarheid consistent te krijgen.

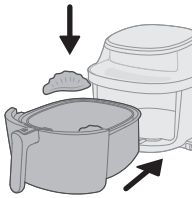
Etenswaren	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Bewerkingstijd	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Kleine portie	830g	200 °C	22 min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 11, 14, 17 en 20 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij kleine porties frites.
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Grote portie	1250g	200 °C	30 min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 14, 18, 22 en 27 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
Bevroren loempia's	800g	200 °C	15 min.	Schud, draai of roer 1-2 keer tussendoor
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	6 burgers	200°C	16 - 25 min	Schud, draai of roer 1-2 keer tussendoor
Gehaktbrood	1400g	150 °C	65 - 70 min	
Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz)	4 stuks	200 °C	16 - 25 min	Schud, draai of roer 1-2 keer tussendoor

Etenswaren	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Bewerkingstijd	Opmerking
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	5 stuks	180 °C	20 - 28 min	Schud, draai of roer 1-2 keer tussendoor
Hele kip (1200 g/42 oz)	1 stuk	180 °C	50 - 60 min	Schud, draai of roer 1 keer tussendoor
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 75 g/2,6 oz)	4 stuks	180 °C	8 min.	
Kipdrumsticks (ongeveer 100 g/3.5 oz/stuk) Kleine portie	4 stuks	180 °C	26 min.	Schakel de schudherinnering uit. Schud, draai of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 13 minuten handmatig voor optimale bereiding van kleine porties drumsticks.
Muffins (ongeveer 40 g/1,4 oz/stuk)	6 stuks	160 °C	16 min.	
Gemengde groenten (grof gesneden) Grote portie	1300g	180 °C	15 min	Schakel de schudherinnering uit. Schud of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 8 en 12 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.

Modus voor bereiden met hete lucht en stoom

1 Plaats de mand in de pan.

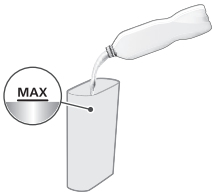




2 Doe de etenswaren in de mand en zet de pan terug in het apparaat.

Opmerking: De Airfryer is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan ingrediënten. Voor de beste resultaten raadpleegt u de 'Tabel voor etenswaren' voor de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden.

Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de mand niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.



3 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.

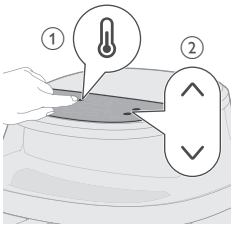
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

4 Trek de voet van het waterreservoir uit de onderkant van het apparaat.

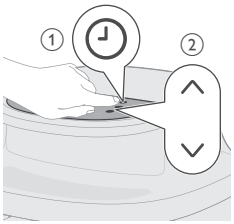
5 Bevestig het deksel op het waterreservoir en plaats het waterreservoir op de voet.

6 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

7 Druk op de **Knop voor bereiding met hete lucht en stoom** om de modus voor bereiding met hete lucht en stoom te selecteren.

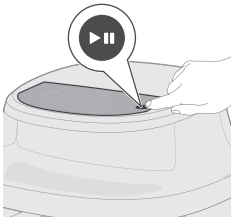


8 Druk op de **temperatuurknop** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstemperatuur te selecteren.



9 Druk op de **tijdknop** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstijd te selecteren.

Opmerking: Naast het handmatig instellen van de bereidingstemperatuur en -tijd, kunt u ook kiezen uit een aantal vooringestelde programma's voor uw gemak en voor optimale resultaten.



10 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

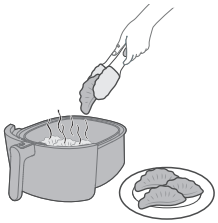
- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Zet de pan terug om verder te gaan met de bereiding.

Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de mand wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de mand is teruggeplaatst in het apparaat.

11 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.

Let op: Na het bereidingsproces zijn de mand, de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de mand altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u de mand uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de mand komen.



12 Verwijder de bereide etenswaren uit de mand.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Tabel met etenswaren voor de modus voor bereiden met hete lucht en stoom

De onderstaande tabel biedt de aanbevolen standaardinstellingen om verschillende etenswaren te bereiden.

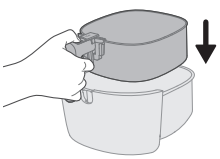
Opmerking

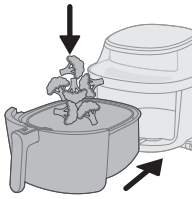
- De genoemde instellingen zijn richtlijnen. Vanwege het verschil in oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, kunnen de optimale resultaten niet voor elk ingrediënt worden gegarandeerd.
- Wanneer u grotere hoeveelheden bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks of bevroren snacks), moet u de ingrediënten 2 tot 3 keer tijdens het bereidingsproces schudden, draaien of roeren, om de textuur en gaarheid consistent te krijgen.

Etenswaren	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Bewerkingstijd	Opmerking
Verse aardappelblokjes	1000 g/35 oz	180 °C	34 min.	Schud, draai of roer 1-2 keer tussendoor
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	5 stuks	160 °C	29 min.	Schud, draai of roer 1-2 keer tussendoor
Visfilet (ongeveer 125 g/4 oz)	6 stuks	160 °C	22 min.	Schud, draai of roer 1-2 keer tussendoor
Zelfgemaakt brood	500g	180 °C	30 min.	Verdeel het deeg over een gelijkmatige, vlakke laag om te voorkomen dat het tijdens de bereiding rijst en het verwarmingselement raakt, waardoor het brood kan verbranden.
Hele kip	1200 g/42 oz	180 °C	50 min.	Schud, draai of roer 1 keer tussendoor

Stoommodus

1 Plaats de mand in de pan.

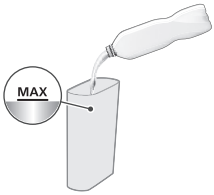




2 Doe de etenswaren in de mand en zet de pan terug in het apparaat.

Opmerking: De Airfryer is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan ingrediënten. Voor de beste resultaten raadpleegt u de 'Tabel voor etenswaren' voor de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden.

Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de mand niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.



3 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.

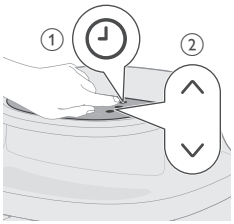
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

4 Trek de voet van het waterreservoir uit de onderkant van het apparaat.

5 Bevestig het deksel op het waterreservoir en plaats het waterreservoir op de voet.

6 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

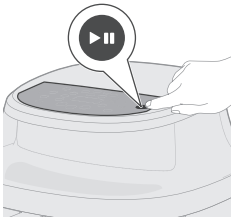
7 Druk op de **stoomknop** om de stoommodus te selecteren.



8 Druk op de **tijdknop** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstijd te selecteren.

Opmerking: De temperatuurinstelling kan niet worden gebruikt bij stomen.

Opmerking: Naast het handmatig instellen van de bereidingstemperatuur en -tijd, kunt u ook kiezen uit een aantal vooringestelde programma's voor uw gemak en voor optimale resultaten.



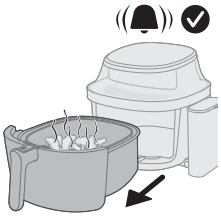
9 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud of draai de etenswaren boven een hittebestendig oppervlak.
- Zet de pan terug om verder te gaan met de bereiding.

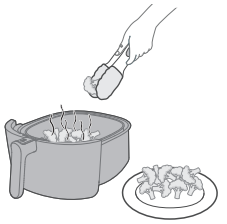
Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de mand wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de mand is teruggeplaatst in het apparaat.



10 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.

Let op: Na het bereidingsproces zijn de mand, de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de mand en pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u ze uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de mand komen.



11 Verwijder de bereide etenswaren uit de mand.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Etenswarentabel voor stoommodus

De onderstaande tabel biedt de aanbevolen standaardinstellingen om verschillende etenswaren te bereiden.

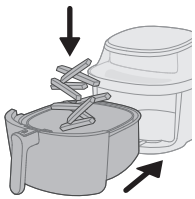
Opmerking

- De genoemde instellingen zijn richtlijnen. Vanwege het verschil in oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, kunnen de optimale resultaten niet voor elk ingrediënt worden gegarandeerd.
- Wanneer u grotere hoeveelheden bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks of bevroren snacks), moet u de ingrediënten 2 tot 3 keer tijdens het bereidingsproces schudden, draaien of roeren, om de textuur en gaarheid consistent te krijgen.

Etenswaren	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Bewerkingstijd	Opmerking
Verse aardappelblokjes	1000 g / 35 oz	100°C	29 - 35 min	
Hele aardappel (ongeveer 250–300 g/9–11 oz)	4 stuks	100 °C	50 - 60 min	
Varkensribs	300 g/11 oz	100 °C	25 - 35 min	
Rijst	320 g/11 oz	100 °C	35 - 40 min	Met behulp van een kookpan, zoals een bakpan, siliconen bakje etc. Doe 320 ml water in de pan, de verhouding rijst/water is 1:1,2.
Yam/zoete aardappel (ongeveer 100 g/3,5 oz)	8 stuks	100 °C	50 - 75 min	

Bereiden met vooringestelde programma's

Dit apparaat is voorzien van meerdere vooringestelde bereidingsprogramma's, zodat het bereiden van een maaltijd nog eenvoudiger is. Elke voorinstelling is geoptimaliseerd voor specifieke etenswaren, waarbij het apparaat automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd instelt, waarbij u zo min mogelijk hoeft te doen.



1 Doe de etenswaren in de mand en zet de pan terug in het apparaat.

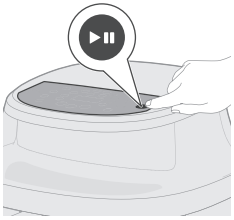
Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de mand niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.

2 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

3 Druk op de **Airfry-knop**, de **stoomknop** of de **Knop voor bereiding met hete lucht en stoom** om een van de bereidingsmodi te selecteren.

Opmerking: Zorg ervoor dat het gevulde waterreservoir is geplaatst wanneer u de **stoommodus** of **modus voor bereiding met hete lucht en stoom** gebruikt.

4 Kies een van de vooraf ingestelde programma's op basis van het voedsel dat u aan het bereiden bent.



5 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

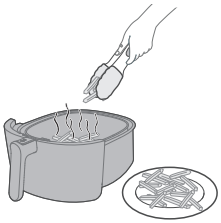
- Haal de mand voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Plaats de mand terug om verder te gaan met het bereidingsproces.

Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de mand wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de mand is teruggeplaatst in het apparaat.

6 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.

Let op: Na het bereidingsproces zijn de mand, de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de mand en pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u ze uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.



7 Verwijder de bereide etenswaren uit de mand.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Tabel met voorinstellingen voor Airfry-modus

	Voorinstelling	Voorgestelde hoeveelheid	Bewerkingstijd	Temperatuur	Schudherinnering
	Diepvriesfrites	1000g	27 min.	180 °C	2 keer
	Zelfgemaakte frites	1000g	29 min.	180 °C	2 keer
	Karbonade	4 stuks (190 g/stuk)	17 min.	200 °C	1 keer
	Ei en ontbijt	3 sneetjes brood, 4 eieren	12 min. Voeg brood na 6 minuten bereiding toe	160°C	/
	Muffin	9 kopjes (ongeveer 30 g per kop)	16 min.	160 °C	/
	Kippendrumsticks	10 stuks (125 g/stuk)	28 min.	180 °C	2 keer
	Gemengde groenten	1000 g (Airfry-modus) 600 g (modus voor bereiding met hete lucht en stoom en stoommodus)	12 min.	180 °C	2 keer
	Hele vis	2 vissen (300-400 g per vis)	13 min.	200 °C	1 keer

Tabel met voorinstellingen voor modus voor bereiding met hete lucht

	Voorinstelling	Gewicht	Bewerkingstijd	Temperatuur	Schudherinnering
	Kippendrumsticks	10 stuks (125 g/stuk)	35 min.	180 °C	2 keer

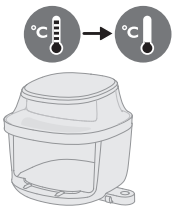
	Aardappelblok-jes	1000g	34 min	180 °C	1 keer
	Bloemkool	600g	19 min	160 °C	2 keer
	Hele vis	2 vissen (300-400 g per vis)	18 min	200 °C	1 keer
	Dumplings	370g	16 min	160 °C	/

Tabel met voorinstellingen voor stoommodus

	Voorinstelling	Gewicht	Bewerkings-tijd	Temperatuur
	Kippendrumsticks	10 stuks (125 g/stuk)	33 min	100 °C
	Aardappelblokjes	1000g	29 min	100 °C
	Broccoli	600g	13 min	100 °C
	Hele vis	2 vissen (300-400 g per vis)	19 min	100 °C
	Dumplings	370g	13 min	100 °C

Schoonmaken

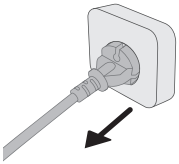
Routinematige reiniging



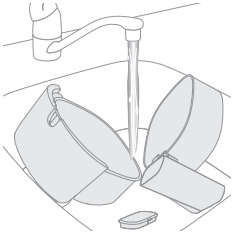
Waarschuwing: Laat de pan, mand en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.

Waarschuwing: De mand heeft een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de 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.
2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.

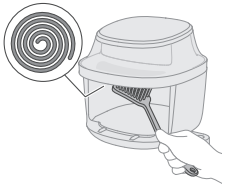


3 Maak de mand, de pan en het waterreservoir schoon onder de kraan, indien nodig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie 'schoonmaaktabel').

Tip: Als er voedselresten aan de mand of pan vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de mand of pan zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.

Tip: Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de beschermlaag op het verwarmingselement beschadigen.

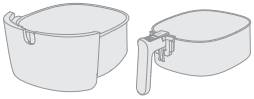
4 Om krassen te voorkomen veegt u de buitenkant en binnenkant van het apparaat voorzichtig schoon met een gladde, schone en zachte doek. Gebruik eerst een licht bevochtigde doek en daarna een droge, indien nodig.



5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

6 Reinig de binnenkant van het apparaat met een licht bevochtigde doek en daarna indien nodig met een droge.

Schoonmaaktabel

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Stoomreiniging

De stoomreinigingsfunctie helpt om efficiënt vetresten op te lossen en de mand en pan grondig te reinigen.

Het programma duurt 25 minuten en bestaat uit:

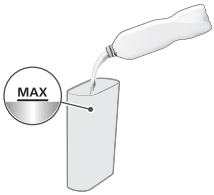
- **20 minuten stoomreiniging** om ophopingen op te lossen.
- **5 minuten drogen** om ervoor te zorgen dat de pan klaar is voor gebruik.

Opmerking: Wanneer u het stoomreinigingsprogramma start, kan het apparaat meer damp aan de achterkant produceren dan tijdens de normale stoommodus. Dit is normaal en kan leiden tot verhoogde condensatie op nabijzijnde muren.

Controleer het volgende voordat u begint:

- De luchtuitlaat is niet recht naar een stopcontact gericht.
- Plaats geen andere keukenapparaten naast het apparaat.
- Houd ten minste 15 cm ruimte vrij tussen het apparaat en de muur om condensvorming te minimaliseren.

1 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.



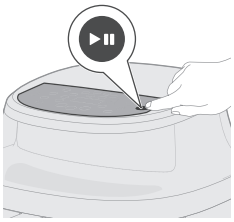
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

2 Trek de voet van het waterreservoir uit de onderkant van het apparaat.

3 Bevestig het deksel op het waterreservoir en plaats het waterreservoir op de voet.

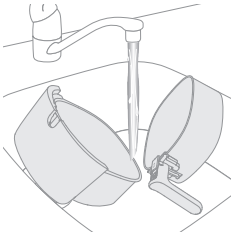
4 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

5 Druk op de **stoomreinigingsknop**.



6 Druk op de **start-/pauzeknop** om het stoomreinigingsproces te starten.

7 Na 20 minuten begint het apparaat continu te piepen en het stoomreinigingspictogram te knipperen.

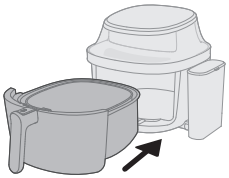


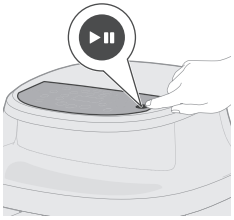
8 Trek de pan en de mand eruit en maak ze schoon.

Let op: Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete pan.

Opmerking: Resterend vet in de pan en mand reinigt u met een zeepsopje of schoonmaakmiddel op een spons, waarna u ze nogmaals schoonspoelt.

9 Plaats de mand en de pan terug in het apparaat.





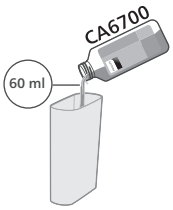
10 Druk op de **start-/pauzeknop** om het droogproces te starten.

11 Na 5 minuten is er een piepgeluid te horen om aan te geven dat het droogprogramma voltooid is.

Tip: Voor het eerste gebruik, of na het apparaat lang niet te hebben gebruikt, stellen we voor de stoomreinigingsfunctie te gebruiken om het watercirculatiesysteem en de bereidingsruimte grondig te reinigen.

Ontkalken

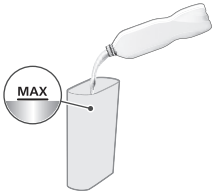
Na elke 20 uur gebruik van de stoommodus gaat automatisch een ontkalkingsherinnering knipperen op het display om aan te geven dat het tijd wordt voor het ontkalkingsprogramma. De ontkalkingsfunctie verwijdert kalkaanslag in het watersysteem van de Airfryer, zodat deze langer meegaat.



1 Vul het waterreservoir met 60 ml Philips-ontkalker CA6700.

Opmerking: Philips-ontkalker CA6700 is niet inbegrepen in de verpakking. Apart verkrijgbaar voor de beste ontkalkingsresultaten.

Opmerking: We raden u aan de Philips-ontkalker CA6700/55 (verkrijgbaar in de online Philips-winkel) te gebruiken om het apparaat te ontkalken. Het apparaat moet na elke 10 uur gebruik van de stoomfunctie worden ontkalkt. Als u een ontkalker op basis van citroenzuurpoeder gebruikt, raden wij aan **40 g citroenzuurpoeder van voedingskwaliteit** te mengen met **800 ml water** om een ontkalkingsoplossing te maken. Als u het apparaat niet ontkalkt, vervalt de garantie.



2 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.

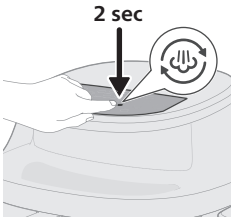
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

3 Meng het water en de ontkalker gelijkmatig in het waterreservoir.

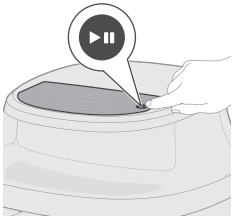
4 Trek de voet van het waterreservoir uit de onderkant van het apparaat.

5 Bevestig het deksel op het waterreservoir en plaats het waterreservoir op de voet.

6 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

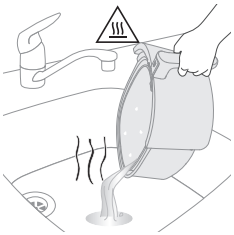


7 Houd de **stoomreinigingsknop** 2 seconden ingedrukt.



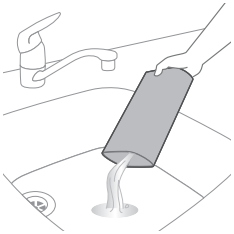
8 Druk op de **start-/pauzeknop** om het ontkalken te starten.

9 Na 25 minuten ontkalken piept het apparaat om u eraan te herinneren de pan eruit te trekken.

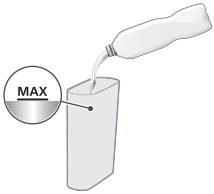


10 Trek de pan eruit en giet het resterende water uit de pan.

Let op: Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete pan.

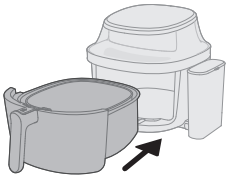


11 Giet overtollig water uit het waterreservoir.

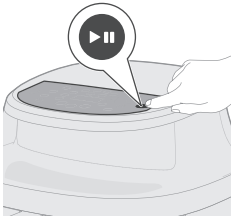


12 Vul het waterreservoir met water.

Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.



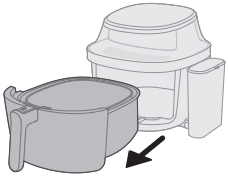
13 Plaats de mand en de pan terug in het apparaat.

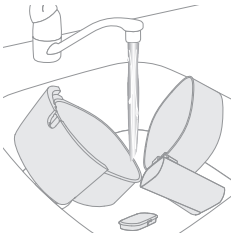


14 Druk op de start-/pauzeknop om verder te gaan met ontkalken.

15 Het ontkalkingsproces eindigt wanneer u het apparaat opnieuw hoort piepen.

16 Trek de mand en de pan eruit.





17 Spoel de mand, de pan en het waterreservoir schoon onder de kraan.

Belangrijk: Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, sulfaminezuur of azijnzuur (azijn) omdat dit kan leiden tot schade aan het waterdoorloopsysteem in het apparaat en de kalkaanslag hiermee niet goed wordt opgelost.

Opmerking: Als u vaak hard water gebruikt, moet u het apparaat wellicht vaker ontkalken.

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.home.id** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle gebieden die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De pan, de mand en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:
		Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat veilig om te gebruiken.
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.
	U hebt niet op de **aan/uitknop** gedrukt.	Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep het voedsel droog voordat u het in het mandje plaatst.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' weergegeven.	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 er nog steeds 'E1' op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E4–E12' weergegeven.	Het apparaat heeft mogelijk een technische storing.	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek deze er vervolgens weer in. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E15' weergegeven.	De interne waterslang is verstopt.	Voer het ontkalkingsproces uit. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.
Ik hoor een vreemd geluid uit de binnenkant van het apparaat.	Dit apparaat is uitgerust met een ventilator om warmte te circuleren en een waterpomp om de stoomfunctie mogelijk te maken. Tijdens het gebruik kunt u uit deze onderdelen geluiden horen.	Dit is normaal en is te verwachten. Als het geluid merkbaar luider wordt of als het anders begint te klinken, kunt u contact opnemen met de klantenservice voor verdere hulp.
Er zit na de bereiding water in de bereidingsruimte.	Na het koken kunt u zien dat er water in de bereidingsruimte achterblijft. Dit komt door de tijdens het gebruik gegenereerde stoom. Deze condenseert op het voedsel en de binnenwanden van de ruimte.	Een kleine hoeveelheid condensatie is normaal. Veeg het apparaat gewoon af met een zachte, vochtige, niet-schurende doek.
knippert.	Geen water in het waterreservoir.	Voeg gezuiverd/gedistilleerd water aan het waterreservoir toe.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Druk op het waterreservoir om goed te plaatsen.
	De interne waterslang is verstopt.	Voer het ontkalkingsproces uit. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.
knippert.	Dit is de ontkalkingsherinnering.	Voer het ontkalkingsproces uit. Zie het hoofdstuk 'Ontkalken'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er kan tijdens het stomen, bereiden met hete lucht en stoom of ontkalken wat condens op de wand ontstaan.	Dit is normaal. Er kan meer damp uit de luchtuitlaat van het apparaat ontsnappen. Deze damp kan door de interne ventilator naar nabijgelegen oppervlakken worden geduwd, wat tot zichtbare condensatie op muren leidt.	Voor een veilig en optimaal gebruik: - Plaats het apparaat ten minste 15 cm van de muur om condensvorming te verminderen. - Zorg ervoor dat de luchtuitlaat niet direct naar een stopcontact is gericht om elektrische gevaren te voorkomen. - Plaats geen andere keukenapparaten in de buurt van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. - Gebruik een dweil of zachte doek om eventuele condens die zich op de omliggende oppervlakken vormt te drogen.
Er lekt water uit de Airfryer.	Interne lekkage (bijv. waterslang of interne onderdelen).	Neem contact op met de klantenservice in uw land voor assistentie.
	Scheuren of beschadiging door externe kracht. Als het apparaat is gevallen of vervormd, kan dit structurele schade en lekken veroorzaken.	
	Het waterreservoir is mogelijk niet goed geplaatst of is beschadigd.	Verwijder het waterreservoir en plaats het zorgvuldig terug. Controleer op zichtbare barsten of beschadiging. Neemt contact op met de klantenservice voor verdere hulp als u schade aantreft.
De Airfryer produceert niet genoeg stoom.	Onvoldoende water in het waterreservoir.	Controleer het waterreservoir of er genoeg water in zit.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Druk op het waterreservoir om goed te plaatsen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De waterinlaat is vuil of verstopt.	Reinig en spoel grondig om eventuele verstoppingen te verwijderen.
	De stoomgenerator is verstopt of er is lekkage in de leiding.	Als het apparaat gedurende langere tijd is gebruikt, heeft de stoomgenerator mogelijk onderhoud nodig. Voer het ontkalkingsprogramma uit om het stoomsysteem te reinigen. Als het probleem zich ook na het ontkalken blijft voordoen, kunt u contact opnemen met de klantenservice in uw land voor verdere hulp.

Innhold

Viktig sikkerhetsinstruksjon 487
Fare 487
Advarsel 488
Merk 489
Elektromagnetiske felt (EMF) 490
Automatisk av-funksjon 490
Resirkulering 491
Garanti og støtte 491
EcoDesign-informasjon 491
Innledning 491
Generell beskrivelse 492
Produktoversikt 492
Oversikt over betjeningspanelet 493
Før bruk første gang 497
Forberedelser før bruk 497
Bruke apparatet 497
Airfry-modus 498
Steamfry-modus 501
Dampmodus 504
Lage mat med forhåndsinnstilte programmer 507
Rengjøring 510
Rutinerengjøring 510
Damprengjøring 511
Avkalking 514
Oppbevaring 518
Feilsøking 518

Viktig sikkerhetsinstruksjon

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

1

- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn (fig. 1).
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet brukes.

- Ikke fyll 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 kurven.
- Sørg alltid for at varmeapparatet er rent, og at mat ikke sitter fast i det.
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement, varm kant på metalldeler.

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.

2

- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk (fig. 2).
- 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.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 15 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og luftuttaket. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Siden denne Airfryeren har et stort kammer, krever den mye strøm. Ikke bruk andre kraftige apparater på samme krets samtidig (f.eks. vannkokere, elektriske griller og lignende). Ellers kan det være at sikringen i huset går og du mister strømmen i stikkontakten.
- Vær forsiktig når du åpner, lukker eller rister den store, tunge skuffen når du bruker Airfryeren. Håndter den alltid sikkert for å forhindre at den glir eller faller, noe som kan forårsake skade."
- 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 bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken for å forhindre skade, og bruk kun originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen, kurven og tilbehøret som plasseres i stekekammeret, blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter dette alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.
- Ikke plasser pannen og kurven på brukergrensesnittpanelet, da de kan falle ned og forårsake skade.
- Når du damper mat, vær forsiktig når du tar ut pannen for å unngå brannskader fra dampen som slipper ut.
- Ikke plasser apparatets damputløp mot stikkontakten.

Merk

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun.
- Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Du må alltid sørge for at du har kontroll over Airfryer.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgi røyk.
- Ikke trykk på utløserknappen for kurven mens du rister og flytter pannen.
- Når avkalkingsikonet lyser, fortsetter du avkalkingsprosessen.
- Vær forsiktig når du heller ut den kokte maten, og pass på så du ikke lar tilbehøret falle ut.
- Sørg for at enheten er plassert med baksiden minst 15 cm fra veggen og at forsiden er 2 cm fra kanten av kjøkkenbenken. Sørg også for at luftuttaket ikke står mot en stikkontakt.
- Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.
- Ved normal bruk må det være god ventilasjon rundt produktet.

- Hvis damp akkumuleres inne i eller rundt overflaten av dampventilen, tørker du det av med en myk, tørr klut.
- Hvis det er kondensvann på stikkontakten, anbefales det å justere posisjonen på apparatet eller bruke stikkontakt-støvdekselet for å unngå kondens i stikkontakter.
- Enheten kommer med en kort strømledning for å minske risken for forvikling eller snubling, noe som kan skje med en lengre strømledning.
- Skjøteledninger kan brukes hvis du er forsiktig. Hvis du bruker en skjøteledning:
  - Den markerte elektriske vurderingen til ledningen må være like høye som enhetens vurdering.
  - Ledningen bør legges slik at den ikke henger over kanten av benken eller bordet, slik at ikke barn kan dra i den, eller den kan lett snubles over ved et uhell.
  - Skjøteledningen bør være en jordet type 3-leder.
- Enheten har en polarisert plugg (ett blad er bredere enn det andre). Pluggen er ment for å passe kun én vei inn i en polarisert stikkontakt for å redusere risken for elektrisk støt. Hvis pluggen ikke passer stikkontakten helt, snur du pluggen opp ned. Hvis den fortsatt ikke passer, må du kontakte en kvalifisert elektriker. Ikke prøv å modifiser pluggen på noen måte.
- Ikke bruk alkaliske rengjøringsmidler for å unngå å skade apparatet. Rengjør i stedet med en myk klut og et mildt vaskemiddel.
- Ikke brukt hardt vann for å unngå å skape apparatet. Bruk i stedet renset vann / destillert vann for damp, steamfry og avkalking.
- Ikke rett kald luft fra vifter eller klimaanlegg mot luftutløpet på Airfryeren.
- Bruk kun Philips-avkalkingsvæske CA6700. Du må ikke under noen omstendigheter bruke avkalkingsvæske basert på svovelsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddiksyre, da dette kan skade vannsystemet i apparatet og ikke løse opp kalkavleiringen på riktig måte. Hvis du ikke bruker avkalkingsmiddelet fra Philips, vil garantien bli ugyldig. Hvis du ikke avkalker apparatet, vil garantien også bli ugyldig.
- Varmeelementets overflate kan være varm etter bruk.

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 Netherlands B.V., registrert på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyr to års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen (eller leveringsdatoen, dersom den er senere). Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. For mer informasjon, reservedeler eller for å benytte garantien, besøk nettstedet vårt på **home.id/support**.

EcoDesign-informasjon

EcoDesign-informasjon for modellidentifikatorer: NA540, NA541, NA543, NA547

Beskrivelse	Symbol	Verdi	Enhet
Effektforbruk i avslått tilstand	P_{av}	0,3	W
Effektforbruk i standbymodus	P_{sb}	/	W
Periode før automatisk bytte til standbymodus	T_{sb}	20	Min
Målestandard for serviceverdi	EN 50564:2011		
Kontaktinformasjon for å få mer informasjon	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nederland		
Apparatet samsvarer med kravene til økodesign i KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2023/826.			

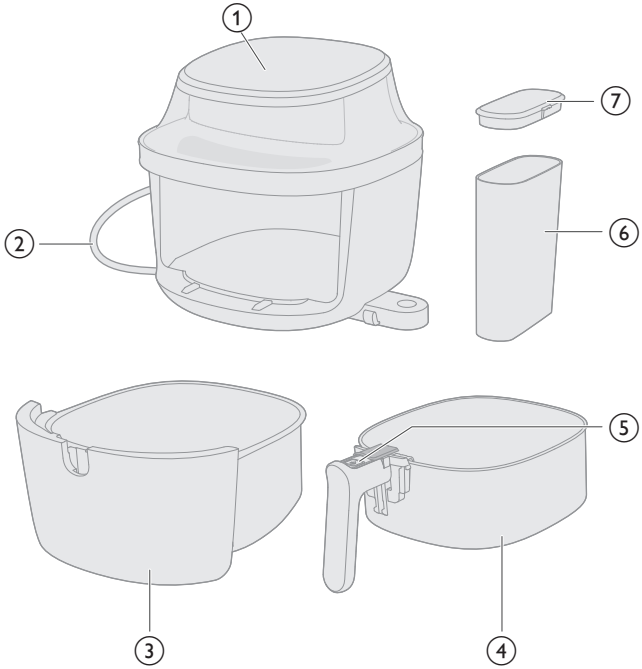
Innledning

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.home.id**.

Generell beskrivelse

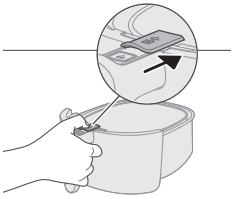
Produktoversikt



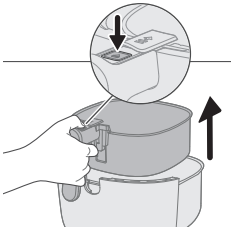
1 Kontrollpanel
2 Nettledning
3 Panne
4 Kurv
5 Kurvutløserknapp
6 Vannbeholder
7 Lokk til vannbeholder

Kurvutløserknapp

Skyv lokket for å få tilgang til kurvutløserknappen.



Trykk på kurvutløserknappen og løft opp kurven for å fjerne den fra pannen.



Oversikt over betjeningspanelet

Strøm og grunnleggende drift

Av/på-knapp
Trykk for å skru Airfryer av eller på.

Start/stopp-knapp
Trykk for å starte eller pause matlagingen.

Airfry-knapp
Trykk for å starte airfrying med varmluftssirkulasjon for sprø resultater.

Steamfry-knapp
Trykk for å starte damp og airfrying for en saftig innside og sprø utside.

Dampknapp
Trykk for å tilberede mat med damp for skånsom og jevn oppvarming.

Opp/ned-knapper
Trykk for å øke eller senke matlagingstemperaturen og tiden.

Temperaturknapp
Trykk for å gå inn i temperaturjusteringsmodus.

Tidsknapp
Trykk for å gå inn i tidsjusteringsmodus.

Forhåndsinnstilte programmer

Frosne pommes frites

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke frosne pommes frites, potetbåter eller røstipoteter til en sprø, gyllen overflate.

Potetterninger

Bruk denne forhåndsinnstillingen for pommes frites eller potetbåter av ferske poteter.

Koteletter

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å grille biff til ønsket stekegrad med en svidd ytre.

Frokost

Bruk denne forhåndsinnstillingen for en rask og balansert frokost med gyllen toast og bløtkokte egg.

Muffins

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å bake luftige, jevnt bakte muffins.

Kyllingklubber

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke kyllinglår grundig med sprøtt skinn.

Blandede grønnsaker

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke eller gjøre grønnsaker jevnt sprø med minimal olje.

Fisk

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å tilberede fiskefileter eller sjømat skånsomt, samtidig som de holder seg saftige og flakete.

Dumplings

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å lage dumplings med en sprø ytre og mørt fyll.

Ekstrafunksjoner

Varmholding

Du kan aktivere varmholding når som helst, både før og etter matlagingen, ved å trykke på **Varmholding**-knappen.

Når varmholdingsfunksjonen er aktivert, vil apparatet automatisk bytte til varmholdingsmodus når matlagingen er fullført.

Påminnelse om risting

Denne modellen har en påminnelse om risting. Rist eller snu maten med én gang du hører påminnelsesalarmen for best resultat.

Trykk på **Påminnelse om risting**-knappen for å slå varsler av eller på. Når den er aktivert, hører du et pip og ser knappen blinke – noe som minner deg på å riste eller snu maten under tilberedningen for et jevnere resultat.

Lys

Slår lyset i stekekammeret av eller på.

Damprengjøring

Løser effektivt opp fettrester og gir en dyp rengjøring av både kurven og pannen.

Favoritt

Airfryeren har en funksjon for å lagre favoritter for rask tilgang til favorittinnstillingene dine.

- Velg matlagingsmodus: Airfry, Steamfry eller Damp.
- Angi ønsket temperatur og tid for tilberedning.
- Trykk og hold inne **Favoritt**-knappen til du hører et pip – dette bekrefter at innstillingen er lagret.
- Hvis du vil oppdatere favoritten din, er det bare å gjenta trinnene ovenfor med de nye innstillingene.

Display

Tids-/temperaturskjerm
Skjermen veksler mellom å vise steketid og -temperatur.

Indikator for tomt vann
Lyser opp når det ikke er nok vann i vannbeholderen.

Indikator for avkalking
Lyser opp når dampfunksjonene har blitt brukt i 20 timer.

Før bruk første gang

Viktig: Under første gangs bruk kan Airfryer avgi røyk og lukt. Dette er normalt, og skal forsvinne i løpet av noen minutter.

Advarsel: Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.

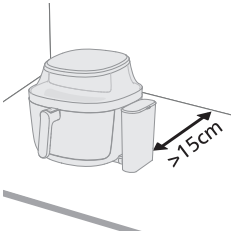
Advarsel: Ikke berør varme overflater. Håndter den varme pannen med grytevotter.

Advarsel: Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Merk: Du trenger ikke forvarme apparatet.

1 Fjern all emballasje.
2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
3 Rengjør apparatet ordentlig før første gangs bruk.

Forberedelser før bruk



1 Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate. Sørg for at det er nok plass på bordet til den forlengede skinnen etter at pannen er trukket ut.
2 Hold et mellomrom på minst 15 cm på baksiden av apparatet.

Merk: Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og uttakene. Plasser apparatet 15 cm fra veggen og ikke plasser luftuttakene rett foran stikkontakten.

Merk: Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.

Merk: Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.

Bruke apparatet

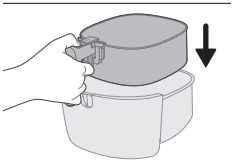
Dette apparatet med dampfunksjon tilbyr tre allsidige tilberedningsmoduser som er utformet for å dekke et bredt spekter av matlagingsbehov.

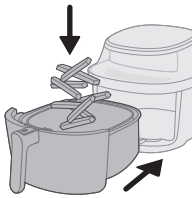
- **Airfry-modus** gir sprø resultater med minimalt med olje. Perfekt for snacks og friterte favoritter.

- **Steamfry-modus** kombinerer varm luft og damp for å låse inn fuktighet og oppnå en gyllen finish. Ideell for delikat mat som hjemmelaget brød og fisk.
- **Dampmodus** bruker ren damp for å skånsomt steke ingrediensene og beholde næringsstoffer og tekstur, noe som gjør den perfekt for grønnsaker og sjømat.

Airfry-modus

1 Sett kurven i pannen.





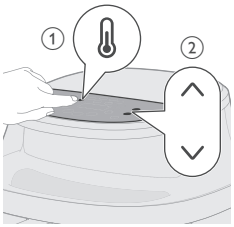
2 Ha ingrediensene i kurven og sett pannen tilbake i apparatet.

Merk: Airfryer er egnet for å tilberede et bredt utvalg av ingredienser. For best resultat, se Matvaretabellen for anbefalte mengder og tilberedningstid.

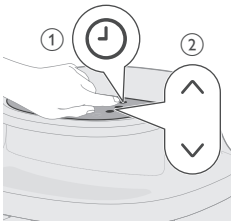
Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.

3 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

4 Trykk på **Airfry**-knappen for å gå inn i Airfry-modus.

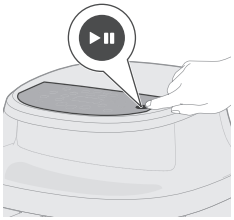


5 Trykk på **Temperatur**-knappen og bruk deretter **Opp**- eller **Ned**-knappen for å velge ønsket temperatur.



6 Trykk på **Tid**-knappen og bruk deretter **Opp** eller **Ned**-knappen for å velge ønsker tid.

Merk: I tillegg til å velge steketemperatur og -tid manuelt, kan du også velge mellom en rekke forhåndsinnstilte programmer som er utviklet for enkelhets skyld og optimale resultater.



7 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Matvaretabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist eller snu ingrediensene over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når pannen fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når pannen settes tilbake i apparatet.

8 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.

Advarsel: Etter stekeprosessen er kurven, pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid kurven og pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar dem ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.

9 Fjern den ferdige maten fra kurven.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fettet.

Matvaretabell for Airfry-modus

Tabellen nedenfor gir anbefalte basisinnstillinger for tilberedning av ulike typer mat.

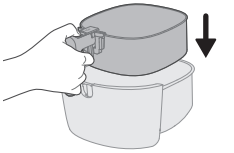
Merk

- De opplistede innstillingene er ment som veiledninger. På grunn av variasjoner i ingrediensenes opprinnelse, størrelse, form og merke, kan ikke optimale resultater garanteres for alle ingredienser.
- Når du tilbereder større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), bør du riste, snu eller røre ingrediensene 2–3 ganger under tilberedningsprosessen for å sikre jevn tekstur og stekegrad.

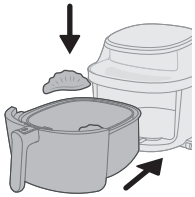
Matelementer	Matmengde	Temperatur	Tid	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Liten porsjon	830 g	200 °C	22 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 11, 14, 17 og 20 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for små porsjoner pommes frites.
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Stor del	1250 g	200 °C	30 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 14, 18, 22 og 27 minutter. Rist fire ganger under matlagingsprosessen for å oppnå optimale resultater for store porsjoner med pommes frites.
Frosne vårruller	800 g	200 °C	15 min	Rist, snu eller rør 1–2 ganger i mellom
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	6 hamburgere	200 °C	16–25 min	Rist, snu eller rør 1–2 ganger i mellom
Kjøttpudding	1400 g	150 °C	65–70 min	
Koteletter uten bein (ca. 190 g / 7 oz)	4 koteletter	200 °C	16–25 min	Rist, snu eller rør 1–2 ganger i mellom
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	5 stykk	180 °C	20–28 min	Rist, snu eller rør 1–2 ganger i mellom
Hel kylling (1200 g / 42 oz)	1 stykke	180 °C	50–60 min	Rist, snu eller rør 1 gang innimellom
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 75 g / 2,6 oz)	4 stykk	180 °C	8 min	

Matelementer	Matmengde	Temperatur	Tid	Merk
Kyllingklubbe (ca. 100 g / 3,5 oz per stykke) Liten porsjon	4 stykk	180 °C	26 min	Slå av påminnelsen om risting og rist, vend eller rør i maten manuelt 13 minutter inn i matlagingsprosessen for å oppnå optimale resultater for små porsjoner med kyllingklubber.
Muffins (ca. 40 g / 1,4 oz per stykke)	6 stykk	160 °C	16 min	
Blandede grønnsaker (grovhakket) Stor del	1300 g	180 °C	15 min	Slå av påminnelsen om risting og rist eller rør i maten manuelt 8 eller 12 minutter inn i matlagingsprosessen for å oppnå optimale resultater for store porsjoner med blandede grønnsaker.

Steamfry-modus



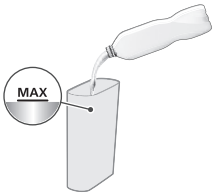
1 Sett kurven i pannen.



2 Ha ingrediensene i kurven og sett pannen tilbake i apparatet.

Merk: Airfryer er egnet for å tilberede et bredt utvalg av ingredienser. For best resultat, se Matvaretabellen for anbefalte mengder og tilberedningstid.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.



3 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

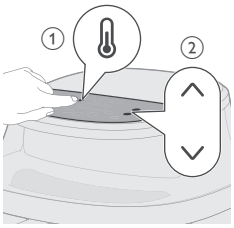
4 Dra ut vannbeholderbasen fra undersiden av apparatet.

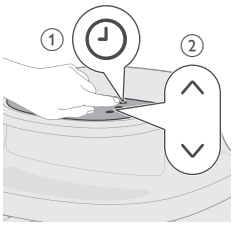
5 Fest lokket til vannbeholderen og sett vannbeholderen på basen.

6 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

7 Trykk på **Steamfry**-knappen for å gå inn i Steamfry-modus.

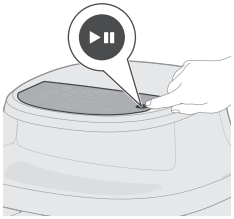
8 Trykk på **Temperatur**-knappen og bruk deretter **Opp**- eller **Ned**-knappen for å velge ønsket temperatur.





9 Trykk på **Tid**-knappen og bruk deretter **Opp** eller **Ned**-knappen for å velge ønsker tid.

Merk: I tillegg til å velge steketemperatur og -tid manuelt, kan du også velge mellom en rekke forhåndsinnstilte programmer som er utviklet for enkelhets skyld og optimale resultater.



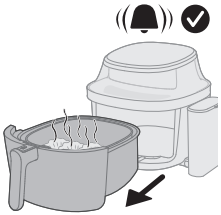
10 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Matvaretabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist eller snu innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

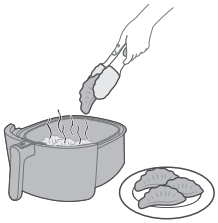
Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når kurven fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes tilbake i apparatet.



11 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.

Advarsel: Etter stekeprosessen er kurven, pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid kurven på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar den ut. Det kan komme damp fra kurven, avhengig av typen mat.



12 Fjern den ferdige maten fra kurven.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fettet.

Mattabbell for Airfry-modus

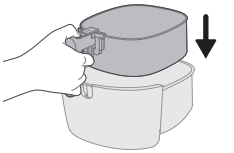
Tabellen nedenfor gir anbefalte basisinnstillinger for tilberedning av ulike typer mat.

Merk

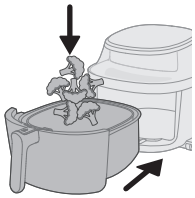
- De opplistede innstillingene er ment som veiledninger. På grunn av variasjoner i ingrediensenes opprinnelse, størrelse, form og merke, kan ikke optimale resultater garanteres for alle ingredienser.
- Når du tilbereder større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), bør du riste, snu eller røre ingrediensene 2–3 ganger under tilberedningsprosessen for å sikre jevn tekstur og stekegrad.

Matelementer	Matmengde	Temperatur	Tid	Merk
Ferske potetterninger	1000 g / 35 oz	180 °C	34 min	Rist, snu eller rør 1–2 ganger i mellom
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	5 stykk	160 °C	29 min	Rist, snu eller rør 1–2 ganger i mellom
Fiskefilet (ca. 125 g / 4 oz)	6 stykk	160 °C	22 min	Rist, snu eller rør 1–2 ganger i mellom
Hjemmelaget brød	500 g	180 °C	30 min	Fordel deigen i et jevnt, flatt lag for å hindre at den hever seg og berører varmeelementet under steking, noe som kan brenne brødet.
Hel kylling	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min	Rist, snu eller rør 1 gang innimellom

Dampmodus



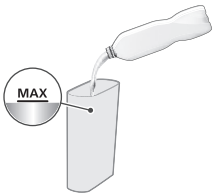
1 Sett kurven i pannen.



2 Ha ingrediensene i kurven og sett pannen tilbake i apparatet.

Merk: Airfryer er egnet for å tilberede et bredt utvalg av ingredienser. For best resultat, se Matvaretabellen for anbefalte mengder og tilberedningstid.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.



3 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

4 Dra ut vannbeholderbasen fra undersiden av apparatet.

5 Fest lokket til vannbeholderen og sett vannbeholderen på basen.

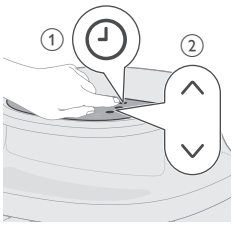
6 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

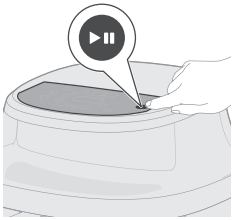
7 Trykk på **Dampknappen** for å gå inn i dampmodus.

8 Trykk på **Tid**-knappen og bruk deretter **Opp** eller **Ned**-knappen for å velge ønsker tid.

Merk: Du kan ikke justere temperatur for damping.

Merk: I tillegg til å velge steketemperatur og -tid manuelt, kan du også velge mellom en rekke forhåndsinnstilte programmer som er utviklet for enkelhets skyld og optimale resultater.





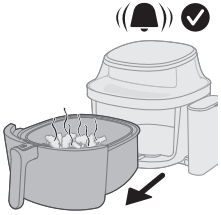
9 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Matvaretabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist eller snu ingrediensene over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

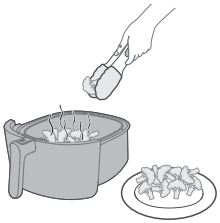
Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når kurven fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes tilbake i apparatet.



10 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.

Advarsel: Etter stekeprosessen er kurven, pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid kurven og pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar dem ut. Det kan komme damp fra kurven, avhengig av typen mat.



11 Fjern den ferdige maten fra kurven.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fettet.

Matvaretabell for dampmodus

Tabellen nedenfor gir anbefalte basisinnstillinger for tilberedning av ulike typer mat.

Merk

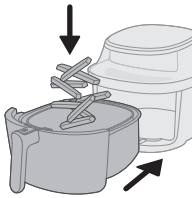
- De opplistede innstillingene er ment som veiledninger. På grunn av variasjoner i ingrediensenes opprinnelse, størrelse, form og merke, kan ikke optimale resultater garanteres for alle ingredienser.
- Når du tilbereder større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), bør du riste, snu eller røre ingrediensene 2–3 ganger under tilberedningsprosessen for å sikre jevn tekstur og stekegrad.

Matelementer	Matmengde	Temperatur	Tid	Merk
Ferske potetterninger	1000 g / 35 oz	100 °C	29–35 min	
Hel potet (rundt 250–300 g/ 9–11 oz)	4 stykk	100 °C	50–60 min	

Matelementer	Matmengde	Temperatur	Tid	Merk
Svineribbe	300 g / 11 oz	100 °C	25–35 min	
Ris	320 g / 11 oz	100 °C	35–40 min	Bruk en kasserolle, for eksempel en gryte, et silikonbrett osv. Tilsett 320 ml vann i kjelen med et forhold mellom ris og vann på 1 : 1,2.
Yam/søtpotet (ca. 100 g / 3,5 oz)	8 stykk	100 °C	50–75 min	

Lage mat med forhåndsinnstilte programmer

Dette apparatet leveres med en rekke forhåndsinnstilte programmer for matlaging som er utformet for å forenkle matlagingen. Hver forhåndsinnstilling er optimalisert for en bestemt type mat, og stiller automatisk inn ideell temperatur og steketid for å levere deilige resultater med minimal innsats.



1 Ha ingrediensene i kurven og sett pannen tilbake i apparatet.

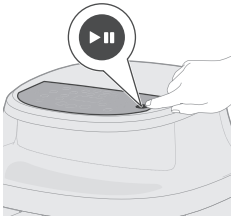
Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle kurven over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.

2 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

3 Trykk på **Airfry**-, **damp**- eller **Steamfry**-knappen for å gå inn i en av matlagingsmodusene.

Merk: Sørg for at den fulle vannbeholderen sitter på plass når du bruker **damp**- eller **Steamfry**-matlagingsmodusene.

4 Velg et av de forhåndsinnstilte programmene i henhold til maten du lager.



5 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). For å gjøre dette:

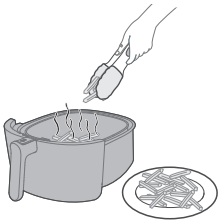
- Dra forsiktig kurven ut.
- Rist eller snu innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett kurven tilbake for å fortsette matlagingen.

Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når kurven fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes tilbake i apparatet.

6 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.

Advarsel: Etter stekeprosessen er kurven, pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid kurven og pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar dem ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.



7 Fjern den ferdige maten fra kurven.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fettet.

Tabell for forhåndsinnstillinger for Airfry

	Forhåndsinnstilling	Anbefalt mengde	Tid	Temperatur	Påminnelse om risting
	Frosne pommes frites	1000 g	27 min	180 °C	2 ganger
	Hjemmelaget pommes frites	1000 g	29 min	180 °C	2 ganger

	Koteletter	4 stykker (190 g per stykke)	17 min	200 °C	1 gang
	Egg og frokost	3 skiver ristet brød, 4 egg	12 min Legg til brødskivene når det har gått 6 min	160 °C	/
	Muffins	9 kopper (rundt 30 g per kopp)	16 min	160 °C	/
	Kyllingklubber	10 stykker (125 g per stykke)	28 min	180 °C	2 ganger
	Blandede grønnsaker	1000 g (Airfry-modus) 600 g (Steamfry- og dampmodus)	12 min	180 °C	2 ganger
	Hel fisk	2 fisk (300–400 g per fisk)	13 min	200 °C	1 gang

Tabell for forhåndsinnstillinger for Steamfry

	Forhåndsinnstilling	Vekt	Tid	Temperatur	Påminnelse om risting
	Kyllingklubber	10 stykker (125 g per stykke)	35 min	180 °C	2 ganger
	Potetterninger	1000 g	34 min	180 °C	1 gang
	Blomkål	600 g	19 min	160 °C	2 ganger
	Hel fisk	2 fisk (300–400 g per fisk)	18 min	200 °C	1 gang
	Dumplings	370 g	16 min	160 °C	/

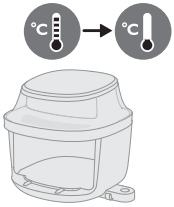
Tabell for forhåndsinnstillinger for damp

	Forhåndsinnstilling	Vekt	Tid	Temperatur
	Kyllingklubber	10 stykker (125 g per stykke)	33 min	100 °C

	Potetterninger	1000 g	29 min	100 °C
	Brokkoli	600 g	13 min	100 °C
	Hel fisk	2 fisk (300–400 g per fisk)	19 min	100 °C
	Dumplings	370 g	13 min	100 °C

Rengjøring

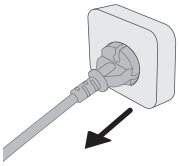
Rutinerengjøring



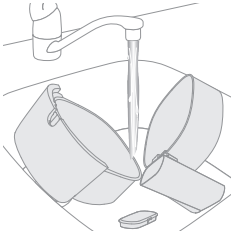
Advarsel: La pannen, kurven og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.

Advarsel: Kurven har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.



1 Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.
2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.



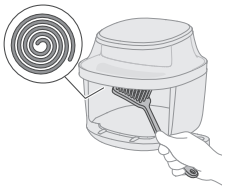
3 Rengjør kurven, pannen og vannbeholderen under springen, om nødvendig med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp (se rengjøringstabell).

Tips: Du kan bløtlegge kurven eller pannen i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra kurven eller pannen med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.

Tips: Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste

eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.

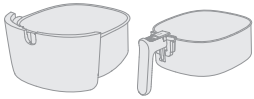
4 Tørk forsiktig på utsiden og innsiden av apparatet med en ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.



5 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

6 Rengjør innsiden av apparatet med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.

Rengjøringstabell

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Damprengjøring

Damprengjøringsfunksjonen løser effektivt opp fettrester og rengjør kurven og pannen grundig.

Programmet kjører i 25 minutter, og består av:

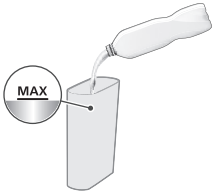
- **20 minutter med damprengjøring** for å løse opp rester.

- **5 minutter med tørking** for å sørge for at pannen er klar til bruk.

Merk: Når du starter damprengjøringsprogrammet, kan apparatet slippe ut mer damp fra baksiden enn under vanlig dampmodus. Dette er normalt og kan føre til økt kondens på vegger i nærheten.

Sørg for følgende før du starter:
- Luftuttaket vender ikke direkte mot noen stikkontakt.
- Ikke plasser andre kjøkkenapparater ved siden av apparatet.
- Hold minst 15 cm avstand mellom apparatet og veggen for å minimere kondensdannelse.

1 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.



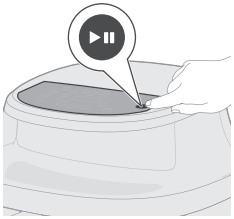
Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

2 Dra ut vannbeholderbasen fra undersiden av apparatet.

3 Fest lokket til vannbeholderen og sett vannbeholderen på basen.

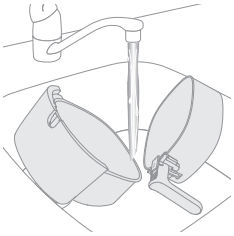
4 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

5 Trykk på **Damprengjøring**-knappen.



6 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte damprengjøringsprosessen.

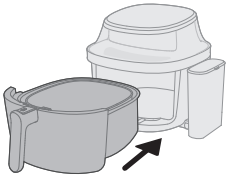
7 Etter 20 minutter piper apparatet kontinuerlig, og damprengjøringsikonet blinker.



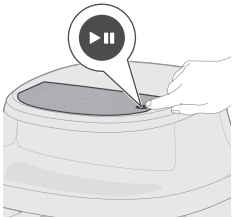
8 Dra ut og rengjør pannen og kurven.

Advarsel: Bruk alltid varmebestandige hansker når du tar på den varme pannen.

Merk: Hvis det oppstår fett i pannen og kurven, rengjør du dem med såpevann eller vaskemiddel med en svamp og skyller igjen.



9 Sett kurven og pannen inn i apparatet igjen.



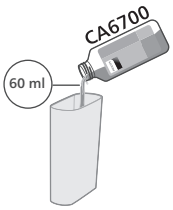
10 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte tørkeprosessen.

11 Etter 5 minutter indikerer en pipelyd at tørkingen er fullført.

Tips: Før første gangs bruk, eller hvis den ikke brukes på lang tid, foreslår vi at du bruker damprengjøringsfunksjonen til å rengjøre vannringen og kammeret.

Avkalking

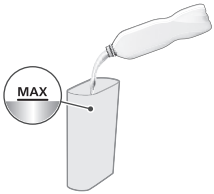
Hver 20. time med bruk av dampmodus vil en avkalkingspåminnelse automatisk vises og blinke på displayet – dette betyr at det er på tide å kjøre avkalkingsprogrammet. Avkalkingsprogrammet fjerner kalkavleiringer fra Airfryerens vannsystem, noe som bidrar til å forlenge levetiden.



1 Fyll vannbeholderen med 60 ml Philips-avkalkingsmiddel CA6700.

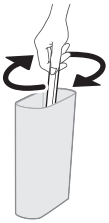
Merk: Philips-avkalkingsmiddel CA6700 medfølger ikke. Kjøpes separat for de beste avkalkingsresultatene.

Merk: For å avkalke apparatet anbefaler vi å bruke Philips-avkalker CA6700/55 (tilgjengelig fra Philips nettbutikk). Apparatet må avkalkes etter hver 10. time med bruk av dampfunksjonen. Hvis du har tenkt å bruke et avkalkingsmiddel basert på sitronsyrepulver, anbefaler vi å blande **40 g sitronsyrepulver** med **800 ml vann** for å lage avkalkningsløsningen. Hvis du ikke avkalker apparatet, vil garantien bli ugyldig.



2 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-nivået.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.



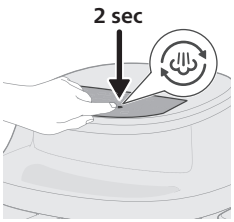
3 Bland vann og avkalkingsmiddel jevnt i vannbeholderen.

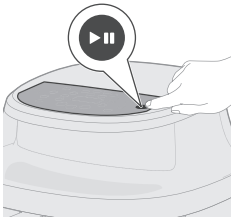
4 Dra ut vannbeholderbasen fra undersiden av apparatet.

5 Fest lokket til vannbeholderen og sett vannbeholderen på basen.

6 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

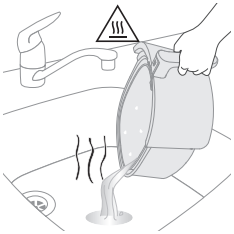
7 Trykk og hold inne **damprengjøringsknappen** i 2 sekunder.





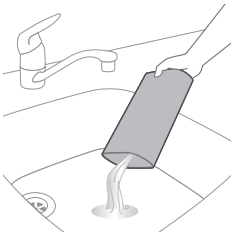
8 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte avkalkingen.

9 Etter 25 minutter med avkalking vil apparatet pipe og minne deg på å ta ut pannen.

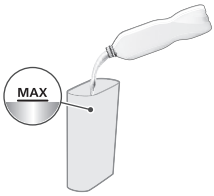


10 Dra ut pannen og hell av gjenværende vann i pannen.

Advarsel: Bruk alltid varmebestandige hansker når du tar på den varme pannen.



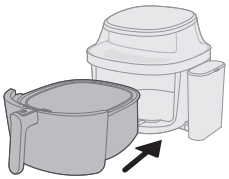
11 Hell ut overflødig vann i vannbeholderen.



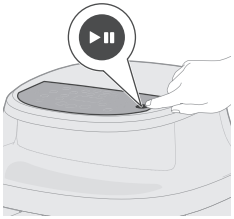
12 Fyll vannbeholderen med vann.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

13 Sett kurven og pannen inn i apparatet igjen.

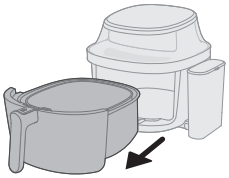


14 Trykk på start/pause-knappen for å fortsette avkalkingen.

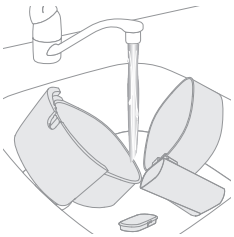


15 Avkalkingsprosessen avsluttes når du hører apparatet pipe igjen.

16 Dra ut kurven og pannen.



17 Skyll kurven, pannen og vannbeholderen under springen.



Viktig: Du må ikke under noen omstendigheter bruke avkalkingsvæske basert på svovelsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddiksyre, da dette kan skade vannsystemet i apparatet og ikke løse opp kalkavleiringen på riktig måte.

Merk: Hvis du ofte bruker hardt vann, må du kanskje avkalke apparatet oftere.

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.home.id/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.	Dette er normalt. Alle områder som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.
		Pannen, kurven og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.
		Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon:
		Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet trygt å bruke.
De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.
	Du trykket ikke på **av/på**-knappen.	Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.
Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til airfryeren kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Brødsmulene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmuler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmuler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fettet.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.

Problem	Mulig årsak	Løsning
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. Hvis skjermen fortsatt viser «E1», ringer du til kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Skjermen på airfryeren viser «E4–E12».	Enheten kan ha en funksjonsfeil.	Prøv å koble fra og koble til enheten igjen. Hvis det ikke hjelper, ringer du til kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Skjermen på airfryeren viser «E15».	Den interne vanntuben er blokkert.	Utfør avkalkingsprosessen. Hvis det ikke hjelper, ringer du til kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Jeg hører merkelig støy som kommer fra innsiden av apparatet.	Dette apparatet er utstyrt med en vifte for å sirkulere varme og en vannpumpe for å aktivere dampfunksjonen. Du kan høre lyder fra disse komponentene under bruk.	Dette er normalt og forventet. Hvis støyen blir betydelig høyere eller endres, ta kontakt med forbrukerstøtten for mer hjelp.
Det samler seg vann i matlagingskammeret etter bruk.	Du kan oppleve at det er igjen vann i kammeret etter matlaging. Dette skyldes dampen som genereres under drift, og som kondenserer på maten og de indre veggene i kammeret.	En liten mengde kondens er normalt. Det er bare å tørke vekk med en myk, fuktig, ikke-slipende klut.
blinker.	Ikke noe vann i vannbeholderen.	Tilsett renset vann / destillert vann i vannbeholderen.
	Vannbeholderen er ikke satt riktig inn.	Trykk på vannbeholderen for å feste den på plass.
	Den interne vanntuben er blokkert.	Utfør avkalkingsprosessen. Hvis det ikke hjelper, ringer du til kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
blinker.	Dette er påminnelsen om avkalking.	Utfør avkalkingsprosessen. Se kapittelet Avkalking.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det er kondens på veggen under damping, damprengjøring eller avkalking.	Dette er normalt. Apparatet kan slippe ut mer damp fra luftuttaket. Denne dampen kan presses mot nærliggende overflater av den interne viften, noe som fører til synlig kondens på veggene.	For å sikre trygg og optimal bruk: - Plasser apparatet minst 15 cm fra veggen for å redusere kondensdannelse. - Sørg for at luftuttaket vender ikke direkte mot noen stikkontakt for å unngå elektrisk fare. - Ikke plasser andre kjøkkenapparater i nærheten av enheten under bruk. - Bruk en mopp eller myk klut til å tørke eventuell kondens som dannes på omkringliggende overflater.
Airfryeren lekker vann.	Indre lekkasje (f.eks. vanntube eller indre komponenter).	Ta kontakt med forbrukerstøtten i landet der du bor for mer hjelp.
	Sprekker eller skade fra ytre påvirkning. Hvis apparatet har blitt mistet i bakken eller deformert, kan det forårsake strukturelle skader som kan føre til lekkasjer.	
	Vannbeholderen er kanskje ikke riktig montert, eller kan være skadet.	Ta ut vannbeholderen og sett den ordentlig inn igjen. Kontroller for synlige sprekker eller skade. Ta kontakt med forbrukerstøtten for ytterligere hjelp hvis du finner noen skader.
Airfryeren produserer ikke nok damp.	Ikke nok vann i vannbeholderen.	Sjekk vannbeholderen for å sørge for at det er nok vann.
	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Trykk på vannbeholderen for å feste den på plass.
	Vanninntaket er skittent eller blokkert.	Rengjør og skyll grundig for å fjerne eventuelle blokkeringer.
	Dampgeneratoren er blokkert, eller lekkasje i rørledningen.	Hvis apparatet har vært i bruk over lengre tid, kan det hende at dampgeneratoren trenger vedlikehold. Kjør avkalkingsprogrammet for å rengjøre dampsystemet. Ta kontakt med forbrukerstøtten i landet der du bor for mer hjelp, hvis problemet fortsetter etter avkalking.

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 522
Niebezpieczeństwo 522
Ostrzeżenie 523
Przestroga 524
Pola elektromagnetyczne (EMF) 526
Automatyczne wyłączanie 526
Recykling 526
Gwarancja i pomoc techniczna 526
Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji 527
Wstęp 527
Opis ogólny 528
Opis produktu 528
Przegląd panelu sterowania 529
Przed pierwszym użyciem 533
Przygotowanie przed użyciem 533
Zasady używania urządzenia 533
Tryb smażenia na parze 534
Tryb gotowania na parze 537
Tryb pary 541
Gotowanie z użyciem zaprogramowanego ustawienia 544
Czyszczenie 547
Regularne czyszczenie 547
Czyszczenie parą 548
Usuwanie kamienia 551
Przechowywanie 555
Rozwiązywanie problemów 555

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo

1

- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika (Rys. 1).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Składniki, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do koszyka, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie przykrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza.

- Nie napełniaj 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 do koszyka produktów w ilości, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewniaj się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorący element grzejny, krawędzie części metalowych.

Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać dystrybutor produktów marki Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

2

- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia (Rys. 2).
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.

- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dużą komorę, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Podczas korzystania z urządzenia Airfryer należy zachować ostrożność podczas otwierania, zamykania lub potrząsania dużą, ciężką szufladą. Zawsze należy obchodzić się z nią ostrożnie, aby zapobiec jej ześlizgnięciu się lub upadkowi, co mogłoby spowodować obrażenia.
- 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.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, aby uniknąć obrażeń ciała, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów marki Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i akcesoria umieszczone wewnątrz komory pieczenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.
- Nie należy umieszczać patelni i koszyka na panelu sterowania, ponieważ mogą one spaść i spowodować obrażenia.
- Podczas gotowania na parze należy zachować ostrożność podczas wyjmowania patelni, aby uniknąć poparzeń od wydostającej się pary.
- Nie należy kierować wylotu pary urządzenia w stronę gniazdka elektrycznego.

Przestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast" ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Dystrybutor produktów marki Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.

- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zawsze upewniaj się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Zawsze upewnij się, że masz kontrolę nad urządzeniem Airfryer.
- Podczas gotowania tłustych potraw z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym.
- Nie należy naciskać przycisku zwalniającego kosz podczas potrząsania i przesuwania patelni.
- Usuwanie kamienia należy rozpocząć po zapaleniu się ikony usuwania kamienia.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania przygotowanych posiłków i uważaj, aby nie dopuścić do wypadnięcia akcesoriów.
- Upewnij się, że tył urządzenia jest ustawiony co najmniej 15 cm od ściany, a jego przód — 2 cm od krawędzi blatu. Ponadto należy dopilnować, aby wylot powietrza nie był skierowany na gniazdko elektryczne.
- Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.
- Jeśli para zbierze się wewnątrz lub wokół wylotu pary, należy przetrzeć ją miękką, suchą ściereczką.
- Jeśli na gniazdku skrapla się woda, zaleca się zmianę pozycji urządzenia lub użycie osłony pustego gniazdka, aby uniknąć gromadzenia się w nim skroplin.
- To urządzenie jest wyposażone w krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia, które może wystąpić w przypadku dłuższego przewodu zasilającego.
- Można korzystać z przedłużacza pod warunkiem zachowania ostrożności. W przypadku używania przedłużacza:
  - Oznaczona wartość znamionowa przewodu musi być taka sama jak wartość znamionowa urządzenia.
  - Przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie wystawał poza krawędź blatu lub stołu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować potknięcie.
  - Przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem.
- To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jedna krawędź jest szersza od drugiej). W celu ograniczenia ryzyka porażenia prądem elektrycznym wtyczka ta jest przeznaczona do podłączenia do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki.

- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy używać alkalicznych środków czyszczących. Zamiast tego należy czyścić urządzenie miękką ściereczką i łagodnym detergentem.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy używać twardej wody. Zamiast tego należy używać wody oczyszczonej / destylowanej do gotowania na parze, smażenia na parze i odkamieniania.
- Nie należy kierować zimnego powietrza z wentylatorów lub klimatyzatorów w stronę wylotu powietrza z urządzenia Airfryer.
- Należy używać wyłącznie odkamieniacza CA6700 Philips. Pod żadnym pozorem nie wolno stosować odkamieniaczy na bazie kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu sulfaminowego i kwasu octowego (np. octu), gdyż może to spowodować uszkodzenie systemu obiegu wody w urządzeniu i niedostateczne rozpuszczenie kamienia. Stosowanie odkamieniacza innego niż Philips spowoduje unieważnienie gwarancji. Brak odkamieniania urządzenia spowoduje również utratę gwarancji.
- Powierzchnia elementu grzejnego może pozostać gorąca po zakończeniu pracy.

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

Firma Versuni Netherlands B.V., z siedzibą zarejestrowaną pod adresem Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holandia, udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po dacie zakupu (lub po dacie dostawy, jeśli przypada później).

Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji, zamówić części zamienne lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **home.id/support**.

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji dla identyfikatora(–ów) modelu: NA540, NA541, NA543, NA547

Opis	Symbol	Wartość	Jednostka
Pobór mocy w trybie wyłączenia	Wył.	0,3	W
Pobór mocy w trybie czuwania	CZUW.	/	W
Okres przed automatycznym przełączeniem w tryb czuwania	CZUW.	20	min
Norma dla pomiaru wartości eksploatacyjnej	EN 50564:2011		
Dodatkowych informacji udzielają	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holandia		
Urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone w ROZPORZĄDZENIU KOMISJI (UE) 2023/826.			

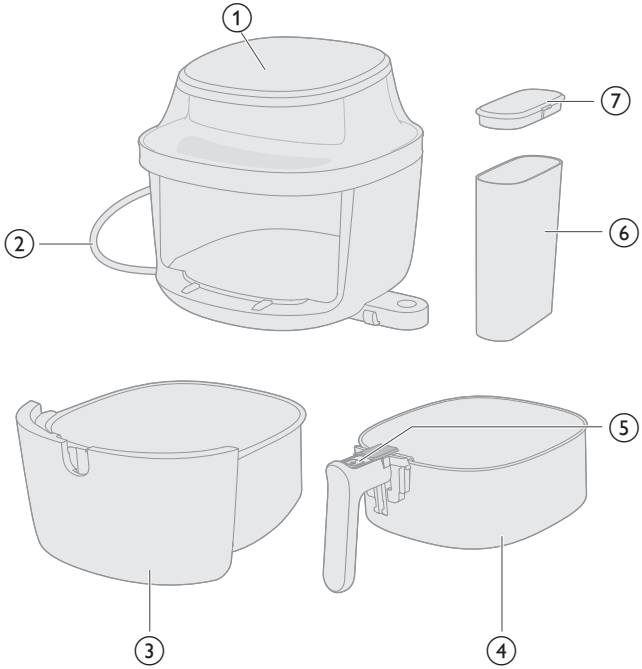
Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.home.id**.

Opis ogólny

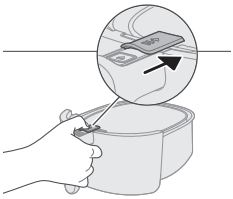
Opis produktu



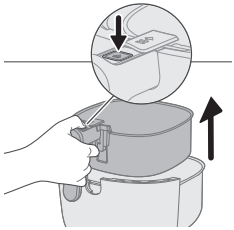
1 Panel sterowania
2 Przewód zasilający
3 Patelnia
4 Kosz
5 Przycisk zwalniający kosz
6 Zbiornik wody
7 Pokrywka zbiornika wody

Przycisk zwalniający kosz

Przesuń nasadkę, aby uzyskać dostęp do przycisku zwalniającego kosz.



Naciśnij przycisk zwalniający kosz i podnieś kosz, aby wyjąć go z patelni.



Przegląd panelu sterowania

Zasilanie i podstawowe operacje

Włącznik/wyłącznik
Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie Airfryer.

Przycisk uruchomienia/wstrzymania
Dotknij, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania.

Przycisk smażenia na parze
Dotknij, aby rozpocząć smażenie na parze i uzyskać idealną chrupkość dzięki cyrkulacji gorącego powietrza.

Przycisk gotowania na parze
Dotknij, aby rozpocząć gotowanie na parze dla zapewnienia wilgotnego środka i chrupiącej skórki.

Przycisk Steam (para)
Dotknij, aby przygotować potrawę za pomocą pary dla zapewnienia delikatnego i równomiernego podgrzania.

Przyciski zwiększania/zmniejszania poziomu
Dotknij, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania i czas trwania.

Przycisk regulacji temperatury
Dotknij, aby wprowadzić tryb regulacji temperatury.

Przycisk czasu
Dotknij, aby wprowadzić tryb regulacji czasu.

Zaprogramowane ustawienia

Mrożone frytki

To ustawienie wstępne służy do przyrządzania mrożonych frytek, placków ziemniaczanych lub hash brown, aby były chrupiące i zarumienione.

Kostki ziemniaków

To ustawienie służy do przygotowania frytek lub łódeczek ze świeżo krojonych ziemniaków.

Kotlety mięsne

To ustawienie służy do grillowania steków do preferowanego stopnia wysmażenia i przypiekania ich zewnętrznej powierzchni.

Śniadania

To ustawienie służy do przygotowania szybkiego, zbilansowanego śniadania z przyrumienionymi tostami i jajkami na miękko.

Babeczka

To ustawienie służy do równomiernego pieczenia babeczek.

Nóżki kurczaka

To ustawienie służy do dokładnego pieczenia udek z kurczaka z chrupiącą skórką.

Mieszanka warzyw

To ustawienie służy do równomiernego pieczenia lub przysmażania warzyw na chrupko z użyciem minimalnej ilości oleju.

Ryba

To ustawienie pozwala delikatnie gotować filety rybne lub owoce morza, aby zachowały wilgotność i strukturę.

Pierogi

To ustawienie służy do równomiernego przygotowania pierogów z chrupiącą skórką i miękkim nadzieniem.

Dodatkowe funkcje

Utrzymywanie ciepła

Możesz w każdej chwili aktywować tryb Utrzymywanie ciepła (przed lub podczas gotowania), dotykając przycisku **Utrzymywanie ciepła**.

Po włączeniu trybu Utrzymywanie ciepła urządzenie automatycznie przełączy się w ten tryb po zakończeniu gotowania.

Przypomnienie o potrząsaniu

Ten model posiada przypomnienie o potrząsaniu. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy natychmiast potrząsnąć lub obrócić potrawę po usłyszeniu sygnału alarmowego.

Wciśnij przycisk **Przypomnienie o potrząsaniu**, aby włączyć lub wyłączyć alerty. Po włączeniu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a przycisk zacznie migać, przypominając o potrząśnięciu lub obróceniu potrawy podczas gotowania dla uzyskania równomiernych rezultatów.

Wskaźnik

Włącz lub wyłącz światło w komorze gotowania.

Czyszczenie parą

Skutecznie rozpuszcza resztki tłuszczu i zapewnia gruntowne czyszczenie kosza i patelni.

Ulubione

Twoje urządzenie Airfryer ma funkcję zapisywania, umożliwiającą szybki dostęp do ulubionych ustawień.

- Wybierz tryb gotowania: Smażenie na parze, gotowanie na parze lub para.
- Ustaw pożądaną temperaturę i czas gotowania.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Ulubione**, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy — potwierdzenie, że ustawienie zostało zapisane.
- Aby zmodyfikować zapisane ustawienia, wystarczy powtórzyć powyższe kroki dla nowych ustawień.

Wyświetlacz

Wyświetlanie czasu/temperatury
Ekran przełącza się między wyświetlaniem czasu gotowania a temperaturą.

Wskaźnik braku wody
Zapala się, gdy w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody.

Wskaźnik odkamieniania
Zapala się po 20 godzinach używania funkcji parowych.

Przed pierwszym użyciem

Ważne: Podczas pierwszego użycia z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym i zapach. Jest to normalne zachowanie i ciągu kilku minut powinny one ulec rozproszeniu.

Uwaga: To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.

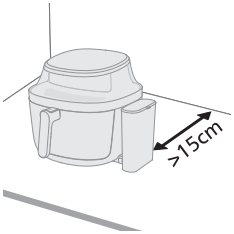
Uwaga: Nie dotykaj gorących powierzchni. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.

Uwaga: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Uwaga: Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie.

Przygotowanie przed użyciem



1 Umieść urządzenie na stabilnej i równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Upewnij się, że na stole jest wystarczająco dużo miejsca na wysuniętą prowadnicę po wysunięciu patelni.
2 Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni z tyłu urządzenia.

Uwaga: Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od pary i otworów wylotowych. Umieść urządzenie w odległości co najmniej 15 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.

Uwaga: nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.

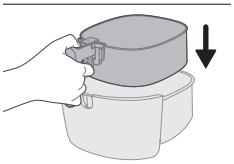
Uwaga: Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.

Zasady używania urządzenia

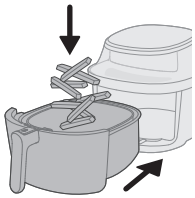
To urządzenie z funkcją pary ma trzy wszechstronne tryby gotowania, dostosowane do różnych potrzeb kulinarnych.

- **Tryb smażenia na parze** zapewnia chrupiący efekt przy minimalnej ilości oleju. Jest idealny do przekąsek i smażonych przysmaków.
- **Tryb gotowania na parze** łączy gorące powietrze i parę, zatrzymując wilgoć i nadając złocisty wygląd — idealny do delikatnych potraw, takich jak domowy chleb i ryby.
- **Tryb pary** wykorzystuje czystą parę do delikatnego gotowania składników, zachowując ich wartości odżywcze i strukturę — idealny do warzyw i owoców morza.

Tryb smażenia na parze



1 Włóż kosz do patelni.



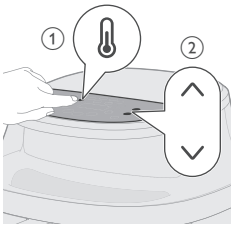
2 Włóż składniki do kosza i umieść patelnię z powrotem w urządzeniu.

Uwaga: za pomocą urządzenia Airfryer można przygotowywać wiele różnych potraw. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdź „Tabelę żywności" i zapoznaj się z zalecanymi ilościami i długością gotowania.

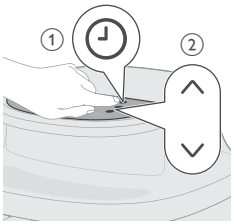
Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania kosza poza linię „**MAX**", ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.

3 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

4 Dotknij przycisku **smażenia na parze**, aby włączyć tryb smażenia na parze.

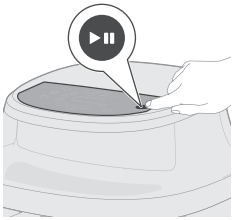


5 Dotknij przycisku regulacji **temperatury**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądaną temperaturę gotowania.



6 Dotknij przycisku regulacji **czasu**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądany czas gotowania.

Uwaga: oprócz ręcznego ustawiania temperatury i czasu gotowania możesz także skorzystać z różnych programów automatycznych, zaprojektowanych z myślą o wygodzie i optymalnych efektach.



7 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Wykonaj następujące czynności:

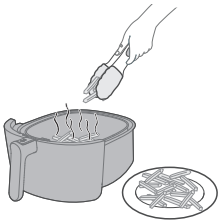
- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząsaj składnikami lub obracaj je na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść patelnię z powrotem, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu patelni. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.

8 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia koszyk, patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu koszyka i patelni należy zawsze umieścić go na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej) po wyjęciu z urządzenia. Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.



9 Wyjmij przygotowaną potrawę z koszyka.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela żywności dla trybu smażenia na parze

Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia podstawowe do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

Uwaga

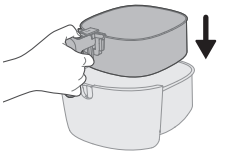
- Wymienione poniżej ustawienia stanowią wskazówki. Ze względu na różnice w pochodzeniu, rozmiarze, kształcie i marce składników nie można zagwarantować optymalnych rezultatów dla wszystkich składników.
- Podczas gotowania większych ilości (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek), potrząsaj, obracaj lub mieszaj składniki 2–3 razy podczas procesu gotowania, aby zapewnić jednolitą konsystencję i stopień wysmażenia.

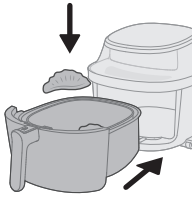
Produkty spożywcze	Ilość żywności	Temperatura	Czas	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Mała porcja	830 g	200°C	22 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 11, 14, 17 i 20 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia małych porcji frytek.
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Duża porcja	1250 g	200°C	30 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 14, 18, 22 i 27 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
Mrożone sajgonki	800 g	200°C	15 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1–2 razy
Hamburger (około 150 g / 5 oz)	6 kotlety	200°C	16-25 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1–2 razy
Pieczeń	1400 g	150°C	65-70 min	
Kotlety mięsne bez kości (około 190 g / 7 oz)	4 kotlety	200°C	16-25 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1–2 razy
Piersi z kurczaka (około 160 g / 6 oz)	5 sztuk	180°C	20-28 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1–2 razy

Produkty spożywcze	Ilość żywności	Tempera-tura	Czas	Uwaga
Cały kurczak (1200 g / 42 oz)	1 sztuka	180°C	50-60 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1 raz
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 75 g / 2,6 oz)	4 sztuk	180°C	8 min	
Udka z kurczaka (około 100 g / 3,5 oz / sztuka) Mała porcja	4 sztuk	180°C	26 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i po 13 minutach, potrząśnij, obróć lub wymieszaj potrawę ręcznie, aby uzyskać optymalny efekt gotowania w przypadku niewielkich porcji udek
Muffiny (około 40 g / 1,4 oz / sztuka)	6 sztuk	160°C	16 min	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana) Duża porcja	1300 g	180°C	15 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub wymieszaj potrawę po 8 i 12 minutach gotowania, aby uzyskać idealny efekt podczas przygotowywania dużych porcji mieszanki warzyw.

Tryb gotowania na parze

1 Włóż kosz do patelni.

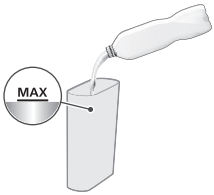




2 Włóż składniki do kosza i umieść patelnię z powrotem w urządzeniu.

Uwaga: za pomocą urządzenia Airfryer można przygotowywać wiele różnych potraw. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdź „Tabelę żywności" i zapoznaj się z zalecanymi ilościami i długością gotowania.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania kosza poza linię „**MAX**", ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.



3 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

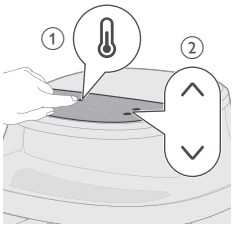
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

4 Wyjmij podstawę zbiornika wody z dolnej części urządzenia.

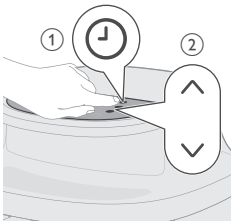
5 Zamocuj pokrywkę na zbiorniku wody i umieść zbiornik z powrotem na podstawie.

6 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

7 Dotknij przycisku **gotowania na parze**, aby włączyć tryb gotowania na parze.

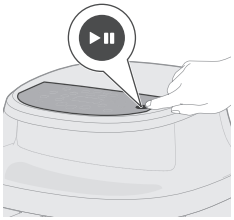


8 Dotknij przycisku regulacji **temperatury**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądaną temperaturę gotowania.



9 Dotknij przycisku regulacji **czasu**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądany czas gotowania.

Uwaga: oprócz ręcznego ustawiania temperatury i czasu gotowania możesz także skorzystać z różnych programów automatycznych, zaprojektowanych z myślą o wygodzie i optymalnych efektach.



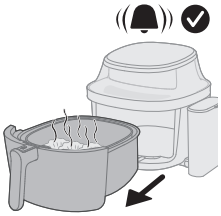
10 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząsaj zawartością lub ją obracaj na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść patelnię z powrotem, aby kontynuować gotowanie.

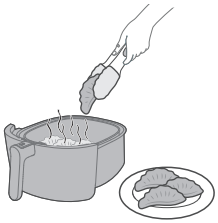
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: Urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu koszyka. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu koszyka w urządzeniu.



11 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia koszyk, patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu koszyka należy zawsze umieścić go na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej). Zależnie od rodzaju dania z koszyka może wydobywać się para.



12 Wyjmij przygotowaną potrawę z koszyka.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela żywności dla trybu gotowania na parze

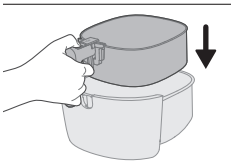
Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia podstawowe do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

Uwaga

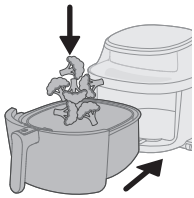
- Wymienione poniżej ustawienia stanowią wskazówki. Ze względu na różnice w pochodzeniu, rozmiarze, kształcie i marce składników nie można zagwarantować optymalnych rezultatów dla wszystkich składników.
- Podczas gotowania większych ilości (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek), potrząsaj, obracaj lub mieszaj składniki 2–3 razy podczas procesu gotowania, aby zapewnić jednolitą konsystencję i stopień wysmażenia.

Produkty spożywcze	Ilość żywności	Tempera-tura	Czas	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	1000 g / 35 oz	180°C	34 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1–2 razy
Piersi z kurczaka (około 160 g / 6 oz)	5 sztuk	160°C	29 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1–2 razy
Filety rybne (około 125 g / 4 oz)	6 sztuk	160°C	22 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 1–2 razy
Chleb domowy	500 g	180°C	30 min	Rozprowadź ciasto w równomiernej i płaskiej warstwie, aby podczas pieczenia nie urosło i nie dotknęło elementu grzewczego, co mogłoby spowodować spalenie chleba.
Cały kurczak	1200 g / 42 oz	180°C	50 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj jeden raz

Tryb pary



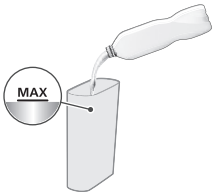
1 Włóż kosz do patelni.



2 Włóż składniki do kosza i umieść patelnię z powrotem w urządzeniu.

Uwaga: za pomocą urządzenia Airfryer można przygotowywać wiele różnych potraw. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdź „Tabelę żywności" i zapoznaj się z zalecanymi ilościami i długością gotowania.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania koszyka poza linię „**MAX**", ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.



3 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

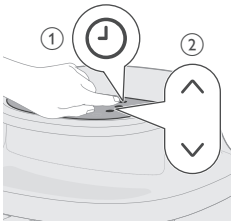
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

4 Wyjmij podstawę zbiornika wody z dolnej części urządzenia.

5 Zamocuj pokrywkę na zbiorniku wody i umieść zbiornik z powrotem na podstawie.

6 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

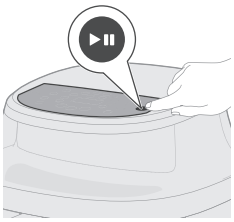
7 Dotknij przycisku **pary**, aby włączyć tryb pary.



8 Dotknij przycisku regulacji **czasu**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądany czas gotowania.

Uwaga: w trybie pary regulacja temperatury jest wyłączona.

Uwaga: oprócz ręcznego ustawiania temperatury i czasu gotowania możesz także skorzystać z różnych programów automatycznych, zaprojektowanych z myślą o wygodzie i optymalnych efektach.



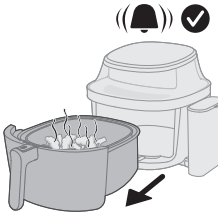
9 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząsaj składnikami lub obracaj je na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść patelnię z powrotem, aby kontynuować gotowanie.

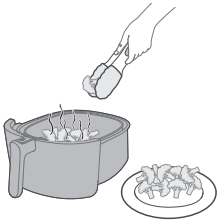
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: Urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu koszyka. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu koszyka w urządzeniu.



10 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia koszyk, patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu koszyka i patelni należy zawsze umieścić go na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej) po wyjęciu z urządzenia. Zależnie od rodzaju dania z koszyka może wydobywać się para.



11 Wyjmij przygotowaną potrawę z koszyka.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela żywności dla trybu pary

Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia podstawowe do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

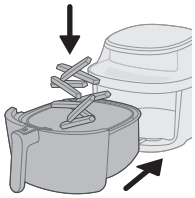
Uwaga

- Wymienione poniżej ustawienia stanowią wskazówki. Ze względu na różnice w pochodzeniu, rozmiarze, kształcie i marce składników nie można zagwarantować optymalnych rezultatów dla wszystkich składników.
- Podczas gotowania większych ilości (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek), potrząsaj, obracaj lub mieszaj składniki 2–3 razy podczas procesu gotowania, aby zapewnić jednolitą konsystencję i stopień wysmażenia.

Produkty spożywcze	Ilość żywności	Temperatura	Czas	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	1000 g / 35 oz	100°C	29-35 min	
Cały ziemniak (około 250–300 g / 9–11 oz)	4 sztuk	100°C	50-60 min	
Żeberka wieprzowe	300 g / 11 oz	100°C	25-35 min	
Ryż	320 g / 11 oz	100°C	35-40 min	Korzystanie z naczynia do gotowania, takiego jak garnek do pieczenia, silikonowa taca itp. Dodaj 320 ml wody do naczynia, zachowując stosunek ryżu do wody 1:1,2.
Batat / słodki ziemniak (około 100 g / 3,5 oz)	8 sztuk	100°C	50-75 min	

Gotowanie z użyciem zaprogramowanego ustawienia

To urządzenie jest wyposażone w szereg zaprogramowanych ustawień gotowania upraszczających przygotowywanie posiłków. Każdy program jest zoptymalizowany pod kątem konkretnego rodzaju potrawy, dzięki czemu automatycznie ustawia idealną temperaturę i czas gotowania, zapewniając pyszne rezultaty przy minimalnym wysiłku.



1 Włóż składniki do kosza i umieść patelnię z powrotem w urządzeniu.

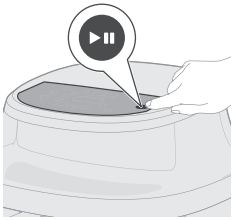
Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania kosza poza linię „**MAX**", ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.

2 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

3 Dotknij przycisku **smażenia na parze**, **pary** lub **gotowania na parze**, aby uruchomić jeden z trybów gotowania.

Uwaga: podczas używania trybu **pary** lub **gotowania na parze** napełniony zbiornik wody musi być na swoim miejscu.

4 Wybierz jedno z zaprogramowanych ustawień w zależności od przygotowywanej potrawy.



5 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Wykonaj następujące czynności:

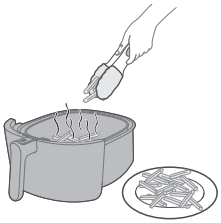
- Delikatnie wyciągnij koszyk.
- Potrząsaj zawartością lub ją obracaj na żaroodpornej powierzchni.
- Ponownie włóż koszyk, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: Urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu koszyka. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu koszyka w urządzeniu.

6 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia koszyk, patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu koszyka i patelni należy zawsze umieścić go na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej) po wyjęciu z urządzenia. Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.



7 Wyjmij przygotowaną potrawę z koszyka.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela ustawień dla smażenia na parze

	Ustawienie zaprogramowane	Zalecana ilość	Czas	Temperatura	Przypomnienie o potrząsaniu
	Mrożone frytki	1000 g	27 min	180°C	2 razy
	Domowe frytki	1000 g	29 min	180°C	2 razy
	Kotlet mięsny	4 szt. (190 g/szt.)	17 min	200°C	1 raz
	Jajko i śniadanie	3 tosty, 4 jajka	12 min Dodaj tosty po 6 min gotowania	160°C	/

	Babeczka	9 szt. (ok. 30 g na szt.)	16 min	160°C	/
	Nóżki kurczaka	10 szt. (125 g/szt.)	28 min	180°C	2 razy
	Mieszanka warzyw	1000 g (tryb smażenia na parze) 600 g (tryb gotowania na parze i pary)	12 min	180°C	2 razy
	Cała ryba	2 ryby (300–400 g na rybę)	13 min	200°C	1 raz

Tabela ustawień dla gotowania na parze

	Ustawienie zaprogramowane	**Waga**	**Czas**	**Temperatura**	**Przypomnienie o potrząsaniu**
	Nóżki kurczaka	10 szt. (125 g/szt.)	35 min	180°C	2 razy
	Kostki ziemniaków	1000 g	34 min	180°C	1 raz
	Kalafior	600 g	19 min	160°C	2 razy
	Cała ryba	2 ryby (300–400 g na rybę)	18 min	200°C	1 raz
	Pierogi	370 g	16 min	160°C	/

Tabela ustawień dla trybu pary

	Ustawienie zaprogramowane	**Waga**	**Czas**	**Temperatura**
	Nóżki kurczaka	10 szt. (125 g/szt.)	33 min	100°C
	Kostki ziemniaków	1000 g	29 min	100°C
	Brokuły	600 g	13 min	100°C

Cała ryba	2 ryby (300–400 g na rybę)	19 min	100°C
Pierogi	370 g	13 min	100°C

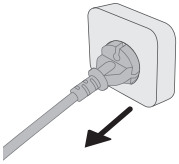
Czyszczenie

Regularne czyszczenie

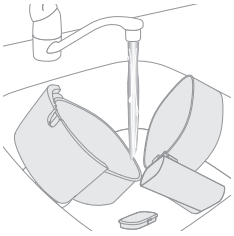
Ostrzeżenie: patelnia, kosz oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.

Ostrzeżenie: koszyk ma powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.



1 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.

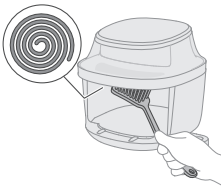


3 Umyj kosz, patelnię i zbiornik wody pod bieżącą wodą, w razie potrzeby używając ciepłej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki (patrz „Tabela czyszczenia").

Wskazówka: jeśli resztki jedzenia przywarły do koszyka lub patelni, 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 koszyku lub patelni za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj środka odtłuszczającego w płynie.

Wskazówka: W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.

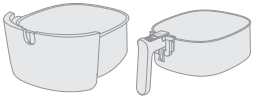
4 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zacznij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.

6 Wyczyść wnętrze urządzenia lekko zwilżoną ściereczką, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.

Tabela dotycząca czyszczenia

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Czyszczenie parą

Funkcja czyszczenia parą skutecznie rozpuszcza resztki tłuszczu i zapewnia gruntowne czyszczenie kosza i patelni.

Program działa 25 minut, w tym:

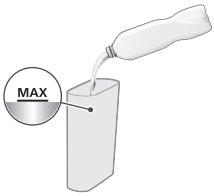
- **20 minut czyszczenia parą** w celu rozpuszczenia osadu
- **5 minut suszenia** w celu przygotowania patelni do użycia

Uwaga: podczas uruchamiania programu czyszczenia parą urządzenie może wydzielać więcej pary z tyłu niż w zwykłym trybie pary. Jest to normalne i może skutkować większą kondensacją na pobliskich ścianach.

Zanim zaczniesz, upewnij się, że:

- wylot pary nie jest skierowany bezpośrednio na gniazdko elektryczne;
- obok urządzenia nie ma żadnych sprzętów kuchennych;
- między urządzeniem a ścianą jest co najmniej 15 cm odstępu, aby zminimalizować kondensację.

1 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.



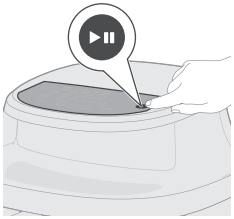
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

2 Wyjmij podstawę zbiornika wody z dolnej części urządzenia.

3 Zamocuj pokrywkę na zbiorniku wody i umieść zbiornik z powrotem na podstawie.

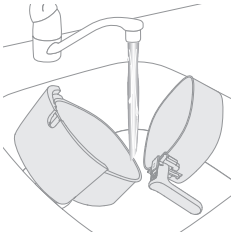
4 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

5 Dotknij przycisku **czyszczenia parą**.



6 Naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć proces czyszczenia parą.

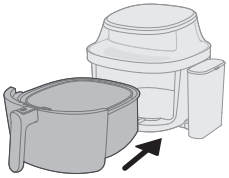
7 Po 20 minutach urządzenie będzie emitować ciągły sygnał dźwiękowy, a ikona czyszczenia parowego zacznie migać.



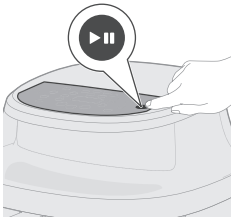
8 Wyjmij i wyczyść patelnię i kosz.

Uwaga: do obsługi gorącej patelni zawsze zakładaj rękawice ochronne.

Uwaga: Jeśli na patelni i koszu pozostanie tłuszcz, wyczyść je wodą z mydłem lub detergentem za pomocą gąbki, a następnie ponownie opłucz.



9 Umieść kosz i patelnię z powrotem w urządzeniu.



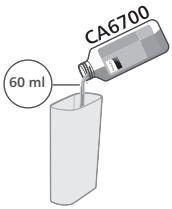
10 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć proces suszenia.

11 Po 5 minutach program suszenia zostanie zakończony sygnałem dźwiękowym.

Wskazówka: przed pierwszym użyciem lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, zalecamy skorzystanie z funkcji „Czyszczenie parowe" w celu dokładnego wyczyszczenia obiegu wody i komory gotowania.

Usuwanie kamienia

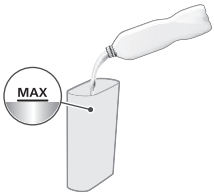
Co 20 godzin korzystania z trybu pary na wyświetlaczu automatycznie pojawi się i zacznie migać przypomnienie o odkamienianiu — oznacza to, że nadszedł czas, aby uruchomić program odkamieniania. Program odkamieniania usuwa osad wapienny z układu wodnego urządzenia Airfryer, co pomaga przedłużyć jego żywotność.



1 Napełnij zbiornik wodą i dodaj 60 ml środka odkamieniającego Philips CA6700.

Uwaga: Środek odkamieniający Philips CA6700 nie jest dołączony do zestawu. Należy go zakupić osobno, aby uzyskać najlepsze rezultaty odkamieniania.

Uwaga: Aby odkamienić urządzenie, zalecamy użycie odkamieniacza Philips Descaler CA6700/55 (dostępny w sklepie internetowym Philips). Urządzenie należy odkamieniać po każdych 10 godzinach korzystania z funkcji gotowania na parze. Jeśli zamierzasz użyć odkamieniacza na bazie proszku kwasu cytrynowego, zalecamy wymieszanie **40 g proszku kwasu cytrynowego przeznaczonego do kontaktu z żywnością** z **800 ml wody** w celu uzyskania odkamieniacza. Brak odkamieniania urządzenia spowoduje utratę gwarancji.



2 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

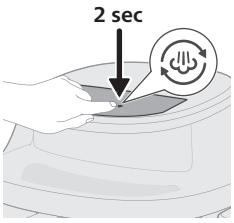
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

3 Wymieszaj równomiernie wodę z odkamieniaczem w zbiorniku wody.

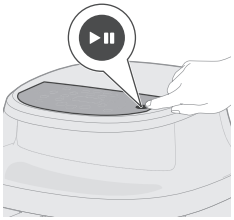
4 Wyjmij podstawę zbiornika wody z dolnej części urządzenia.

5 Zamocuj pokrywkę na zbiorniku wody i umieść zbiornik z powrotem na podstawie.

6 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

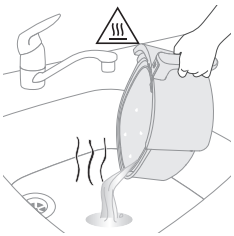


7 Dotknij i przytrzymaj przycisk **uruchomienia/wstrzymania** przez 2 sekundy.



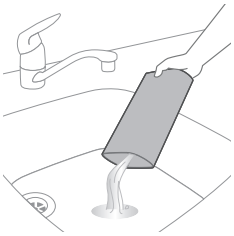
8 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć usuwanie kamienia.

9 Po 25 minutach usuwania kamienia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i przypomni o wyjęciu patelni.

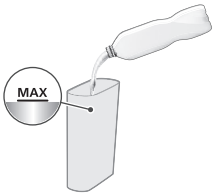


10 Wyjmij patelnię i wylej z niej resztki wody.

Uwaga: do obsługi gorącej patelni zawsze zakładaj rękawice ochronne.



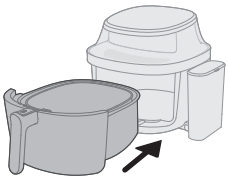
11 Wylej ze zbiornika wody pozostałą wodę.



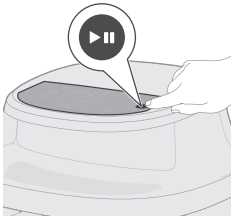
12 Ponownie napełnij zbiornik wodą.

Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

13 Umieść kosz i patelnię z powrotem w urządzeniu.

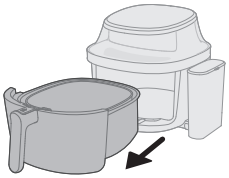


14 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby kontynuować usuwanie kamienia.



15 Proces odkamieniania kończy się wraz z wyemitowaniem sygnału dźwiękowego przez urządzenie.

16 Wyciągnij kosz i patelnię.



17 Przepłucz kosz, patelnię i zbiornik wody pod bieżącą wodą.

Ważne: Pod żadnym pozorem nie wolno stosować płynów do usuwania kamienia na bazie kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu sulfaminowego i kwasu octowego (np. octu), gdyż może to spowodować uszkodzenie systemu obiegu wody w urządzeniu i niedostateczne rozpuszczenie kamienia.

Uwaga: Jeśli w Twojej okolicy często używasz twardej wody, może być konieczne częstsze usuwanie kamienia z urządzenia.

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.home.id/support**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Obszary, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywki zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.
		Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:
		Użytkowanie urządzenia jest bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.
	Za duża ilość składników w koszyku.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
	Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.
	Nie dotknięto przycisku **wyłącznika**.	Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.	Złuszczanie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie czyść patelnię i kosz.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do koszyka.
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. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4–E12”.	Urządzenie może działać nieprawidłowo.	Spróbuj odłączyć i podłączyć zasilanie urządzenia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E15”.	Zablokowana jest wewnętrzna rurka doprowadzająca wodę.	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Z wnętrza urządzenia dochodzą dziwne dźwięki.	Urządzenie jest wyposażone w wentylator do cyrkulacji ciepła oraz pompę wodną umożliwiającą funkcję pary. Podczas działania elementy te mogą wydawać dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Jeśli hałas stanie się zauważalnie głośniejszy lub się zmieni, skontaktuj się z centrum pomocy technicznej w celu uzyskania pomocy.
Po zakończeniu użytkowania w komorze znajduje się woda.	Po zakończeniu gotowania w komorze gotowania może znajdować się woda. Jest to spowodowane generowaniem pary, która skrapla się na żywności i ścianach wewnętrznych komory podczas gotowania.	Małe ilości skroplonej pary są normalne. Wystarczy ją zetrzeć miękką, wilgotną, nieścierną szmatką.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
miga.	Brak wody w zbiorniku wody.	Dolej oczyszczonej / destylowanej wody do zbiornika.
	Zbiornik wody nie jest prawidłowo umieszczony.	Zamocuj zbiornik wody.
	Zablokowana jest wewnętrzna rurka doprowadzająca wodę.	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
miga.	Jest to przypomnienie o usunięciu kamienia.	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Patrz rozdział „Usuwanie kamienia”.
Podczas gotowania na parze, czyszczenia parą i usuwania kamienia na ścianie może skraplać się woda.	Jest to zjawisko normalne. Urządzenie może uwalniać większe ilości pary z wylotu powietrza. Para może być kierowana przez wentylator w stronę pobliskich powierzchni, co może powodować widoczną kondensację na ścianach.	Aby zapewnić bezpieczne i optymalne użytkowanie: - Umieść urządzenie w odległości co najmniej 15 cm od ściany, aby zredukować kondensację. - Dopilnuj, aby wylot pary nie był skierowany bezpośrednio na gniazdko elektryczne w celu uniknięcia zagrożenia porażeniem. - Nie umieszczaj żadnych sprzętów kuchennych w pobliżu działającego urządzenia. - Usuń skroploną parę z sąsiednich powierzchni za pomocą mopa lub miękkiej szmatki.
Z urządzenia Airfryer wycieka woda.	Wyciek wewnętrzny (np. rurka dopływu wody lub elementy wewnętrzne).	Zwróć się o pomoc do Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
	Pęknięcia lub uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi Jeśli urządzenie zostało upuszczone lub odkształcone, może to spowodować uszkodzenia strukturalne prowadzące do wycieków.	

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Możliwe, że zbiornik wody nie jest poprawnie zamontowany lub jest uszkodzony.	Wyjmij zbiornik wody i ponownie go zamocuj. Sprawdź, czy nie ma widocznych pęknięć lub uszkodzeń. W razie znalezienia uszkodzenia, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w celu uzyskania pomocy.
Urządzenie Airfryer nie wydziela wystarczającej ilości pary.	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku.	Sprawdź zbiornik wody, aby upewnić się, że jest w nim wystarczająca ilość wody.
	Zbiornik wody nie został prawidłowo włożony.	Zamocuj zbiornik wody.
	Wlot wody jest brudny lub zatkany.	Wyczyść i dokładnie przepłucz, aby odblokować.
	Doszło do zablokowania generatora pary lub wycieku z rurki dopływu wody.	Jeśli urządzenie było używane przez dłuższy czas, generator pary może wymagać konserwacji. Uruchom program usuwania kamienia, aby wyczyścić system pary. Jeśli po usunięciu kamienia problem się utrzymuje, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju w celu uzyskania pomocy.

Conteúdo

Instruções de segurança importantes 560
Perigo 560
Aviso 561
Nota 562
Campos eletromagnéticos (CEM) 564
Desativação automática 564
Reciclagem 564
Garantia e assistência 564
Informação de conceção ecológica 564
Introdução 565
Descrição geral 565
Descrição do produto 565
Visão geral do painel de controlo 567
Antes da primeira utilização 571
Preparação antes da utilização 571
Utilizar o aparelho 571
Modo de fritar a ar 572
Modo de fritar a vapor 575
Modo de vapor 578
Cozinhar com programas predefinidos 581
Limpeza 584
Limpeza de rotina 584
Limpeza a vapor 586
Descalcificação 589
Armazenamento 592
Resolução de problemas 592

Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

1

- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido (fig. 1).
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

- Não encha o 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 cesto.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está limpo e de que não há alimentos presos no aquecedor.
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas quentes.

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.

2

- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (fig. 2).
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 15 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e 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.
- Armazenamento de batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Uma vez que esta Airfryer tem uma câmara grande, o seu consumo de energia elétrica é grande. Não utilize outros aparelhos potentes no mesmo circuito ao mesmo tempo (por exemplo, jarros elétricos, grelhadores elétricos e similares). Caso contrário, pode acontecer que o disjuntor na instalação da sua casa responda e a energia nesta tomada falhe.

- Ao utilizar a Airfryer, tenha cuidado ao abrir, fechar ou agitar o cesto grande e pesado. Manuseie-o sempre de forma segura para evitar que escorregue ou caia, o que pode causar ferimentos.
- 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 utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual para evitar potenciais ferimentos e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O recipiente, o cesto e os acessórios no interior da câmara de preparação ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.
- Não coloque o recipiente e o cesto no painel da IU, pois podem cair e causar ferimentos.
- Quando cozer alimentos a vapor, tenha cuidado ao retirar o recipiente para evitar queimaduras provocadas pelo vapor libertado.
- Não posicione a saída de vapor do aparelho em direção à tomada.

Nota

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Certifique-se sempre de que tem controlo sobre a Airfryer.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode libertar fumo.

- Não prima o botão de libertação do cesto durante a agitação e movimentação do recipiente.
- Quando o ícone de descalcificação se acender, realize o processo de descalcificação.
- Tenha cuidado ao verter os alimentos cozinhados e para não deixar cair os acessórios.
- Certifique-se de que o dispositivo está posicionado com a parte de trás a, pelo menos, 15 cm de distância da parede e a parte da frente a 2 cm da borda da bancada. Além disso, certifique-se de que a saída de ar não está virada para uma tomada elétrica.
- não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.
- Em condições normais, deve ser assegurada uma boa ventilação em redor do produto.
- Se o vapor se acumular no interior ou à volta da superfície da saída do vapor, limpe com um pano macio e seco.
- Se existir condensação na tomada, recomenda-se que ajuste a posição do aparelho ou utilize uma proteção contra pó da tomada para evitar a acumulação de condensação nas tomadas.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhamento e de tropeçar que pode ocorrer com um cabo de alimentação mais comprido.
- Podem ser usados cabos de extensão se for exercido cuidado durante a sua utilização. Se for utilizado um cabo de extensão:
  - A classificação elétrica do cabo deve ser igual ou superior à classificação do aparelho.
  - O cabo deve ser colocado de forma a não cair sobre a extremidade da banca ou da mesa, onde pode ser puxado por crianças ou alguém tropeçar nele sem querer.
  - O cabo de extensão deve ser um cabo com ligação à terra do tipo 3.
- Este aparelho tem uma ficha polarizada (uma palheta é mais larga que a outra). Para reduzir o risco de choque elétrico, esta ficha destina-se a encaixar na tomada polarizada de uma única forma. Se a ficha não encaixar completamente na tomada, inverta a ficha. Se ainda assim não couber, contacte um eletricista qualificado. Não tente modificar a ficha de alguma forma.
- Para evitar danificar o aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos. Em vez disso, limpe com um pano macio e um detergente suave.
- Para evitar danificar o aparelho, não utilize água dura. Em vez disso, utilize água purificada/destilada para cozer a vapor, fritar a vapor e descalcificar.
- Não direcione o ar frio de ventoinhas ou aparelhos de ar condicionado para a saída de ar da Airfryer.
- Utilize apenas o anticalcário Philips CA6700. Em circunstância alguma deve utilizar um líquido anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), uma vez que isto pode danificar o sistema de água no seu aparelho e não dissolver o calcário corretamente. A não utilização do anticalcário Philips invalidará a garantia. Não descalcificar o aparelho também invalida a garantia.
- A superfície da resistência está sujeita a calor residual após a utilização.

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

A Versuni Netherlands B.V., registada em Claude Debussylaan 88, Amesterdão, NL, oferece uma garantia de dois anos sobre este produto após a data de compra (ou a data de entrega, se for posterior). 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, para peças de substituição ou para invocar a garantia, visite o nosso website **home.id/support**.

Informação de conceção ecológica

Informação de conceção ecológica para identificador(es) do modelo: NA540, NA541, NA543, NA547

Designações	**Símbolo**	**Valor**	**Unidade**
Consumo de energia quando desligado	P_{off}	0,3	W
Consumo de energia em modo de espera	P_{sb}	/	W
Período antes de entrar automaticamente no modo de espera	T_{sb}	20	Min.
Norma de medição para o valor de serviço	EN 50564:2011		

Informações de contacto para obter mais informações	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Baixos

O aparelho está em conformidade com os requisitos de conceção ecológica do REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2023/826.

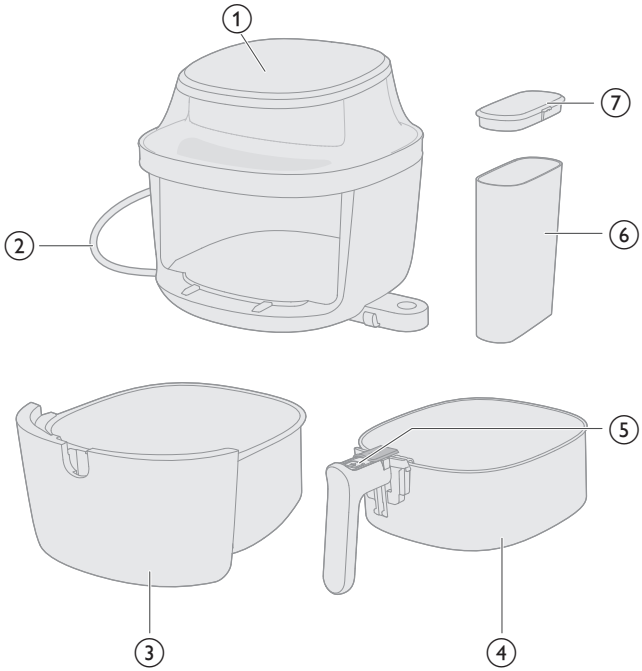
Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em **www.home.id**.

Descrição geral

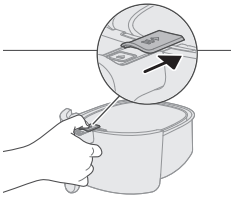
Descrição do produto



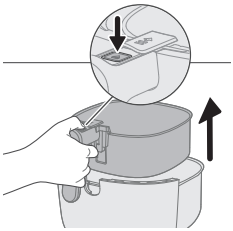
1 Painel de controlo
2 Cabo de alimentação
3 Recipiente
4 Cesto
5 Botão de libertação do cesto
6 Depósito de água
7 Tampa do depósito de água

Botão de libertação do cesto

Deslize a tampa para aceder ao botão de libertação do cesto.



Prima o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora do recipiente.



Visão geral do painel de controlo

Potência e operações básicas

Botão de alimentação
Toque para ligar ou desligar a Airfryer.

Botão iniciar/interromper
Toque para iniciar ou interromper o processo de preparação.

Botão de fritura a ar
Toque para iniciar um ciclo de fritura a ar com circulação de ar quente para obter resultados estaladiços.

Botão de fritura a vapor
Toque para iniciar um ciclo de fritura a vapor e a ar para interiores húmidos e exteriores estaladiços.

Botão de vapor
Toque para preparar alimentos a vapor para um aquecimento suave e uniforme.

Botão de aumentar/diminuir
Toque para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo de preparação.

Botão da temperatura
Toque para entrar no modo de ajuste da temperatura.

Botão do tempo
Toque para entrar no modo de ajuste do tempo.

Programas predefinidos

Batatas congeladas

Utilize esta predefinição para preparar batatas fritas congeladas, gomos de batatas ou batatas picadas e fritas para um acabamento dourado e estaladiço.

Cubos de batata

Utilize esta predefinição para batatas fritas ou gomos feitos de batatas acabadas de cortar.

Costeletas

Utilize esta predefinição para grelhar bifes de acordo com a sua preferência de ponto da carne e aspeto tostado.

Pequeno-almoço

Utilize esta predefinição para um pequeno-almoço rápido e equilibrado com uma torrada dourada e ovos pouco cozidos.

Queque

Utilize esta predefinição para preparar queques macios e uniformes.

Coxas de frango

Utilize esta predefinição para cozinhar completamente coxas de frango com uma pele estaladiça.

Legumes variados

Utilize esta predefinição para assar legumes frescos ou deixá-los crocantes de forma uniforme e com uma quantidade de óleo mínima.

Peixe

Utilize esta predefinição para cozinhar delicadamente filetes de peixe ou marisco, mantendo-os húmidos e macios.

Dumplings

Utilize esta predefinição para preparar dumplings uniformes, com um exterior estaladiço e um recheio suave.

Funções adicionais

Manter quente

Pode ativar o modo para manter quente a qualquer momento, antes ou durante a preparação, tocando no botão para **manter quente**.

Quando a função para manter quente está ativada, o aparelho muda automaticamente para o modo para manter quente quando termina a preparação.

Lembrete de agitação

Este modelo inclui um lembrete de agitação. Para obter os melhores resultados, agite ou vire os alimentos imediatamente quando soar o alarme de lembrete.

Prima o botão de **lembrete de agitação** para ligar ou desligar os alertas. Quando esta função está ativada, ouvirá um sinal sonoro e o botão fica intermitente, como lembrete para agitar ou virar os alimentos durante a preparação para obter resultados mais uniformes.

Luz

Ligue ou desligue a luz na câmara de preparação.

Limpeza a vapor

Dissolve eficazmente resíduos gordurosos e proporciona uma limpeza profunda, tanto para o cesto como para o recipiente.

Favorito

A sua Airfryer inclui uma funcionalidade de guardar um favorito para um acesso rápido às suas definições preferidas.

- Selecione o modo de preparação: Fritar a ar quente, Fritar a vapor ou Vapor.
- Defina a temperatura e o tempo de preparação pretendidos.
- Mantenha premido o botão de **favorito** até ouvir um sinal sonoro, que confirma que a definição foi guardada.
- Para atualizar o seu favorito, basta repetir os passos acima com as novas definições.

Visor

Visor de tempo/temperatura
O ecrã alterna entre a apresentação do tempo e da temperatura de preparação.

Indicação de ausência de água
Acende-se quando o depósito de água não tem água suficiente.

Indicação de descalcificação
Acende-se quando as funções com vapor tiverem sido utilizadas durante 20 horas.

Antes da primeira utilização

IMPORTANTE: durante a primeira utilização, a Airfryer pode libertar algum fumo e cheiro. Isto é normal e deve dissipar-se depois de alguns minutos.

Cuidado: esta airfryer funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar ou qualquer outro líquido.

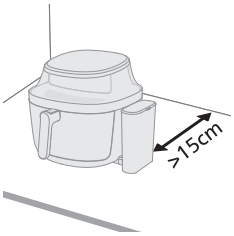
Cuidado: não toque nas superfícies quentes. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.

Cuidado: este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Nota: não é necessário pré-aquecer o aparelho.

1 Retire todo o material da embalagem.
2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização.

Preparação antes da utilização



1 Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Certifique-se de que existe espaço suficiente na mesa para a calha estendida depois de o recipiente ser removido.
2 Deixe pelo menos 15 cm de espaço livre na parte de trás do aparelho.

Nota: durante a utilização, é libertado vapor quente pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Coloque o aparelho a uma distância de, pelo menos, 15 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada.

Nota: não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.

Nota: não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.

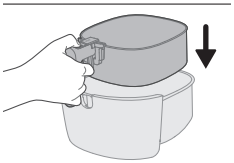
Utilizar o aparelho

Este aparelho com função de vapor oferece três modos de preparação versáteis, concebidos para satisfazer uma vasta gama de necessidades de preparação.

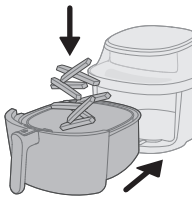
- O **modo de fritar a ar** proporciona resultados estaladiços com pouco óleo, sendo perfeito para snacks e para os fritos de que mais gosta.

- O **modo de fritar a vapor** combina ar quente e vapor para reter a humidade ao mesmo tempo que obtém um acabamento dourado, sendo ideal para alimentos delicados, como pão caseiro e peixe.
- O **modo de vapor** utiliza vapor puro para preparar ingredientes delicadamente, preservando nutrientes e textura, tornando-o perfeito para vegetais e marisco.

Modo de fritar a ar



1 Coloque o cesto no recipiente.



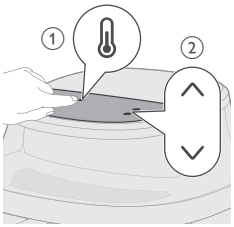
2 Adicione ingredientes ao cesto e introduza novamente o recipiente no aparelho.

Nota: a Airfryer é adequada para preparar uma grande variedade de ingredientes. Para obter os melhores resultados, consulte a "Tabela de alimentos" para saber quais são as quantidades e os tempos de preparação recomendados.

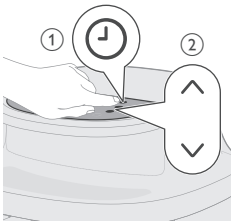
Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o cesto para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.

3 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.

4 Toque no botão de **fritar a ar** para entrar no modo de fritar a ar.

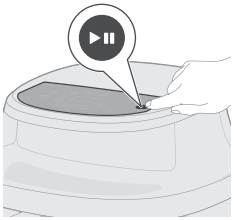


5 Toque no botão de **temperatura** e, em seguida, utilize o botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar a temperatura de preparação pretendida.



6 Toque no botão de **tempo** e, em seguida, utilize o botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar o tempo de preparação pretendido.

Nota: para além de selecionar manualmente a temperatura e o tempo de preparação, também pode escolher entre uma variedade de programas predefinidos concebidos para maior conveniência e resultados ideais.



7 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Nota: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite ou vire os ingredientes numa superfície resistente ao calor.
- Introduza novamente o recipiente para continuar a preparação.

Nota: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Nota: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o recipiente é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o recipiente for colocado novamente no aparelho.

8 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.

Cuidado: após o processo de preparação, o cesto, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o cesto e o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando os remover do aparelho. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.

9 Remova os alimentos preparados do cesto.

Nota: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Nota: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela de alimentos para o modo de fritar a ar

A tabela abaixo fornece as definições de base recomendadas para a preparação de vários tipos de alimentos.

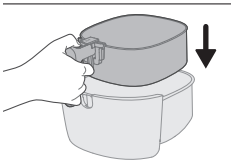
Nota

- As definições listadas destinam-se a ser utilizadas como orientações. Devido a variações na origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, não é possível garantir resultados ideais para todos os ingredientes.
- Ao preparar grandes quantidades (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, snacks congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes 2 a 3 vezes durante o processo de preparação para garantir uma textura e um ponto de cozedura consistentes.

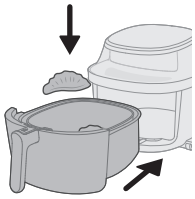
Alimentos	Quantidade de alimentos	Temperatura	Hora	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose pequena	830 g	200 °C	22 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 11, 14, 17 e 20 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para pequenas doses de batatas fritas.
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Porção grande	1250 g	200 °C	30 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 14, 18, 22 e 27 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
Crepes chineses congelados	800 g	200 °C	15 min	Agite, vire ou mexa 1 a 2 vezes durante a preparação
Hambúrguer (cerca de 150 g)	6 unidades	200 °C	16-25 min	Agite, vire ou mexa 1 a 2 vezes durante a preparação
Rolo de carne	1400 g	150 °C	65-70 min	
Costeletas sem osso (cerca de 190 g)	4 costeletas	200 °C	16-25 min	Agite, vire ou mexa 1 a 2 vezes durante a preparação
Peito de frango (cerca de 160 g)	5 unidades	180 °C	20-28 min	Agite, vire ou mexa 1 a 2 vezes durante a preparação
Frango inteiro (1200 g)	1 unidade	180 °C	50-60 min	Agite, vire ou mexa 1 vez durante a preparação
Pães pré-preparados (aproximadamente 75 g)	4 unidades	180 °C	8 min	

Alimentos	Quantidade de alimentos	Tempera-tura	Hora	Nota
Coxas de frango (aproximadamente 100 g/unidade) Dose pequena	4 unidades	180 °C	26 min	Desligue o lembrete de agitação e agite, vire ou mexa a comida manualmente aos 13 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para pequenas doses de coxas.
Queques (aproximadamente 40 g/unidade)	6 unidades	160 °C	16 min	
Legumes variados (picados grosseiramente) Porção grande	1300 g	180 °C	15 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou mexa manualmente a comida aos 8 e 12 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais.

Modo de fritar a vapor



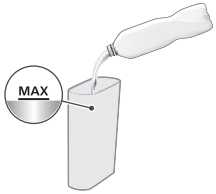
1 Coloque o cesto no recipiente.



2 Adicione ingredientes ao cesto e introduza novamente o recipiente no aparelho.

Notas: a Airfryer é adequada para preparar uma grande variedade de ingredientes. Para obter os melhores resultados, consulte a "Tabela de alimentos" para saber quais são as quantidades e os tempos de preparação recomendados.

Notas: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o cesto para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.



3 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

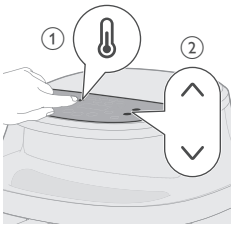
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

4 Retire a base do depósito de água da parte inferior do aparelho.

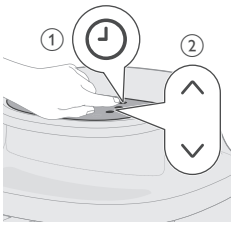
5 Encaixe a tampa no depósito de água e coloque o depósito de água na base.

6 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.

7 Toque no botão de **fritar a vapor** para entrar no modo de fritar a vapor.

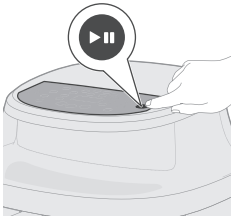


8 Toque no botão de **temperatura** e, em seguida, utilize o botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar a temperatura de preparação pretendida.



9 Toque no botão de **tempo** e, em seguida, utilize o botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar o tempo de preparação pretendido.

Nota: para além de selecionar manualmente a temperatura e o tempo de preparação, também pode escolher entre uma variedade de programas predefinidos concebidos para maior conveniência e resultados ideais.



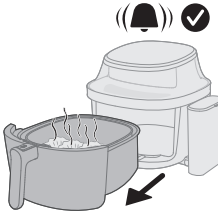
10 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Notas: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite ou vire conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Introduza novamente o recipiente para continuar a preparação.

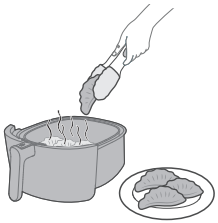
Notas: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Notas: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for colocado novamente no aparelho.



11 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.

Cuidado: após o processo de preparação, o cesto, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o cesto numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando remover o cesto. Dependendo do tipo de alimentos, o cesto pode libertar vapor.



12 Remova os alimentos preparados do cesto.

Notas: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Notas: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela de alimentos para o modo de fritar a vapor

A tabela abaixo fornece as definições de base recomendadas para a preparação de vários tipos de alimentos.

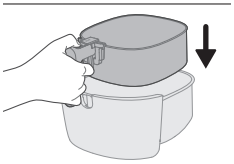
Nota

- As definições listadas destinam-se a ser utilizadas como orientações. Devido a variações na origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, não é possível garantir resultados ideais para todos os ingredientes.

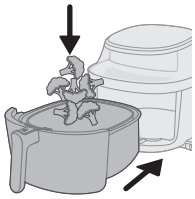
- Ao preparar grandes quantidades (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, snacks congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes 2 a 3 vezes durante o processo de preparação para garantir uma textura e um ponto de cozedura consistentes.

Alimentos	Quantidade de alimentos	Tempera-tura	Hora	Nota
Cubos de batatas frescas	1000 g	180 °C	34 min	Agite, vire ou mexa 1 a 2 vezes durante a preparação
Peito de frango (cerca de 160 g)	5 unidades	160 °C	29 min	Agite, vire ou mexa 1 a 2 vezes durante a preparação
Filete de peixe (cerca de 125 g)	6 unidades	160 °C	22 min	Agite, vire ou mexa 1 a 2 vezes durante a preparação
Pão caseiro	500 g	180 °C	30 min	Espalhe a massa numa camada plana e uniforme para evitar que cresça e toque na resistência durante a preparação, o que poderia queimar o pão.
Frango inteiro	1200 g	180 °C	50 min	Agite, vire ou mexa uma vez durante a preparação

Modo de vapor



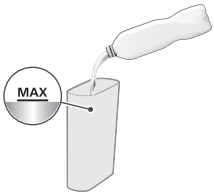
1 Coloque o cesto no recipiente.



2 Adicione ingredientes ao cesto e introduza novamente o recipiente no aparelho.

Notas: a Airfryer é adequada para preparar uma grande variedade de ingredientes. Para obter os melhores resultados, consulte a "Tabela de alimentos" para saber quais são as quantidades e os tempos de preparação recomendados.

Notas: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o cesto para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.



3 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

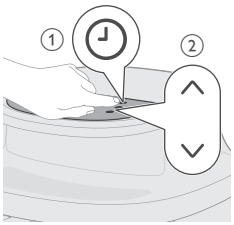
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

4 Retire a base do depósito de água da parte inferior do aparelho.

5 Encaixe a tampa no depósito de água e coloque o depósito de água na base.

6 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.

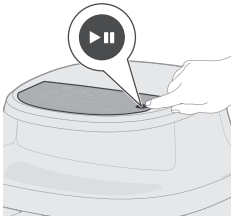
7 Toque no botão de **vapor** para entrar no modo de vapor.



8 Toque no botão de **tempo** e, em seguida, utilize o botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar o tempo de preparação pretendido.

Notas: o ajuste da temperatura está desativado para a preparação a vapor.

Nota: para além de selecionar manualmente a temperatura e o tempo de preparação, também pode escolher entre uma variedade de programas predefinidos concebidos para maior conveniência e resultados ideais.



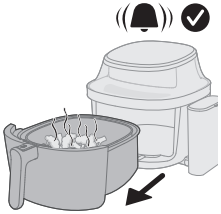
9 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Notas: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite ou vire os ingredientes numa superfície resistente ao calor.
- Introduza novamente o recipiente para continuar a preparação.

Notas: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Notas: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for colocado novamente no aparelho.



10 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.

Cuidado: após o processo de preparação, o cesto, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o cesto e o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando os remover do aparelho. Dependendo do tipo de alimentos, o cesto pode libertar vapor.

11 Remova os alimentos preparados do cesto.

Notas: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Notas: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela de alimentos para o modo de vapor

A tabela abaixo fornece as definições de base recomendadas para a preparação de vários tipos de alimentos.

Nota

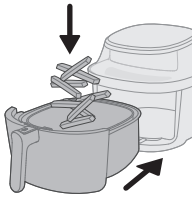
- As definições listadas destinam-se a ser utilizadas como orientações. Devido a variações na origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, não é possível garantir resultados ideais para todos os ingredientes.

- Ao preparar grandes quantidades (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, snacks congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes 2 a 3 vezes durante o processo de preparação para garantir uma textura e um ponto de cozedura consistentes.

Alimentos	Quantidade de alimentos	Tempera-tura	Hora	Nota
Cubos de batatas frescas	1000 g/35 oz	100 °C	29-35 min	
Batata inteira (cerca de 250-300 g)	4 unidades	100 °C	50-60 min	
Costelas de porco	300 g	100 °C	25-35 min	
Arroz	320 g	100 °C	35-40 min	Utilize uma panela, como uma assadeira, um tabuleiro de silicone, etc. Adicione 320 ml de água à panela, mantendo uma a proporção de arroz/água de 1:1.2.
Batata doce/inhame (cerca de 100 g)	8 unidades	100 °C	50-75 min	

Cozinhar com programas predefinidos

Este aparelho é fornecido com uma variedade de programas de preparação predefinidos concebidos para simplificar a preparação de refeições. Cada predefinição é otimizada para um tipo específico de alimentos, definindo automaticamente a temperatura e o tempo de preparação ideais para proporcionar resultados deliciosos com o mínimo de esforço.



1 Adicione ingredientes ao cesto e introduza novamente o recipiente no aparelho.

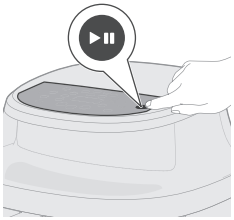
Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o cesto para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.

2 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.

3 Toque no botão de **fritar a ar**, de **vapor** ou de **fritar a vapor** para entrar num dos modos de preparação.

Nota: certifique-se de que tem o depósito de água cheio no devido lugar quando estiver a utilizar os modos de preparação de **vapor** ou **fritar a vapor**.

4 Escolha um dos programas predefinidos de acordo com os alimentos que está a preparar.



5 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Nota: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o cesto.
- Agite ou vire conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Volte a inserir o cesto para continuar a preparação.

Nota: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Nota: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for colocado novamente no aparelho.

6 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.

Cuidado: após o processo de preparação, o cesto, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o cesto e o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando os remover do aparelho. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.

7 Remova os alimentos preparados do cesto.

Nota: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Nota: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela predefinida para fritar a ar

	Predefinição	Quantidade recomendada	Hora	Temperatura	Lembrete de agitação
	Batatas congeladas	1000 g	27 min	180 °C	2 vezes
	Batatas caseiras	1000 g	29 min	180 °C	2 vezes
	Costeleta	4 peças (190 g/peça)	17 min	200 °C	1 vez
	Ovos e pequeno-almoço	3 torradas, 4 ovos	12 min Adicione as torradas após 6 minutos de preparação	160 °C	/
	Queque	9 chávenas (cerca de 30 g por chávena)	16 min	160 °C	/
	Coxas de frango	10 peças (125 g/peça)	28 min	180 °C	2 vezes
	Legumes variados	1000 g (modo de fritar a ar) 600 g (modos de fritar a vapor e de vapor)	12 min	180 °C	2 vezes
	Peixe inteiro	2 peixes (300-400 g por peixe)	13 min	200 °C	1 vez

Tabela predefinida para fritar a vapor

	Predefinição	Peso	Hora	Temperatura	Lembrete de agitação
	Coxas de frango	10 peças (125 g/peça)	35 min	180 °C	2 vezes
	Cubos de batata	1000 g	34 min	180 °C	1 vez
	Couve-flor	600 g	19 min	160 °C	2 vezes
	Peixe inteiro	2 peixes (300-400 g por peixe)	18 min	200 °C	1 vez
	Dumplings	370 g	16 min	160 °C	/

Tabela predefinida para vapor

	Predefinição	Peso	Hora	Temperatura
	Coxas de frango	10 peças (125 g/peça)	33 min	100 °C
	Cubos de batata	1000 g	29 min	100 °C
	Brócolos	600 g	13 min	100 °C
	Peixe inteiro	2 peixes (300-400 g por peixe)	19 min	100 °C
	Dumplings	370 g	13 min	100 °C

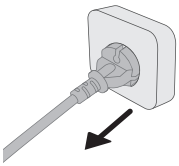
Limpeza

Limpeza de rotina

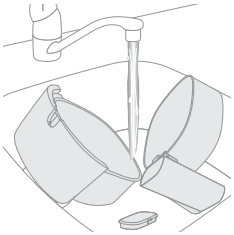
Aviso: deixe o recipiente, o cesto e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.

Aviso: o cesto dispõe de um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do 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.
2 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

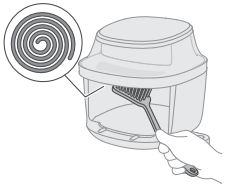


3 Limpe o cesto, o recipiente e o depósito de água em água corrente. Se necessário, utilize água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

Sugestão: se os resíduos de alimentos aderirem ao cesto ou ao recipiente, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o cesto ou o recipiente tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um desengordurante líquido.

Sugestão: Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.

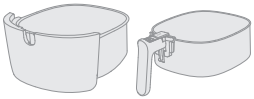
4 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior e o interior do aparelho com um pano macio, limpo e sem vincos. Comece com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.

6 Limpe o interior do aparelho com um pano macio e ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.

Tabela de limpeza

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Limpeza a vapor

A função de limpeza a vapor dissolve de forma eficaz os resíduos de gordura e limpa completamente o cesto e o recipiente.

O programa funciona durante 25 minutos, que consistem em:

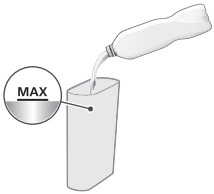
- **20 minutos de limpeza a vapor** para dissolver os resíduos acumulados.
- **5 minutos de secagem** para garantir que o recipiente está pronto para ser utilizado.

Notas: quando inicia o programa de limpeza a vapor, o aparelho pode libertar mais vapor pela parte de trás do que durante o modo de vapor normal. Isto é normal e pode resultar num aumento da condensação nas paredes próximas.

Antes de começar, certifique-se de que:

- A saída de ar não está diretamente virada para uma tomada elétrica.
- Não coloca outros eletrodomésticos junto ao aparelho.
- Mantém pelo menos 15 cm de espaço entre o aparelho e a parede para minimizar a acumulação de condensação.

1 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.



Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

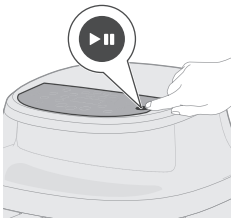
2 Retire a base do depósito de água da parte inferior do aparelho.

3 Encaixe a tampa no depósito de água e coloque o depósito de água na base.

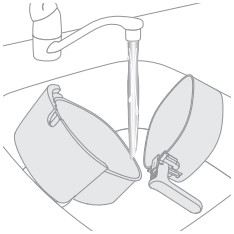
4 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.

5 Toque no botão de **limpeza a vapor**.

6 Prima o botão de **iniciar/interromper** para iniciar o processo de limpeza.



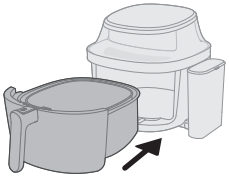
7 Após 20 minutos, o aparelho emite um sinal sonoro contínuo e o ícone de limpeza a vapor fica intermitente.



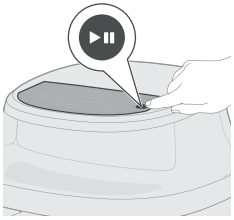
8 Remova e limpe o recipiente e o cesto.

Cuidado: utilize sempre luvas resistentes ao calor para manusear o recipiente quente.

Notas: Se permanecerem vestígios de gordura no recipiente e no cesto, limpe com água e sabão ou com uma esponja com detergente e passe novamente por água.



9 Coloque novamente o cesto e o recipiente no aparelho.



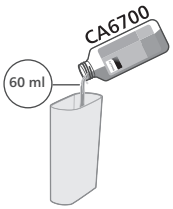
10 Prima o botão de **iniciar/interromper** para iniciar o processo de secagem.

11 Após 5 minutos, um sinal sonoro indica que a secagem está concluída.

Sugestão: antes da primeira utilização ou se o aparelho não for utilizado durante muito tempo, sugerimos que execute a função "Limpeza a vapor" para limpar em profundidade o circuito da água e a câmara de preparação.

Descalcificação

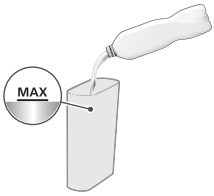
A cada 20 horas de utilização do modo de vapor, aparece automaticamente um alerta de descalcificação intermitente no visor, o que significa que está na altura de executar o programa de descalcificação. O programa de descalcificação limpa a acumulação de calcário do sistema de água da airfryer, ajudando a prolongar a sua vida útil.



1 Encha o depósito de água com 60 ml de anticalcário Philips CA6700.

Notas: O anticalcário CA6700 da Philips não está incluído na embalagem. Compre separadamente para obter melhores resultados de descalcificação.

Notas: Para descalcificar o aparelho, recomendamos a utilização do Anticalcário Philips CA6700/55 (disponível na loja online Philips). O aparelho tem de ser descalcificado após utilizar a função de vapor durante 10 horas. Se pretender utilizar um anticalcário à base de ácido cítrico em pó, recomendamos que misture **40 g de ácido cítrico adequado à utilização na indústria alimentar** com **800 ml de água** para obter uma solução de descalcificação. Não descalcificar o aparelho invalida a garantia.



2 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

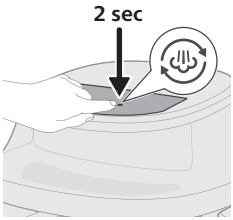
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

3 Misture a água e o anticalcário uniformemente no depósito de água.

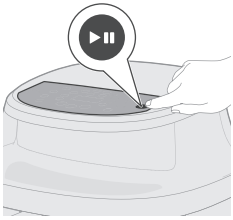
4 Retire a base do depósito de água da parte inferior do aparelho.

5 Encaixe a tampa no depósito de água e coloque o depósito de água na base.

6 Toque no botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho

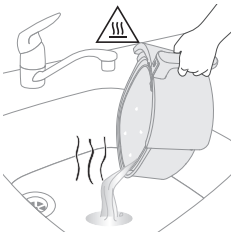


7 Mantenha o botão de **limpeza a vapor** premido durante 2 segundos.



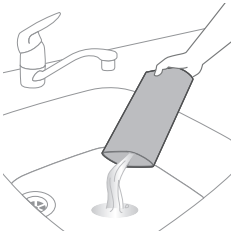
8 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a descalcificação.

9 Após 25 minutos de descalcificação, o aparelho emite um sinal sonoro e pede que remova o recipiente.

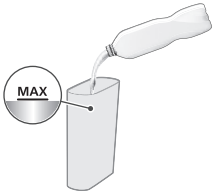


10 Remova o recipiente e esvazie a água restante no recipiente.

Cuidado: utilize sempre luvas resistentes ao calor para manusear o recipiente quente.

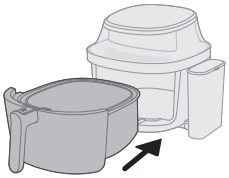


11 Esvazie a água que restar no depósito de água.

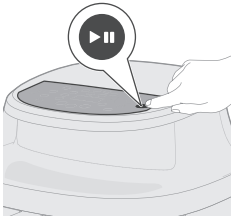


12 Volte a encher o depósito de água com água.

Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.



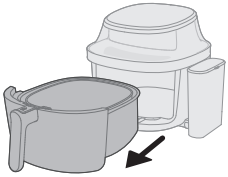
13 Coloque o cesto e o recipiente no aparelho.

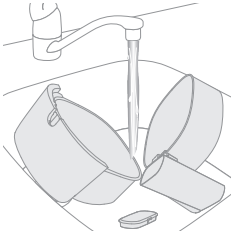


14 Prima o botão de iniciar/interromper para continuar a descalcificação.

15 O processo de descalcificação termina quando ouvir o aparelho emitir um sinal sonoro novamente.

16 Remova o cesto e o recipiente.





17 Enxague o cesto, o recipiente e o depósito de água em água corrente.

Importante: Em circunstância alguma deve utilizar um líquido anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), uma vez que isto pode danificar o sistema de água no seu aparelho e não dissolver o calcário corretamente.

Notas: Se utilizar água dura na sua região, poderá ser necessário descalcificar o dispositivo com mais frequência.

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.home.id/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização.	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as áreas em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frias ao toque.
		O recipiente, o cesto e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:
		Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo correto de batatas.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
	Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.
	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
	Não tocou no botão de **ligar/desligar**.	Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e continue a cozinhar.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para asseguram que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.
O ecrã da Airfryer apresenta "E1".	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	Se o dispositivo tiver sido guardado a uma temperatura ambiente baixa, deixe-o aquecer até atingir a temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos antes de o voltar a ligar à tomada. Se o ecrã continuar a apresentar "E1", contacte a linha de assistência ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
O ecrã da Airfryer apresenta "E4–E12".	O dispositivo pode ter uma avaria.	Experimente desligar o dispositivo da tomada e voltar a ligar. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência ou o centro de apoio ao cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O ecrã da Airfryer apresenta "E15".	O tubo de água interno está bloqueado.	Proceda à descalcificação. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
Ouço algum ruído estranho proveniente do interior do aparelho.	Este aparelho está equipado com uma ventoinha para fazer circular o ar quente e uma bomba de água para ativar a função de vapor. Durante o funcionamento, poderá ouvir sons provenientes destes componentes.	Isto é normal e esperado. Se o ruído aumentar consideravelmente ou se alterar em carácter, contacte o centro de apoio ao cliente para obter assistência.
Há água na câmara de preparação depois da utilização.	Depois da preparação, pode ver água restante na câmara de preparação. Isto deve-se ao vapor gerado durante o funcionamento, que condensa nos alimentos e nas paredes interiores da câmara.	Uma pequena quantidade de condensação é normal. Basta limpá-la com um pano macio, húmido e não abrasivo.
está intermitente.	Não há água no depósito de água.	Adicione água purificada/destilada ao depósito de água.
	O depósito de água não está bem encaixado.	Exerça pressão no depósito de água para o encaixar no devido lugar.
	O tubo de água interno está bloqueado.	Proceda à descalcificação. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
está intermitente.	É o lembrete de descalcificação.	Proceda à descalcificação. Consulte o capítulo "Descalcificar".

Problema	Possível causa	Solução
Há condensação na parede durante a preparação a vapor, a limpeza a vapor ou a descalcificação.	É normal. O aparelho pode libertar mais vapor pela saída de ar. Este vapor pode ser empurrado para as superfícies próximas pela ventoinha interna, levando a condensação visível nas paredes.	Para garantir uma utilização segura e ideal: - Coloque o aparelho a pelo menos 15 cm de distância da parede para reduzir a acumulação de condensação. - Certifique-se de que a saída de ar não está diretamente virada para uma tomada elétrica para evitar perigos elétricos. - Não coloque outros eletrodomésticos perto da unidade durante o funcionamento. - Utilize uma esfregona ou um pano macio para secar qualquer condensação que se forme nas superfícies circundantes.
Existem fugas de água na Airfryer.	Fuga interna (por exemplo, tubo de água ou componentes internos).	Contacte o centro de apoio ao cliente do seu país para obter assistência.
	Fissuras ou danos causados por força externa. A queda ou deformação do aparelho pode provocar danos estruturais que podem causar fugas.	
	O depósito de água pode não estar corretamente instalado ou pode estar danificado.	Remova o depósito de água e volte a instalá-lo de forma segura. Verifique se existem fissuras ou danos visíveis. Se encontrar danos, contacte o centro de apoio ao cliente para obter assistência.
A Airfryer não está a produzir vapor suficiente.	Quantidade de água insuficiente no depósito de água.	Inspecione o depósito de água para garantir que há água suficiente.
	O depósito de água não está inserido corretamente.	Exerça pressão no depósito de água para o encaixar no devido lugar.

Problema	Possível causa	Solução
	A entrada de água está suja ou obstruída.	Limpe e enxague cuidadosamente para remover quaisquer obstruções.
	Existe uma obstrução no gerador de vapor ou uma fuga na tubagem.	Se o aparelho tiver sido utilizado durante um longo período de tempo, o gerador de vapor pode necessitar de manutenção. Execute o programa de descalcificação para limpar o sistema de vapor. Se o problema persistir após a descalcificação, contacte o centro de apoio ao cliente no seu país para obter assistência.

Cuprins

Instrucţiuni importante privind siguranţa 598
Pericol 598
Avertisment 599
Atenţie 600
Câmpuri electromagnetice (EMF) 602
Oprire automată 602
Reciclarea 602
Garanţie şi asistenţă 602
Informaţii privind proiectarea ecologică 602
Introducere 603
Descriere generală 603
Prezentare generală a produsului 603
Prezentarea panoului de control 605
Înainte de prima utilizare 609
Pregătiri înainte de utilizare 609
Utilizarea aparatului 609
Modul de prăjire cu aer 610
Modul de prăjire cu abur 613
Modul de preparare la abur 616
Gătitul cu programe presetate 619
Curăţarea 622
Curăţarea de rutină 622
Curăţarea cu abur 623
Detartrarea 626
Depozitarea 630
Depanare 630

Instrucţiuni importante privind siguranţa

Citeşte cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol

1

- 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 (fig. 1)
- Nu scufunda aparatul în apă şi nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coş ingredientele pe care doreşti să le prăjeşti, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie şi de evacuare a aerului în timpul funcţionării aparatului.

- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ştecărul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcţionării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depăşeşte nivelul maxim indicat pe coş.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este curat şi că nu există alimente blocate în acesta.
- Ai grijă când cureţi zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice.

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.

2

- Este posibil ca suprafeţele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării (fig. 2).
- 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 aşeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spaţiu liber de cel puţin 15 cm în spatele, în ambele părţi laterale şi deasupra aparatului. Nu aşeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ţine mâinile şi faţa la o distanţă sigură 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.
- 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.
- Deoarece acest Airfryer are o cameră de preparare mare, puterea sa electrică este mare. Nu utiliza alte aparate puternice pe acelaşi circuit în acelaşi timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice şi altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalaţia ta să răspundă şi alimentarea la această priză să se defecteze.

- Când utilizezi Airfryerul, ai grijă când deschizi, închizi sau scuturi sertarul mare şi greu. Manipulează-l întotdeauna în siguranţă pentru a preveni alunecarea sau căderea acestuia, ceea ce ar putea cauza rănirea.
- 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.
- Pentru a evita potenţialele vătămări corporale, nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual şi foloseşte numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Tava, coşul şi accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul şi după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuieşte-le cu atenţie.
- Curăţă foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucţiunile din manual.
- Nu pune tava şi coşul pe panoul UI, deoarece acestea pot cădea şi pot cauza rănirea.
- Când prepari la abur alimente, ai grijă ca, atunci când tragi tava, să eviţi arsurile cauzate de aburul care iese.
- Nu poziţiona orificiul de evacuare a aburului aparatului spre priză.

Atenţie

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obişnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaţilor din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienţi în hoteluri, moteluri, pensiuni şi alte medii rezidenţiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl laşi nesupravegheat şi înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăţa.
- Aşază aparatul pe o suprafaţă orizontală, plată şi stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparaţii, du întotdeauna aparatul la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanţiei.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăţa.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii şi nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeţi la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Asigură-te întotdeauna că ai controlul asupra aparatului Airfryer.
- Când găteşti alimente grase, Airfryer poate să producă fum.
- Nu apăsa butonul de eliberare a coşului în timpul agitării şi nu mişca tava.

- Când pictograma de detartrare se aprinde, continuă cu procesul de detartrare.
- Ai grijă când torni mâncarea gătită şi ai grijă să nu laşi accesoriile să cadă.
- Asigură-te că aparatul este poziţionat cu partea din spate la cel puţin 15 cm de perete şi cu cea din faţă la cel puţin 2 cm de marginea blatului. De asemenea, asigură-te că orificiul de evacuare a aerului nu este orientat spre nicio priză electrică.
- Nu aşeza Airfryerul lângă alt aparat de gătit, aproape de pereţii bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafeţe.
- În condiţii normale de utilizare, trebuie asigurată o bună ventilaţie în jurul produsului.
- Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul orificiului pentru evacuarea aburului, şterge-l cu o lavetă moale şi uscată.
- Dacă există condens pe priză, se recomandă schimbarea poziţiei aparatului utilizarea unui capac de protecţie împotriva prafului pentru a evita acumularea condensului pe prize.
- Acest aparat este prevăzut cu un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscul de prindere sau împiedicare care poate apărea cu un cablu de alimentare mai lung.
- Cablurile prelungitoare pot fi utilizate dacă se acordă atenţie utilizării. Dacă se utilizează un cablu prelungitor:
  - Valoarea nominală electrică marcată a cablului trebuie să fie la fel de mare ca valoarea nominală a aparatului.
  - Cablul trebuie aranjat astfel încât să nu atârne peste marginea blatului sau a tăbliei mesei, unde ar putea fi tras de copii sau cauza împiedicarea neintenţionată.
  - Cablul prelungitor trebuie să fie un cablu cu 3 fire împământat.
- Acest aparat are un ştecăr polarizat (o lamă este mai lată decât cealaltă). Pentru a reduce riscul de electrocutare, acest ştecăr este destinat să se încadreze într-o priză polarizată într-un singur mod. Dacă ştecărul nu se potriveşte complet în priză, inversează ştecărul. Dacă tot nu se potriveşte, contactează un electrician calificat. Nu încerca să modifici ştecărul în niciun fel.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu utiliza agenţi de curăţare alcalini. În schimb, curăţă cu o cârpă moale şi un detergent blând.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu utiliza apă dură. În schimb, utilizează apă purificată/distilată pentru abur, prăjire cu abur şi detartrare.
- Nu direcţiona aerul rece de la ventilatoare sau aparate de aer condiţionat spre ieşirea de aer a Airfryerului.
- Utilizează doar soluţia de detartrare Philips CA6700. În niciun caz nu trebuie să utilizezi o soluţie de detartrare pe bază de acid sulfuric, acid clorhidric, acid sulfamic sau acetic (oţet), deoarece acest lucru poate deteriora sistemul de apă din aparat şi nu poate dizolva corect calcarul. Neutilizarea soluţiei de detartrare Philips va duce la anularea garanţiei tale. Nedetartrarea aparatului va anula şi aceasta garanţia.
- După utilizare, suprafaţa elementului de încălzire este afectată de căldură reziduală.

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 Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanție de doi ani de la data achiziției (sau data livrării, dacă aceasta este ulterioară). Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații, pentru piese de schimb sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **home.id/support**.

Informaţii privind proiectarea ecologică

Informații privind proiectarea ecologică pentru identificatorul (identificatorii) modelului: NA540, NA541, NA543, NA547

Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
Consum de energie în modul oprit	P_{oprit}	0,3	W
Consum de energie în modul standby	P_{sb}	/	W
Perioada înainte de comutarea automată în modul standby	T_{sb}	20	min
Standardul de măsurare pentru valoarea de uz	EN 50564:2011		

Detalii de contact pentru obţinerea mai multor informaţii	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Ţările de Jos

Aparatul respectă cerinţele de proiectare ecologică ale REGULAMENTUL COMISIEI (UE) 2023/826.

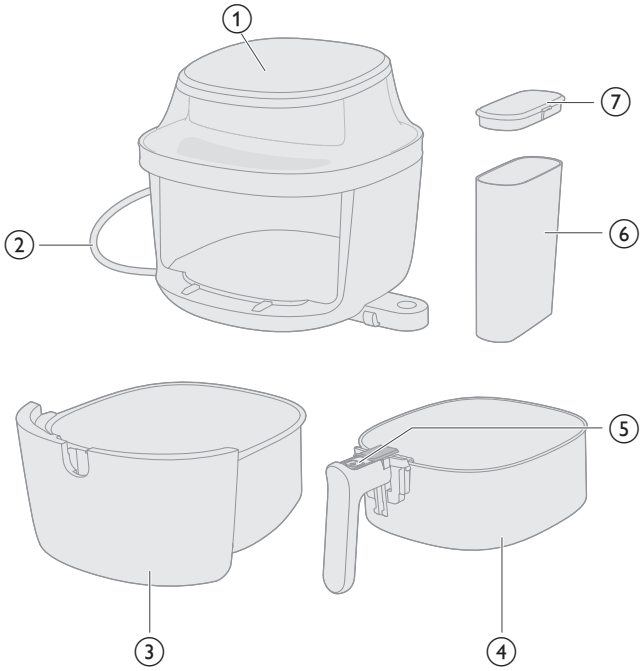
Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de noi, înregistrează-ţi produsul la **www.home.id**.

Descriere generală

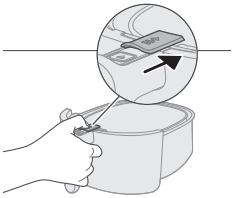
Prezentare generală a produsului

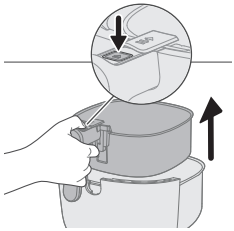


1 Panou de control
2 Cablu de alimentare
3 Tigaie
4 Coş
5 Buton de eliberare a coşului
6 Rezervor de apă
7 Capacul rezervorului de apă

Buton de eliberare a coşului

Glisează capacul pentru a accesa butonul de eliberare a coşului.





Apasă butonul de eliberare a coşului şi ridică coşul pentru a-l scoate din tavă.

Prezentarea panoului de control

Alimentare şi operaţii de bază

Butonul de pornire/oprire
Atinge pentru a porni sau opri Airfryerul.

Butonul Pornire/pauză
Atinge pentru a începe sau a întrerupe procesul de gătit.

Buton de prăjire cu aer
Atinge pentru a începe prăjirea cu circularea aerului fierbinte, pentru rezultate crocante.

Buton de prăjire cu abur
Atinge pentru a începe prăjirea cu abur şi aer fierbinte pentru preparate suculente la interior şi crocante la exterior.

Buton de gătit la abur
Atinge pentru a găti alimentele folosind abur pentru încălzire delicată şi uniformă.

Butoane de creştere/reducere
Atinge pentru a mări sau a reduce temperatura şi durata de preparare.

Buton pentru temperatură
Atinge pentru a intra în modul de reglare a temperaturii.

Buton pentru timp
Atinge pentru a intra în modul de reglare a timpului.

Programe presetate

Cartofi congelaţi

Utilizează această presetare pentru a găti cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, sau chiftele crocante de cartofi.

Cuburi de cartofi

Utilizează această presetare pentru cartofi prăjiţi sau wedges din cartofi proaspăt tăiaţi.

Cotlete

Utilizează această presetare pentru a prepara carne la grătar la nivelul preferat de frigere, cu un exterior rumenit.

Mic dejun

Utilizează această presetare pentru un mic dejun rapid, echilibrat, cu pâine prăjită aurie şi ouă fierte moi.

Brioşă

Utilizează această presetare pentru a coace brioşe pufoase, gătite uniform.

Ciocănele de pui

Utilizează această presetare pentru a găti bine ciocănelele de pui, cu piele crocantă.

Amestec de legume

Utilizează această presetare pentru a frige sau prepara legumele crocante, în mod uniform, cu ulei minim.

Peşte

Utilizează această presetare pentru a găti uşor fileuri de peşte sau fructe de mare, menţinându-le în acelaşi timp umede şi moi.

Găluşte

Utilizează această presetare pentru a găti uniform găluşte, cu un exterior crocant şi umplutură delicată.

Funcţii suplimentare

Păstrarea la cald

Poţi activa modul de păstrare la cald în orice moment, înainte sau în timpul preparării, atingând butonul **Păstrare la cald**.

Când funcţia de păstrare la cald este activată, aparatul va comuta automat la modul de păstrare la cald după finalizarea preparării.

Mementoul de agitare

Acest model are un memento de agitare. Pentru rezultate optime, agită sau întoarce imediat alimentele atunci când sună alarma de agitare.

Apasă butonul **Memento de agitare** pentru a activa sau a dezactiva alertele. Când sunt activate, vei auzi un semnal sonor scurt şi vei vedea butonul clipind – amintindu-ţi să amesteci sau să întorci alimentele în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme.

Lumină

Porneşte sau opreşte lumina din camera de gătit.

Curăţarea cu abur

Dizolvă eficient reziduurile grase şi asigură o curăţare temeinică atât pentru coş, cât şi pentru tavă.

Favorite

Airfryerul include o funcţie de salvare a favoritelor pentru acces rapid la setările preferate.

- Selectează metoda de preparare: Prăjire cu aer, Prăjire cu abur sau Abur.
- Setează temperatura şi durata de preparare dorite.
- Ţine apăsat butonul **Favorite** până când auzi un semnal sonor scurt – aceasta confirmă salvarea setării.
- Pentru a-ţi actualiza favoritul, pur şi simplu repetă paşii de mai sus cu noile setări.

Afişaj

Afişaj timp/temperatură
Ecranul trece de la afişarea timpului de preparare la temperatură.

Indicator de lipsă a apei
Se aprinde când nu este suficientă apă în rezervor.

Indicator de detartrare
Se aprinde când funcţiile cu abur au fost utilizate timp de 20 de ore.

Înainte de prima utilizare

Important: În timpul primei utilizări, airfryerul poate produce puţin fum şi miros. Este normal şi ar trebui să dispară în câteva minute.

Atenţie: Acest aparat Airfryer funcţionează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.

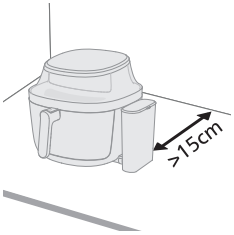
Atenţie: Nu atinge suprafeţele fierbinţi. Manevrează tava fierbinte cu mănuşi pentru cuptor.

Atenţie: Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

Notă: Nu este necesară preîncălzirea aparatului.

1. Îndepărtează toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
3. Curăţă bine aparatul înainte de prima utilizare.

Pregătiri înainte de utilizare



1. Aşază aparatul pe o suprafaţă stabilă, plană şi termorezistentă. Asigură-te că există suficient spaţiu pe masă pentru şina extinsă după ce tava este scoasă.
2. Lasă un spaţiu de cel puţin 15 cm în spatele aparatului.

Notă: În timpul utilizării, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ţine mâinile şi faţa la o distanţă sigură faţă de abur şi orificiile de evacuare. Pune dispozitivul la 15 cm de perete şi nu poziţiona orificiul de evacuare a aerului direct în faţa prizei.

Notă: Nu aşeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer şi rezultatul prăjirii.

Notă: Nu aşeza Airfryerul lângă alt aparat de gătit, aproape de pereţii bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafeţe.

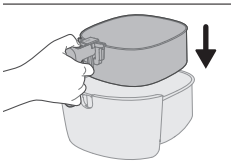
Utilizarea aparatului

Acest aparat cu funcţie de preparare la abur oferă trei moduri de preparare versatile, concepute pentru a se potrivi unei game largi de nevoi de gătit.

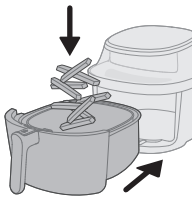
- **Modul de prăjire cu aer** oferă rezultate crocante cu ulei minim, perfect pentru gustări şi alimentele prăjite preferate.

- **Modul de prăjire cu abur** combină aerul fierbinte şi aburul pentru a păstra umiditatea, asigurând în acelaşi timp un finisaj auriu – ideal pentru alimente delicate, precum pâinea de casă şi peştele.
- **Modul de preparare la abur** foloseşte abur pur pentru a găti delicat ingredientele, păstrând nutrienţii şi textura, fiind perfect pentru legume şi fructe de mare.

Modul de prăjire cu aer



1 Pune coşul în tavă.



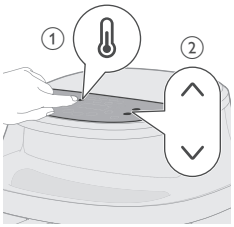
2 Adaugă ingredientele în coş şi pune tava înapoi în aparat.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultă „Tabelul de alimente" pentru cantităţile şi duratele de preparare recomandate.

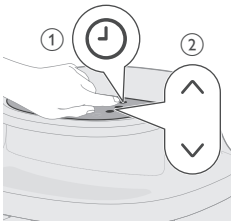
Notă: Evită depăşirea cantităţilor sugerate sau umplerea coşului dincolo de linia „**MAX**", deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanţei de preparare.

3 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

4 Atinge butonul de **prăjire cu aer** pentru a intra în modul de prăjire cu aer.

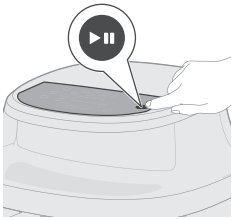


5 Atinge butonul pentru **temperatură** şi apoi utilizează butonul de **creştere** sau **reducere** pentru a selecta temperatura de preparare dorită.



6 Atinge butonul pentru **timp** şi apoi utilizează butonul de **creştere** sau **reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii şi duratei de preparare, poţi alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate şi rezultate optime.



7 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente"). Pentru a face acest lucru:

- Scoate uşor tava.
- Agită sau întoarce pe o suprafaţă termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou acelaşi buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.

8 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenţie: După procesul de preparare, coşul, tava, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. Aşază întotdeauna coşul sau tava pe o suprafaţă termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraş din silicon) atunci când le scoţi din aparat. În funcţie de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.

9 Scoate alimentele gătite din coş.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcţie de tipul de mâncare gătită, este posibil să doreşti să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conţinutul. Pentru a face acest lucru în siguranţă, pune tava pe o suprafaţă termorezistentă şi poartă mănuşi pentru cuptor. Toarnă cu atenţie uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de Prăjire cu aer

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

Notă

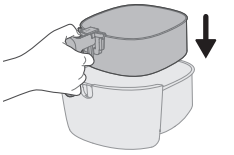
- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variaţiilor de origine, dimensiune, formă şi marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.
- Când găteşti cantităţi mai mari (de ex., cartofi prăjiţi, creveţi, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistenţa texturii şi a preparării.

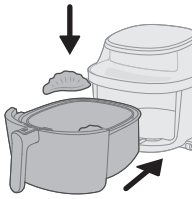
Alimente	Cantitate de alimente	Temperatură	Timp	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porţie mică	830 g	200°C	22 min.	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau întoarce alimentele la 11, 14, 17 şi 20 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mici de cartofi prăjiţi.
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porţie mare	1250 g	200°C	30 min.	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau întoarce alimentele la 14, 18, 22 şi 27 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mari de cartofi prăjiţi.
Pacheţele de primăvară congelate	800 g	200°C	15 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 1-2 ori pe parcurs
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	6 chiftele	200°C	16 – 25 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 1-2 ori pe parcurs
Chiftele	1400 g	150°C	65 – 70 min.	
Cotlete de carne fără os (circa 190 g/7 oz)	4 cotlete	200°C	16 – 25 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 1-2 ori pe parcurs
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	5 buc.	180°C	20 – 28 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 1-2 ori pe parcurs
Pui întreg (1200 g/42 oz)	1 bucată	180°C	50 – 60 min.	Agită, întoarce sau amestecă o dată în timpul preparării
Pâine/chifle precoapte (circa 75 g/2,6 oz)	4 buc.	180°C	8 min.	

Alimente	Cantitate de alimente	Temperatură	Timp	Notă
Ciocănele de pui (circa 100 g/3,5 oz/bucată) Porţie mică	4 buc.	180°C	26 min.	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită, întoarce sau amestecă manual alimentele la 13 minute în timpul procesului de gătire, ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mici de ciocănele de pui.
Brioşe (circa 40 g/1,4 oz/bucată)	6 buc.	160°C	16 min.	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari) Porţie mare	1300 g	180°C	15 min.	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau amestecă alimentele la 8 şi 12 minute în timpul procesului de gătire, ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mari de legume amestecate.

Modul de prăjire cu abur

1 Pune coşul în tavă.

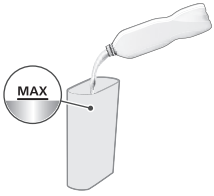




2 Adaugă ingredientele în coş şi pune tava înapoi în aparat.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultă „Tabelul de alimente" pentru cantităţile şi duratele de preparare recomandate.

Notă: Evită depăşirea cantităţilor sugerate sau umplerea coşului dincolo de linia „**MAX**", deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanţei de preparare.



3 Umple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

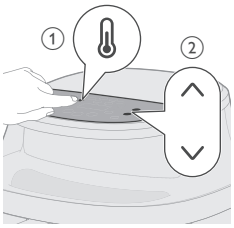
Notă: Dacă locuieşti într-o zonă cu apă dură, îţi recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

4 Scoate baza rezervorului de apă din partea inferioară a aparatului.

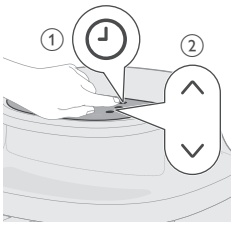
5 Fixează capacul pe rezervorul de apă şi aşază rezervorul de apă pe bază.

6 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

7 Atinge butonul de **prăjire cu abur** pentru a intra în modul de prăjire cu abur.

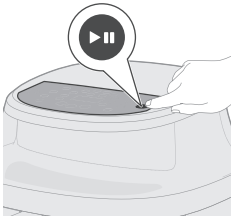


8 Atinge butonul pentru **temperatură** şi apoi utilizează butonul de **creştere** sau **reducere** pentru a selecta temperatura de preparare dorită.



9 Atinge butonul pentru **timp** şi apoi utilizează butonul de **creştere** sau **reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii şi duratei de preparare, poţi alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate şi rezultate optime.



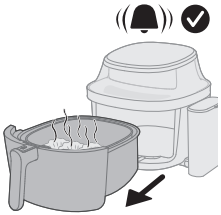
10 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente"). Pentru a face acest lucru:

- Scoate uşor tava.
- Agită sau întoarce conţinutul pe o suprafaţă termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

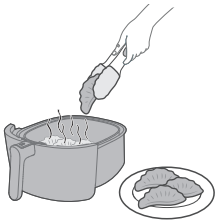
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou acelaşi buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când coşul este scos. Gătitul va fi reluat automat după ce coşul este reintrodus în aparat.



11 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenţie: După procesul de preparare, coşul, tava, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. Aşază întotdeauna coşul pe o suprafaţă termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraş din silicon) atunci când scoţi coşul. În funcţie de tipul alimentelor, este posibil să existe emanaţii de abur din coş.



12 Scoate alimentele gătite din coş.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcţie de tipul de mâncare gătită, este posibil să doreşti să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conţinutul. Pentru a face acest lucru în siguranţă, pune tava pe o suprafaţă termorezistentă şi poartă mănuşi pentru cuptor. Toarnă cu atenţie uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de prăjire cu abur

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

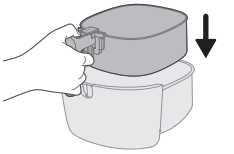
Notă

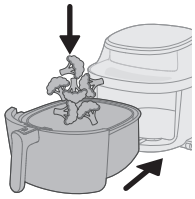
- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variaţiilor de origine, dimensiune, formă şi marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.
- Când găteşti cantităţi mai mari (de ex., cartofi prăjiţi, creveţi, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistenţa texturii şi a preparării.

Alimente	Cantitate de alimente	Temperatură	Timp	Notă
Cartofi proaspeţi tăiaţi în cuburi	1000 g/35 oz	180°C	34 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 1-2 ori pe parcurs
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	5 buc.	160°C	29 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 1-2 ori pe parcurs
File de peşte (circa 125 g/4 oz)	6 buc.	160°C	22 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 1-2 ori pe parcurs
Pâine preparată în casă	500 g	180°C	30 min.	Întinde aluatul într-un strat plat, uniform pentru a preveni ridicarea acestuia şi atingerea elementului de încălzire în timpul gătitului, ceea ce ar putea arde pâinea.
Pui întreg	1200 g/42 oz	180°C	50 min.	Agită, întoarce sau amestecă o dată în timpul preparării

Modul de preparare la abur

1 Pune coşul în tavă.

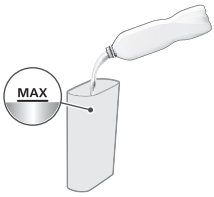




2 Adaugă ingredientele în coş şi pune tava înapoi în aparat.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultă „Tabelul de alimente" pentru cantităţile şi duratele de preparare recomandate.

Notă: Evită depăşirea cantităţilor sugerate sau umplerea coşului dincolo de linia „**MAX**", deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanţei gătitului.



3 Umple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

Notă: Dacă locuieşti într-o zonă cu apă dură, îţi recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

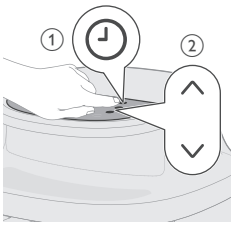
4 Scoate baza rezervorului de apă din partea inferioară a aparatului.

5 Fixează capacul pe rezervorul de apă şi aşază rezervorul de apă pe bază.

6 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

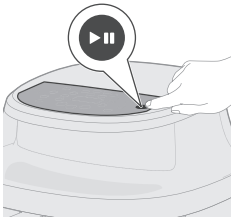
7 Atinge butonul de **gătit la abur** pentru a intra în modul de preparare la abur.

8 Atinge butonul pentru **timp** şi apoi utilizează butonul de **creştere** sau **reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.



Notă: Reglarea temperaturii este dezactivată pentru prepararea la abur.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii şi duratei de preparare, poţi alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate şi rezultate optime.



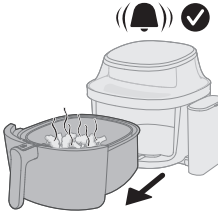
9 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente"). Pentru a face acest lucru:

- Scoate uşor tava.
- Agită sau întoarce pe o suprafaţă termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

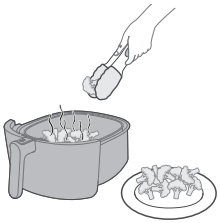
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou acelaşi buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când coşul este scos. Gătitul va fi reluat automat după ce coşul este reintrodus în aparat.



10 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenţie: După procesul de preparare, coşul, tava, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. Aşază întotdeauna coşul sau tava pe o suprafaţă termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraş din silicon) atunci când le scoţi din aparat. În funcţie de tipul alimentelor, este posibil să existe emanaţii de abur din coş.



11 Scoate alimentele gătite din coş.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcţie de tipul de mâncare gătită, este posibil să doreşti să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conţinutul. Pentru a face acest lucru în siguranţă, pune tava pe o suprafaţă termorezistentă şi poartă mănuşi pentru cuptor. Toarnă cu atenţie uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de preparare la abur

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

Notă

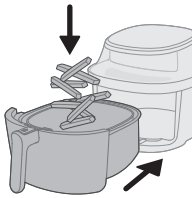
- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variaţiilor de origine, dimensiune, formă şi marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.
- Când găteşti cantităţi mai mari (de ex., cartofi prăjiţi, creveţi, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistenţa texturii şi a preparării.

Alimente	Cantitate de alimente	Temperatură	Timp	Notă
Cartofi proaspeţi tăiaţi în cuburi	1000 g/35 oz	100°C	29 – 35 min.	
Cartofi întregi (circa 250-300 g/9-11 oz)	4 buc.	100°C	50 – 60 min.	

Alimente	Cantitate de alimente	Temperatură	Timp	Notă
Coaste de porc	300 g/11 oz	100°C	25 – 35 min.	
Orez	320 g/11 oz	100°C	35 – 40 min.	Utilizarea vasului de gătit, cum ar fi un vas de copt, o tavă de silicon etc. Adaugă 320 ml de apă în vas, menţinând un raport de orez/apă de 1:1,2.
Ignamă/cartof dulce (circa 100 g/3,5 oz)	8 buc.	100°C	50 – 75 min.	

Gătitul cu programe presetate

Acest aparat este livrat cu o varietate de programe de gătit presetate, concepute pentru a simplifica pregătirea mesei. Fiecare presetare este optimizată pentru un anumit tip de mâncare, setând automat temperatura ideală şi timpul de gătire pentru a oferi rezultate delicioase cu efort minim.



1 Adaugă ingredientele în coş şi pune tava înapoi în aparat.

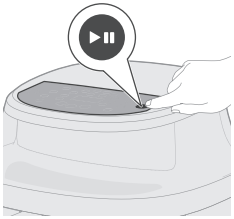
Notă: Evită depăşirea cantităţilor sugerate sau umplerea coşului dincolo de linia „**MAX**", deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanţei de preparare.

2 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

3 Atinge butonul de **prăjire cu aer**, **gătit cu abur** sau **prăjire cu abur** pentru a intra într-unul dintre modurile de preparare.

Notă: Asigură-te că rezervorul de apă umplut este instalat atunci când foloseşti modurile de **preparare la abur** sau **prăjire cu abur**.

4 Alege unul dintre programele presetate în funcţie de alimentele pe care le găteşti.



5 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente"). Pentru a face acest lucru:

- Scoate uşor coşul.
- Agită sau întoarce conţinutul pe o suprafaţă termorezistentă.
- Reintrodu coşul pentru a continua gătitul.

Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou acelaşi buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când coşul este scos. Gătitul va fi reluat automat după ce coşul este reintrodus în aparat.

6 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenţie: După procesul de preparare, coşul, tava, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. Aşază întotdeauna coşul sau tava pe o suprafaţă termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraş din silicon) atunci când le scoţi din aparat. În funcţie de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.

7 Scoate alimentele gătite din coş.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcţie de tipul de mâncare gătită, este posibil să doreşti să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conţinutul. Pentru a face acest lucru în siguranţă, pune tava pe o suprafaţă termorezistentă şi poartă mănuşi pentru cuptor. Toarnă cu atenţie uleiul sau grăsimea.

Tabel de presetări pentru prăjire cu aer

	Presetare	Cantitate recomandată	Timp	Temperatură	Memento de agitare
	Cartofi congelaţi	1000 g	27 min.	180°C	De 2 ori
	Cartofi prăjiţi de casă	1000 g	29 min.	180°C	De 2 ori

	Cotlet	4 bucăţi (190 g fiecare)	17 min.	200°C	O dată
	Ou şi mic dejun	3 felii de pâine prăjită, 4 ouă	12 min. Adaugă pâine prăjită la 6 min. de la începerea preparării	160°C	/
	Brioşă	9 forme (aproximativ 30 g fiecare)	16 min.	160°C	/
	Ciocănele de pui	10 bucăţi (125 g fiecare)	28 min.	180°C	De 2 ori
	Amestec de legume	1000 g (modul de prăjire cu aer) 600 g (modurile de prăjire cu abur şi preparare la abur)	12 min.	180°C	De 2 ori
	Peşte întreg	2 peşti (300-400 g fiecare)	13 min.	200°C	O dată

Tabel de presetări pentru prăjire cu abur

	Presetare	Greutate	Timp	Temperatură	Memento de agitare
	Ciocănele de pui	10 bucăţi (125 g fiecare)	35 min.	180°C	De 2 ori
	Cuburi de cartofi	1000 g	34 min.	180°C	O dată
	Conopidă	600 g	19 min.	160°C	De 2 ori
	Peşte întreg	2 peşti (300-400 g fiecare)	18 min.	200°C	O dată
	Găluşte	370 g	16 min.	160°C	/

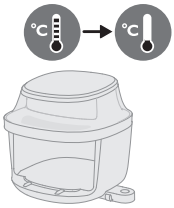
Tabel de presetări pentru preparare la abur

	Presetare	Greutate	Timp	Temperatură
	Ciocănele de pui	10 bucăţi (125 g fiecare)	33 min.	100°C

	Cuburi de cartofi	1000 g	29 min.	100°C
	Broccoli	600 g	13 min.	100°C
	Peşte întreg	2 peşti (300-400 g fiecare)	19 min.	100°C
	Găluşte	370 g	13 min.	100°C

Curăţarea

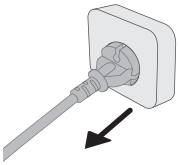
Curăţarea de rutină



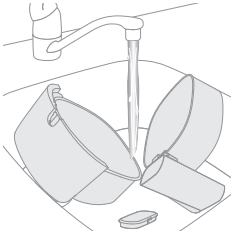
Avertisment: Lasă tava, coşul şi interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curăţarea.

Avertisment: coşul 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 Atinge butonul de Pornire/Oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză şi lasă aparatul să se răcească.
2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

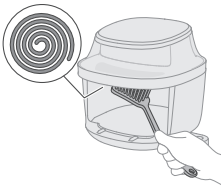


3 Curăţă coşul, tava şi rezervorul de apă sub jet de apă, dacă este necesar, cu apă caldă, detergent lichid de vase şi un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curăţare").

Sugestie: Dacă există resturi alimentare lipite de coş sau tavă, 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 coş sau tavă sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă şi detergent de vase, foloseşte o soluţie de degresant lichid.

Sugestie: Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri duri, deoarece aceasta poate deteriora învelişul elementului de încălzire.

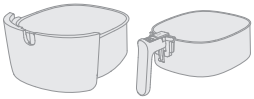
4 Pentru a preveni zgârieturile, şterge uşor exteriorul şi interiorul aparatului cu o cârpă neşifonată, curată şi moale. Începe cu o cârpă uşor umezită şi continuă cu una uscată, dacă este necesar.



5 Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.

6 Curăţă interiorul aparatului cu o cârpă moale uşor umezită şi continuă să cureţi cu una uscată, dacă este necesar.

Tabel de curăţare

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Curăţarea cu abur

Funcţia de curăţare cu abur dizolvă eficient reziduurile grase şi asigură o curăţare temeinică atât pentru coş, cât şi pentru tavă.

Programul rulează timp de 25 de minute, constând din:

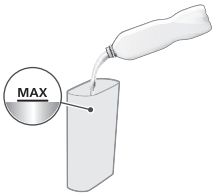
- **20 minute de curăţare cu abur** pentru a dizolva depunerile.
- **5 minute de uscare** pentru a asigura că tava este gata de utilizare.

Notă: La pornirea programului de curăţare cu abur, aparatul poate elibera mai mulţi vapori din partea din spate decât în timpul modului obişnuit de preparare la abur. Acest lucru este normal şi poate duce la creşterea condensului pe pereţii din apropiere.

Înainte de a începe, asigură-te că:

- Orificiul de evacuare a aerului nu este orientat direct spre nicio priză electrică.
- Nu aşeza alte aparate de bucătărie lângă aparat.
- Lasă cel puţin 15 cm de spaţiu între aparat şi perete pentru a reduce la minimum acumularea de condens.

1 Umple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.



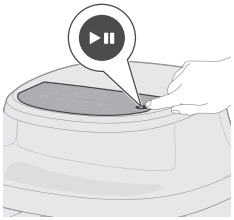
Notă: Dacă locuieşti într-o zonă cu apă dură, îţi recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

2 Scoate baza rezervorului de apă din partea inferioară a aparatului.

3 Fixează capacul pe rezervorul de apă şi aşază rezervorul de apă pe bază.

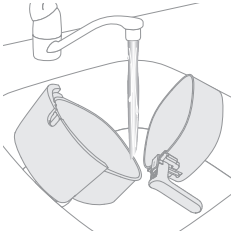
4 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

5 Atinge butonul de **curăţare cu abur**.



6 Apasă butonul **Pornire/pauză** pentru a porni procesul de curăţare cu abur.

7 După 20 minute, aparatul va emite un semnal sonor continuu şi pictograma de curăţare cu abur va fi afişată intermitent.

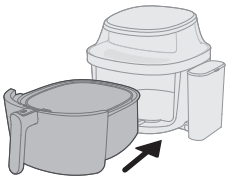


8 Scoate tava şi coşul şi curăţă-le.

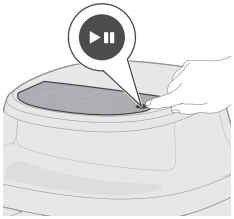
Atenţie: Poartă întotdeauna mănuşi termorezistente pentru a manevra tava încinsă.

Notă: Dacă rămâne grăsime în tavă şi coş, curăţă-le cu apă cu detergent sau cu detergent folosind un burete, apoi clăteşte din nou.

9 Pune coşul şi tava înapoi în aparat.



10 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe procesul de uscare.

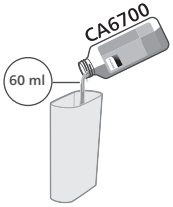


11 După 5 minute, un semnal sonor scurt va indica finalizarea programului de uscare.

Sugestie: Înainte de prima utilizare sau în caz de neutilizare pe o perioadă lungă de timp, îţi sugerăm să utilizezi funcţia „curăţare cu abur" pentru a curăţa bine circuitul de apă şi camera de preparare.

Detartrarea

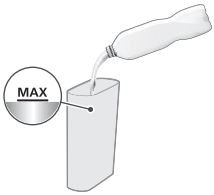
La fiecare 20 de ore de utilizare a modului de preparare la abur, un memento pentru detartrare va apărea automat şi lumina intermitent pe afişaj – aceasta înseamnă că este timpul să rulezi programul de detartrare. Programul de detartrare curăţă depunerile de calcar din sistemul de apă al Airfryerului şi îi prelungeşte durata de viaţă.



1 Umple rezervorul de apă cu 60 ml de detartrant Philips CA6700.

Notă: Detartrantul Philips CA6700 nu este inclus în cutie. Achiziţionează-l separat pentru cele mai bune rezultate de detartrare.

Notă: Pentru a detartra aparatul, recomandăm să utilizezi detartrantul Philips CA6700/55 (disponibil în magazinul online Philips). Aparatul trebuie detartrat după fiecare 10 ore de utilizare a funcţiei de preparare la abur. Dacă intenţionezi să utilizezi un detartrant pe bază de pulbere de acid citric, îţi recomandăm să amesteci **40 g de pulbere de acid citric de calitate alimentară** cu **800 ml de apă** pentru a obţine soluţia de detartrare. Nedetartrarea aparatului va anula garanţia.



2 Umple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

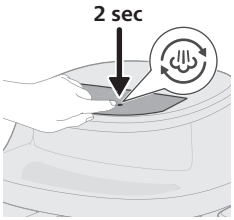
Notă: Dacă locuieşti într-o zonă cu apă dură, îţi recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

3 Amestecă bine apa şi detartrantul în rezervorul de apă.

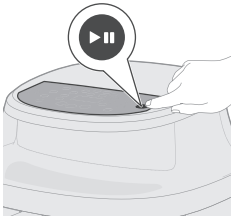
4 Scoate baza rezervorului de apă din partea inferioară a aparatului.

5 Fixează capacul pe rezervorul de apă şi aşază rezervorul de apă pe bază.

6 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

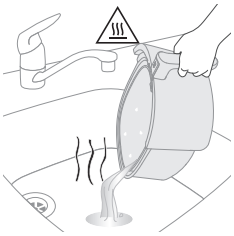


7 Ţine apăsat butonul de **curăţare cu abur** timp de 2 secunde.



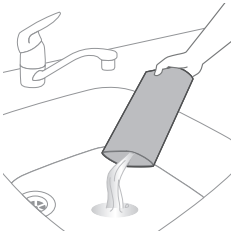
8 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe detartrarea.

9 După 25 de minute de detartrare, aparatul va emite un semnal sonor scurt şi îţi va reaminti să scoţi tava.

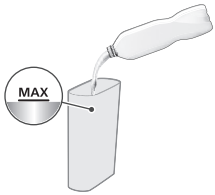


10 Scoate tava şi goleşte apa rămasă din tavă.

Atenţie: Poartă întotdeauna mănuşi termorezistente pentru a manevra tava încinsă.



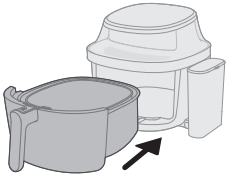
11 Scurge apa în exces din rezervorul de apă.

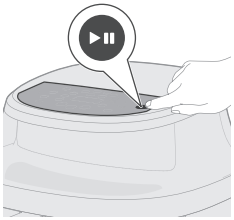


12 Reumple rezervorul de apă cu apă.

Notă: Dacă locuieşti într-o zonă cu apă dură, îţi recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

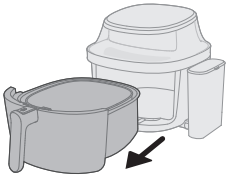
13 Pune coşul şi tava înapoi în aparat.



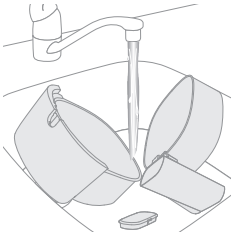


14 Apasă butonul Pornire/pauză pentru a continua detartrarea.

15 Procesul de detartrare se încheie când auzi din nou semnalul sonor scurt al aparatului.



16 Scoate coşul şi tava.



17 Clătește coșul, tava și rezervorul de apă sub jet de apă.

Important: În niciun caz nu trebuie să utilizezi un lichid de decalcifiere pe bază de acid sulfuric, acid clorhidric, acid sulfamic sau acetic (oțet), deoarece acest lucru poate deteriora sistemul de apă din aparat și nu poate dizolva corect calcarul.

Notă: Dacă utilizezi adesea apă dură în zona ta, este posibil să fie necesar să detartrezi mai frecvent.

Depozitarea

1 Scoate ștecărul din priză și lasă aparatul să se răcească.

2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.

Notă

- Atunci când transporți aparatul Airfryer, ține-l orizontal și sprijină tava din partea din față pentru a preveni înclinarea accidentală și eventuala deteriorare a componentelor.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detașabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează **www.home.id/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate zonele pe care trebuie să le atingi în timpul utilizării rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coșul și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
		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 siguranţă.
Cartofii mei prăjiţi de casă nu ies conform aşteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obţine cele mai bune rezultate, foloseşte cartofi făinoşi proaspeţi. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conţine indicaţia că sunt adecvaţi pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coş este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
Aparatul Airfryer nu porneşte.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ştecărul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeaşi priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză şi verifică siguranţele.
	Nu ai atins butonul de **pornire/oprire**.	Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.
În interiorul Airfryerului se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curăţării cu unelte de curăţare dure şi/sau în timpul introducerii coşului).	Poţi preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coşului în tavă. Dacă introduci coşul în poziţie înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porţiuni de strat de acoperire. În acest caz, reţine că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenţie excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conţine încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăţă bine întotdeauna tava şi coşul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăţi de pane aeriene pot cauza fum alb. Atinge ferm stratul de aluat sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipeşte.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un şervet înainte de a le introduce în coş.
Ecranul Airfryer afişează „E1”.	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puţin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afişajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistenţă telefonică sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Ecranul Airfryer afişează „E4–E12”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecţiune.	Încearcă să deconectezi şi reconectezi aparatul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistenţă telefonică sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Ecranul Airfryer afişează „E15”.	Tubul intern de apă este blocat.	Efectuează procesul de detartrare. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistenţă telefonică sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Aud nişte zgomote ciudate care vin din interiorul aparatului.	Acest aparat este echipat cu un ventilator pentru a circula căldura şi o pompă de apă pentru a permite funcţia de preparare la abur. În timpul funcţionării, este posibil să auzi zgomote de la aceste componente.	Acest lucru este normal şi de aşteptat. Dacă zgomotul devine semnificativ mai puternic sau se modifică, contactează centrul de asistenţă pentru clienţi pentru asistenţă suplimentară.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
În camera de preparare există apă după utilizare.	După preparare, este posibil să observi apă rămasă în camera de preparare. Acest lucru se datorează aburului generat în timpul funcţionării, care condensează pe alimente şi pe pereţii interiori ai camerei.	O cantitate mică de condens este normală. Pur şi simplu şterge-l cu o cârpă moale, umedă, neabrazivă.
luminează intermitent.	Nu există apă în rezervor.	Adaugă apă purificată/distilată în rezervorul de apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect.	Apasă rezervorul de apă pentru a-l fixa în poziţie.
	Tubul intern de apă este blocat.	Efectuează procesul de detartrare. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistenţă telefonică sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
luminează intermitent.	Acesta este mementoul pentru detartrare.	Efectuează procesul de detartrare. Consultă capitolul „Detartrarea”.
Există condens pe pereţi în timpul preparării la abur, curăţării cu abur şi detartrării.	Este normal. Aparatul poate elibera o cantitate mai mare de vapori din orificiul de evacuare a aerului. Aceşti vapori pot fi direcţionaţi spre suprafeţele din apropiere de ventilatorul intern, ducând la formarea de condens vizibil pe pereţi.	Pentru a asigura o utilizare sigură şi optimă: - Aşază aparatul la cel puţin 15 cm distanţă de perete pentru a reduce acumularea de condens. - Pentru a evita pericolele electrice, asigură-te că orificiul de evacuare a aerului nu este orientat direct către nicio priză electrică. - Nu aşeza alte aparate de bucătărie în apropierea unităţii în timpul funcţionării. - Foloseşte un mop sau o lavetă moale pentru a usca condensul care se formează pe suprafeţele înconjurătoare.
Există scurgeri de apă din Airfryer.	Scurgeri interne (de ex., de la tubul de apă sau componentele interne).	Pentru asistenţă suplimentară, contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
	Fisuri sau deteriorări cauzate de forţă externă. Dacă aparatul a fost scăpat pe jos sau s-a deformat, aceasta poate cauza deteriorări structurale care duc la scurgeri.	

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
	Este posibil ca rezervorul de apă să nu fie instalat corect sau să fie deteriorat.	Scoate rezervorul de apă şi reinstalează-l în siguranţă. Verifică dacă există fisuri sau deteriorări vizibile. Dacă descoperi deteriorări, contactează centrul de asistenţă pentru clienţi pentru asistenţă suplimentară.
Airfryer nu produce suficient abur.	Apă insuficientă în rezervorul de apă.	Verifică rezervorul de apă pentru a te asigura că există suficientă apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect.	Apasă rezervorul de apă pentru a-l fixa în poziţie.
	Orificiul de alimentare cu apă este murdar sau înfundat.	Curăţă-l şi clăteşte-l bine pentru a îndepărta orice blocaje.
	Generatorul de abur este înfundat sau există scurgeri la conductă.	Dacă aparatul a fost utilizat o perioadă extinsă de timp, este posibil ca generatorul de abur să necesite întreţinere. Rulează programul de detartrare pentru a curăţa sistemul de abur. Dacă problema persistă după detartrare, te rugăm să contactezi centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta pentru asistenţă suplimentară.

Përmbajtja

Udhëzime të rëndësishme sigurie 635
Rrezik 635
Paralajmërim 636
Kujdes 637
Fushat elektromagnetike (EMF) 638
Fikja automatike 639
Riciklimi 639
Garancia dhe mbështetja 639
Informacioni i EcoDesign 639
Hyrje 640
Përshkrim i përgjithshëm 640
Përmbledhje e produktit 640
Përmbledhja e panelit të komandave 642
Përpara përdorimit të parë 646
Përgatitjes përpara përdorimit 646
Përdorimi i pajisjes 646
Modaliteti Airfry 647
Modaliteti Steamfry 650
Modaliteti Steam 653
Gatim me programe të paracaktuara 656
Pastrimi 659
Pastrim rutinë 659
Pastrimi me avull 661
Zhgëlqerimi 664
Vendruajtja 667
Zgjidhja e problemeve 667

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

1

- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë (fig. 1).
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehjes.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.

- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet te koshi.
- Sigurohuni gjithmonë që ngrohësi të jetë i pastër dhe të mos ketë ushqim të ngecur.
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca e nxehtë, skaji i pjesëve metalike.

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.

2

- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit (fig. 2).
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë 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, përveçse kur janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 15 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- 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.
- Duke qenë se ky Airfryer ka dhomë të madhe, fuqia e tij elektrike është e lartë. Mos përdorni pajisje të tjera të fuqishme në të njëjtin qark njëkohësisht (p.sh., çajnikë, skara elektrike dhe pajisje të ngjashme). Përndryshe, mund të ndodhë që siguresa në instalimet e shtëpisë të reagojë dhe rryma në këtë prizë të ndërpritet.
- Kur përdorni Airfryer, bëni kujdes kur hapni, mbyllni ose tundni sirtarin e madh dhe të rëndë. Përdoreni gjithmonë në mënyrë të sigurt për të parandaluar rrëshqitjen ose rënien, gjë që mund të shkaktojë lëndim."

- 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 përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij që përshkruhet në këtë manual, për të shmangur lëndime të mundshme, dhe përdorni vetëm aksesorë origjinalë Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tava, koshi dhe aksesorët e vendosur brenda dhomës së gatimit nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, manovrojini gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.
- Mos e vendosni tiganin dhe koshin në panelin UI, pasi mund të bien dhe të shkaktojnë lëndime.
- Kur gatuani ushqim me avull, bëni kujdes kur nxirrni tiganin për të parandaluar djegiet nga avulli që del.
- Mos e poziciononi daljen e avullit të pajisjes drejt folesë.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Hiqeni gjithnjë pajisjen nga priza pas përdorimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe.
- Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Sigurohuni gjithmonë që keni nën kontroll fritezën me ajër.
- Kur gatuani ushqime me yndyrë, nga Airfryer mund të dalë tym.
- Mos shtypni butonin e lirimit të koshit gjatë tundjes dhe lëvizjes së tiganit.
- Kur të ndizet ikona e zhgëlqerimit, vazhdoni me procesin e zhgëlqerimit.

- Kini kujdes kur nxirrni ushqimin e gatuar dhe mos lejoni që aksesorët të bien.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e pozicionuar me pjesën e pasme të paktën 15 cm larg murit dhe pjesën e përparme 2 cm larg skajit të banakut. Gjithashtu, sigurohuni që dalja e ajrit të mos jetë përballë ndonjë prize elektrike.
- Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.
- Në përdorim normal, duhet të sigurohet ajrim i mirë rreth produktit.
- Nëse avulli grumbullohet brenda ose rreth sipërfaqes së daljes së avullit, fshijeni me një leckë të butë të thatë.
- Nëse ka ujë kondensimi në prizë, rekomandohet të rregulloni pozicionin e pajisjes ose të përdorni kapakun e pluhurit të prizës për të shmangur kondensimin e grumbulluar në priza.
- Kjo pajisje vjen me një kordon të shkurtër elektrik për të ulur rrezikun e ngatërrimit ose të pengimit që kanë kordonët e gjatë elektrikë.
- Mund të përdoren kordonë zgjatues nëse bëni kujdes në përdorim. Nëse përdoret një kordon zgjatues:
  - Specifikimi elektrik i shënuar i kordonit duhet të jetë po aq i lartë sa i pajisjes.
  - Kordoni duhet të vendoset në mënyrë që të mos mbështillet mbi skajin e syprinës apo të tryezës ku mund të tërhiqet nga fëmijët apo të pengojë pa dashje.
  - Kordoni zgjatues duhet të jetë i tipit 3-telësh me tokëzim.
- Kjo pajisje ka spinë të polarizuar (njëri teh është më i gjerë se tjetri). Për të zvogëluar rrezikun e goditjes elektrike, kjo prizë është menduar të futet në prizë të polarizuar njëdrejtimëshe. Nëse spina nuk futet plotësisht në prizë, përdoreni nga ana e kundërt. Nëse ende nuk përshtatet, kontaktoni me një elektricist të kualifikuar. Mos u përpiqni të modifikoni spinën në ndonjë mënyrë.
- Për të shmangur dëmtimin e pajisjes, mos përdorni detergjente alkaline. Në vend të kësaj, pastrojeni me një leckë të butë dhe një detergjent të butë.
- Për të shmangur dëmtimin e pajisjes, mos përdorni ujë të rëndë. Në vend të kësaj, përdorni ujë të purifikuar/distiluar për gatim me avull, skuqje me avull dhe zhgëlqerim.
- Mos e drejtoni ajrin e ftohtë nga ventilatorët ose kondicionerët drejt daljes së ajrit të Airfryer.
- Përdorni vetëm zhgëlqerues Philips CA6700. Në asnjë rrethanë nuk duhet të përdorni zhgëlqerues me bazë acidi sulfurik, acid klorhidrik, acidi sulfamik ose acetik (uthull), pasi kjo mund të dëmtojë sistemin e ujit në pajisjen tuaj dhe të mos e shpërndajë siç duhet çmërsin. Mospërdorimi i zhgëlqeruesit të "Philips" ju anulon garancinë. Moszhgëlqerimi i pajisjes do të anulojë gjithashtu garancinë tuaj.
- Në sipërfaqen e rezistencës mbetet akoma nxehtësi pas përdorimit.

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 Netherlands B.V., e regjistruar në adresën Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ofron një garanci dy vjeçare për këtë produkt pas datës së blerjes (ose datës së dërgesës, nëse është më vonë). Garancia nuk është e vlefshme nëse një defekt shkaktohet për shkak të përdorimit të gabuar ose mosmirëmbajtjes. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion, për pjesë këmbimi ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit **home.id/support**.

Informacioni i EcoDesign

Informacioni i EcoDesign për modelin me identifikues: NA540, NA541, NA543, NA547

Përshkrimi	Simboli	Vlera	Njësia
Konsumi i energjisë në modalitetin fikur	P_{off}	0,3	W
Konsumi e energjisë në modalitet pasiv	P_{sb}	/	W
Periudha para kalimit automatik në modalitetin pasiv	T_{sb}	20	Min
Standari i matjes për vlerën e servisit	EN 50564:2011		
Detajet e kontaktit për të marrë informacion të mëtejshëm	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Pajisja pajtohet me kërkesat e projektimit ekologjik të RREGULLORES SË KOMISIONIT (BE) 2023/826.			

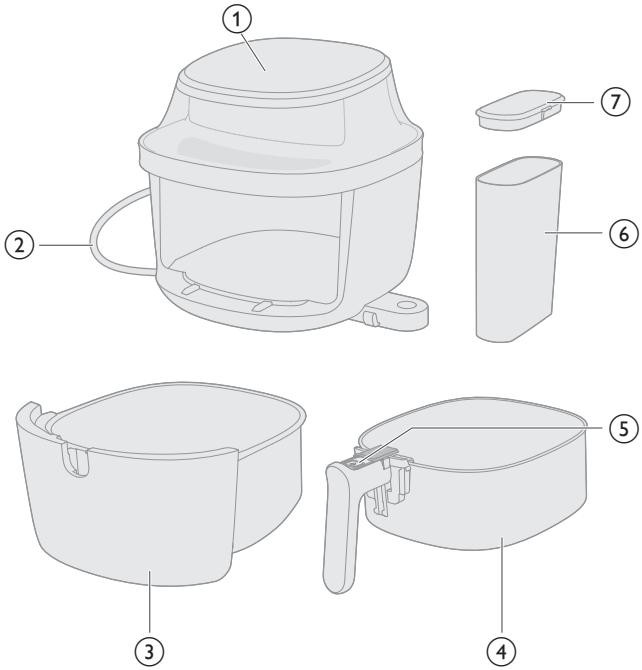
Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistrojeni produktin në **www.home.id**.

Përshkrim i përgjithshëm

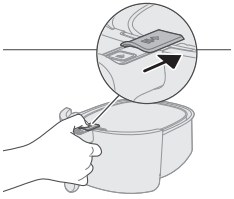
Përmbledhje e produktit



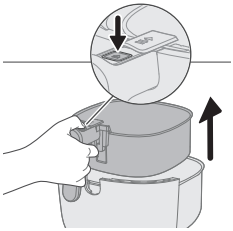
1 Paneli i kontrollit
2 Kordoni elektrik
3 Tigani
4 Koshi
5 Butoni i lirimit të koshit
6 Depozita e ujit
7 Kapaku i depozitës së ujit

Butoni i lirimit të koshit

Rrëshqisni kapakun për të aksesuar butonin e lirimit të shportës.



Shtypni butonin e lirimit të shportës dhe ngrini shportën për ta hequr nga tepsia.



Përmbledhja e panelit të komandave

Operacionet e avancuara dhe bazë

Butoni i ndezjes/fikjes
Prekni për të ndezur ose fikur Airfryer.

Butoni i nisjes/pauzës
Shtypni për të filluar ose për të ndaluar procesin e gatimit.

Butoni i skuqjes me ajër
Prekni për të filluar skuqjen në ajër me qarkullim të ajrit të nxehtë për rezultate krokante.

Butoni i skuqjes me avull
Prekni për të filluar avullimin dhe skuqjen në ajër për ambiente të brendshme me lagështi dhe ambiente të jashtme krokante.

Butoni i avullit
Prekni lehtë për të gatuar ushqimin duke përdorur avull për ngrohje të butë dhe të njëtrajtshme.

Butonat e rritjes/uljes
Prekni për të rritur ose ulur temperaturën dhe kohën e gatimit.

Butoni i temperaturës
Prekni për të hyrë në modalitetin e rregullimit të temperaturës.

Butoni i kohës
Prekni për të hyrë në modalitetin e rregullimit të kohës.

Programet e paracaktuara

Patate të ngrira

Përdoreni këtë preset për të gatuar patate të skuqura të ngrira, copë patatesh ose kekë të vegjël me kore të artë.

Patate në kubikë

Përdoreni këtë preset për patate të skuqura ose feta patatesh të sapoprera.

Thela mishi

Përdoreni këtë parazgjedhje për të pjekur biftekun në skarë sipas dëshirës suaj me një pjesë të jashtme të skuqur.

Mëngjes

Përdoreni këtë parazgjedhje për një mëngjes të shpejtë dhe të ekuilibruar me bukë të thekur si të artë dhe vezë të ziera butë.

Kek i vogël

Përdoreni këtë parazgjedhje për të pjekur kekë të butë dhe të gatuar njëtrajtshëm.

Kofshë pule

Përdoreni këtë preset për të gatuar mirë kofshët e pulët me lëkurë krokante.

Perime të përziera

Përdoreni këtë preset për të pjekur ose skuqur perimet njëtrajtshëm me vaj minimal.

Peshk

Përdoreni këtë preset për të gatuar me kujdes filetat e peshkut ose frutat e detit duke i mbajtur të njoma dhe krokante.

Petulla

Përdoreni këtë parazgjedhje për të gatuar petulla në mënyrë të barabartë me një sipërfaqe të jashtme krokante dhe mbushje të butë.

Funksione shtesë

Mbajeni ngrohtë

Mund ta aktivizoni modalitetin e mbajtjes ngrohtë në çdo kohë - para ose gjatë gatimit - duke prekur butonin **Keep-warm**.

Kur aktivizohet funksioni i mbajtjes ngrohtë, pajisja kalon automatikisht në modalitetin e ruajtjes së nxehtësisë sapo të përfundojë gatimi.

Rikujtuesi i tundjes

Ky model vjen me rikujtesë për tundje. Për rezultate optimale, tundeni ose kthejeni ushqimin menjëherë kur të bjerë sinjalizuesi i rikujtesës.

Shtypni butonin **Shake Reminder** për të aktivizuar ose çaktivizuar alarmet. Kur aktivizohet, do të dëgjoni një bip dhe do të shihni butonin të pulsojë - duke të kujtuar ta tundni ose ta ktheni ushqimin gjatë gatimit për rezultate më të njëtrajtshme.

Drita

Ndizni ose fikni dritën në dhomën e gatimit.

Pastrimi me avull

Tret me efikasitet mbetjet e yndyrshme dhe siguron një pastrim të thellë si për shportën ashtu edhe për tavën.

Të preferuarat

Airfryer juaj përfshin një funksion ruajtjeje në tek të preferuarat për akses të shpejtë në cilësimet tuaja të preferuara.

- Zgjidhni mënyrën e gatimit: Airfry, Steamfry ose Steam.
- Vendosni temperaturën dhe kohën e gatimit që dëshironi.
- Shtypni e mbani butonin **Favorite** derisa të dëgjoni një bip - kjo konfirmon që cilësimi është ruajtur.
- Për të përditësuar të preferuarën, thjesht përsëritni hapat e mësipërm me cilësimet e reja.

Ekrani

Shfaqja e kohës/temperaturës
Ekrani ndërron mes paraqitjes së kohës së gatimit dhe temperaturës.

Treguesi i mungesës së ujit
Ndizet kur nuk ka ujë të mjaftueshëm në depozitë.

Treguesi i zhgëlqerimit
Ndizet kur funksionet me avull janë përdorur për 20 orë.

Përpara përdorimit të parë

E rëndësishme: Gjatë përdorimit të parë, Airfryer mund të lëshojë pak tym dhe erë. Kjo është normale dhe duhet të shpërhapet brenda pak minutash.

Kujdes: Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.

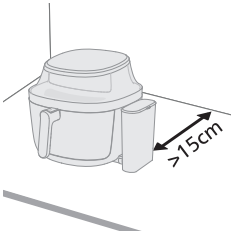
Kujdes: Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.

Kujdes: Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.

Shënim: Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.

1. Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
2. Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
3. Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit të parë.

Përgatitjes përpara përdorimit



1. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, të niveluar dhe rezistente ndaj nxehtësisë. Sigurohuni që të ketë hapësirë të mjaftueshme në tryezë për shinën e zgjatur pasi të nxirret tava.
2. Lini të paktën 15 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme të pajisjes.

Shënim: Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga daljet e ajrit. Mbajini duart dhe fytyrën të sigurta larg avullit dhe daljes. Vendoseni pajisjen të paktën 15 cm nga muri dhe mos i vendosni daljet e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës.

Shënim: Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.

Shënim: Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.

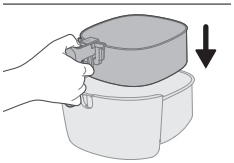
Përdorimi i pajisjes

Kjo pajisje me funksion avulli ofron tri mënyra gatimi shumëfunksionale të projektuara për t'iu përshtatur një game të gjerë nevojash gatimi.

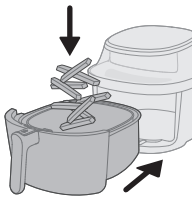
- **Airfry Mode** ofron rezultate krokante me vaj minimal, perfekt për ushqime të lehta dhe ushqime të skuqura.

- **Steamfry Mode** kombinon ajrin e nxehtë dhe avullin për të bllokuar lagështinë duke arritur një rezultat të praruar - ideal për ushqime delikate si buka dhe peshku i bërë në shtëpi.
- **Steam Mode** përdor avull të pastër për të gatuar lehtë përbërësit, duke ruajtur lëndët ushqyese dhe teksturën, duke e bërë perfekt për perimet dhe ushqimet e detit.

Modaliteti Airfry



1 Vendoseni shportën në tepsi.



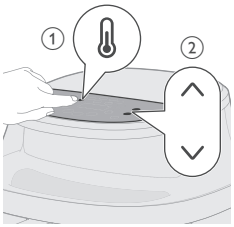
2 Shtoni përbërësit në shportë dhe futeni tepsinë sërish në pajisje.

Shënim: Airfryer është i përshtatshëm për përgatitjen e një larmie të gjerë përbërësish. Për rezultate më të mira, shihni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë dhe kohët e rekomanduara të gatimit.

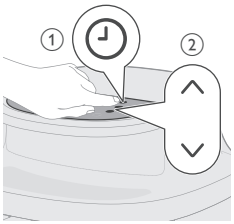
Shënim: Mos tejkaloni sasitë e sugjeruara ose mbushjen e shportës përtej vijës "**MAX**", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.

3 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.

4 Shtypni butonin **Airfry** për të hyrë në modalitetin Airfry.

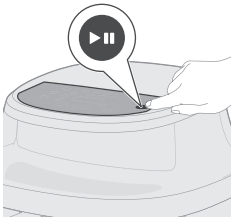


5 Shtypni butonin **Temperature** dhe më pas përdorni butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar të gatimit.



6 Shtypni butonin **Time** dhe më pas përdorni butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit.

Shënim: Përveç zgjedhjes manuale të temperaturës dhe kohës së gatimit, mund të zgjidhni edhe nga një sërë programesh të paracaktuara të projektuara për komoditet dhe rezultate optimale.



7 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundni ose kthejini përbërësit mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni tepsinë sërish për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të ndalojë automatikisht kur të hiqet tenxherja. Gatimi do të rifillojë automatikisht sapo tenxherja të vendoset sërish në pajisje.

8 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.

Kujdes: Pas procesit të gatimit, shporta, tigani, pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendosini gjithmonë shportën dhe tavën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. këmbje ose shtrojë silikoni) kur i hiqni nga pajisja. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tigani mund të dalë avull i nxehtë.

9 Hiqni ushqimin e gatuar nga shporta.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e ushqimit për modalitetin Airfry

Tabela e mëposhtme ofron cilësime bazë të rekomanduara për përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.

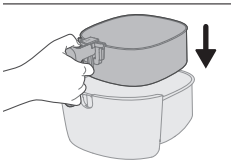
Shënim

- Cilësimet e renditura synohen si udhëzime. Për shkak të ndryshimeve në origjinën e përbërësve, madhësinë, formën dhe markën, rezultatet optimale nuk mund të garantohen për të gjithë përbërësit.
- Kur gatuani sasi më të mëdha (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundni, rrotulloni ose trazoni përbërësit 2-3 herë gjatë procesit të gatimit për të siguruar teksturë dhe gatim të njëtrajtshëm.

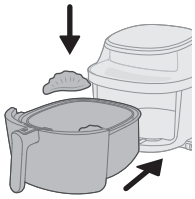
Artikuj ushqimorë	Sasia e ushqimit	Temperatura	Ora	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) Racion i vogël	830 g	200°C	22 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 11, 14, 17 dhe 20 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale të gatimit për racione të vogla patatesh të skuqura.
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) Racion i madh	1250 g	200°C	30 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 14, 18, 22 dhe 27 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
Role të ngrira	800 g	200°C	15 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1-2 herë ndërmjet
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	6 qofte	200°C	16–25 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1-2 herë ndërmjet
Copë mishi	1400 g	150°C	65–70 min	
Thela mishi pa kockë (rreth 190 g/7 oz)	4 thela	200°C	16–25 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1-2 herë ndërmjet
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	5 copë	180°C	20–28 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1-2 herë ndërmjet
Pulë e plotë (1200 g/42 oz)	1 copë	180°C	50–60 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1 herë ndërmjet
Bukë/simite të paragatuara (rreth 75 g/2,6 oz)	4 copë	180°C	8 min	

Artikuj ushqimorë	Sasia e ushqimit	Temperatura	Ora	Shënim
Kofshë pule (rreth 100 g/3,5 oz/copë) Racion i vogël	4 copë	180°C	26 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni, rrotullojeni ose përzieni manualisht ushqimin menjëherë pas 13 minutash gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale të gatimit për racione të vogla kroketash.
Kekë të vegjël (rreth 40 g/1,4 oz/copë)	6 copë	160°C	16 min	
Perime të përziera (të prera trashë) Racion i madh	1300 g	180°C	15 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose përzieni manualisht ushqimin menjëherë në minutat 8 dhe 12 gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera.

Modaliteti Steamfry



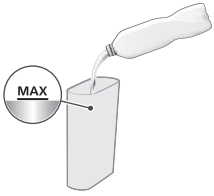
1 Vendoseni shportën në tepsi.



2 Shtoni përbërësit në shportë dhe futeni tepsinë sërish në pajisje.

Shënim: Airfryer është i përshtatshëm për përgatitjen e një larmie të gjerë përbërësish. Për rezultate më të mira, shihni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë dhe kohët e rekomanduara të gatimit.

Shënim: Mos tejkaloni sasitë e sugjeruara ose mbushjen e shportës përtej vijës "**MAX**", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.



3 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

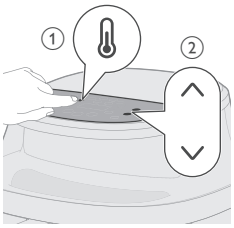
4 Tërhiqeni bazën e depozitës së ujit nga ana e poshtme e pajisjes.

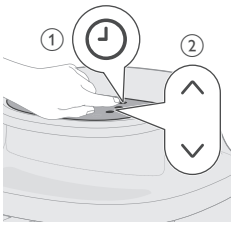
5 Siguroni kapakun e depozitës së ujit dhe vendoseni depozitën e ujit në bazë.

6 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.

7 Shtypni butonin **Steamfry** për të hyrë në modalitetin Steamfry.

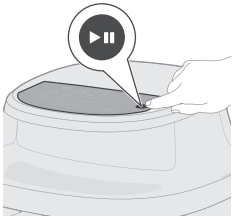
8 Shtypni butonin **Temperature** dhe më pas përdorni butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar të gatimit.





9 Shtypni butonin **Time** dhe më pas përdorni butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit.

Shënim: Përveç zgjedhjes manuale të temperaturës dhe kohës së gatimit, mund të zgjidhni edhe nga një sërë programesh të paracaktuara të projektuara për komoditet dhe rezultate optimale.



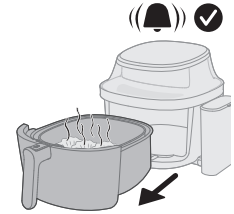
10 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundeni ose ktheni përmbajtjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni tepsinë sërish për të vazhduar gatimin.

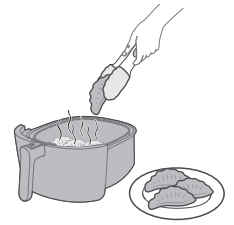
Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Gatimi do të rifillojë automatikisht pasi shporta të vendoset sërish në pajisje.



11 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.

Kujdes: Pas procesit të gatimit, shporta, tigani, pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë shportën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. skarë mbajtëse ose shtrojë silikoni) kur ta hiqni shportën. Në varësi të llojit të ushqimit, mund të dalë avull i nxehtë nga shporta.



12 Hiqni ushqimin e gatuar nga shporta.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e ushqimit për modalitetin Steamfry

Tabela e mëposhtme ofron cilësime bazë të rekomanduara për përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.

Shënim

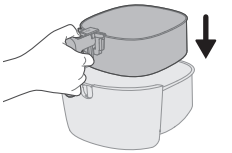
- Cilësimet e renditura synohen si udhëzime. Për shkak të ndryshimeve në origjinën e përbërësve, madhësinë, formën dhe markën, rezultatet optimale nuk mund të garantohen për të gjithë përbërësit.

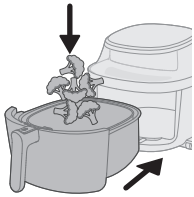
- Kur gatuani sasi më të mëdha (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundni, rrotulloni ose trazoni përbërësit 2-3 herë gjatë procesit të gatimit për të siguruar teksturë dhe gatim të njëtrajtshëm.

Artikuj ushqimorë	Sasia e ushqimit	Temperatura	Ora	Shënim
Kubikë të freskët patatesh	1000 g/35 oz	180°C	34 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1-2 herë ndërmjet
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	5 copë	160°C	29 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1-2 herë ndërmjet
Filetë peshku (rreth 125 g/4 oz)	6 copë	160°C	22 min	Tundini, kthejini ose trazojini 1-2 herë ndërmjet
Bukë shtëpie	500 g	180°C	30 min	Përhapeni brumin në një shtresë të njëtrajtshme dhe të sheshtë për të parandaluar që të fryhet dhe të prekë rezistencën gjatë gatimit, gjë që mund ta djegë bukën.
Pulë e plotë	1200 g/42 oz	180°C	50 min	Tundeni, ktheni ose përzieni një herë midis

Modaliteti Steam

1 Vendoseni shportën në tepsi.

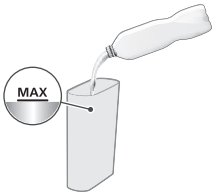




2 Shtoni përbërësit në shportë dhe futeni tepsinë sërish në pajisje.

Shënim: Airfryer është i përshtatshëm për përgatitjen e një larmie të gjerë përbërësish. Për rezultate më të mira, shihni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë dhe kohët e rekomanduara të gatimit.

Shënim: Mos tejkaloni sasitë e sugjeruara ose mbushjen e shportës përtej vijës "**MAX**", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.



3 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

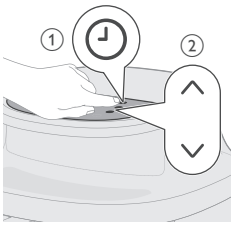
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

4 Tërhiqeni bazën e depozitës së ujit nga ana e poshtme e pajisjes.

5 Siguroni kapakun e depozitës së ujit dhe vendoseni depozitën e ujit në bazë.

6 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.

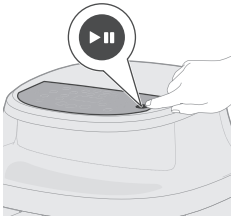
7 Shtypni butonin **Steam** për të hyrë në modalitetin Steam.



8 Shtypni butonin **Time** dhe më pas përdorni butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit.

Shënim: Rregullimi i temperaturës është i çaktivizuar për Steaming.

Shënim: Përveç zgjedhjes manuale të temperaturës dhe kohës së gatimit, mund të zgjidhni edhe nga një sërë programesh të paracaktuara të projektuara për komoditet dhe rezultate optimale.



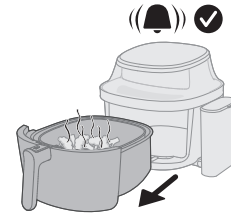
9 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundni ose kthejini përbërësit mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni tepsinë sërish për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Gatimi do të rifillojë automatikisht pasi shporta të vendoset sërish në pajisje.



10 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.

Kujdes: Pas procesit të gatimit, shporta, tigani, pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendosini gjithmonë shportën dhe tavën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. këmbje ose shtrojë silikoni) kur i hiqni nga pajisja. Në varësi të llojit të ushqimit, mund të dalë avull i nxehtë nga shporta.

11 Hiqni ushqimin e gatuar nga shporta.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e ushqimit për modalitetin Steam

Tabela e mëposhtme ofron cilësime bazë të rekomanduara për përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.

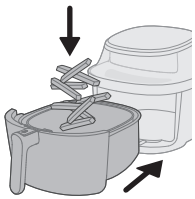
Shënim

- Cilësimet e renditura synohen si udhëzime. Për shkak të ndryshimeve në origjinën e përbërësve, madhësinë, formën dhe markën, rezultatet optimale nuk mund të garantohen për të gjithë përbërësit.
- Kur gatuani sasi më të mëdha (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundni, rrotulloni ose trazoni përbërësit 2-3 herë gjatë procesit të gatimit për të siguruar teksturë dhe gatim të njëtrajtshëm.

Artikuj ushqimorë	Sasia e ushqimit	Temperatura	Ora	Shënim
Kubikë të freskët patatesh	1000g / 35 oz	100°C	29–35 min	
Patate e plotë (rreth 250-300 g/9-11 oz)	4 copë	100°C	50–60 min	
Brinjë derri	300 g/11 oz	100°C	25–35 min	
Oriz	320 g/11 oz	100°C	35–40 min	Përdorimi i tenxheres së gatimit, si tenxhere për pjekje, tepsi silikoni etj. Shtoni 320 ml ujë në tenxhere, duke ruajtur një raport oriz-ujë prej 1:1.2.
Patate e ëmbël (rreth 100 g/3.5 oz)	8 copë	100°C	50–75 min	

Gatim me programe të paracaktuara

Kjo pajisje vjen me një sërë programesh gatimi të paracaktuara të projektuara për të thjeshtuar përgatitjen e ushqimeve. Çdo preset është i optimizuar për një lloj të caktuar ushqimi, duke vendosur automatikisht temperaturën ideale dhe kohën e gatimit për të ofruar rezultate të shijshme me përpjekje minimale.



1 Shtoni përbërësit në shportë dhe futeni tepsinë sërish në pajisje.

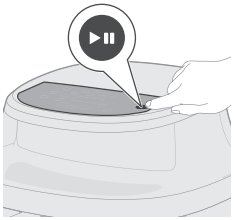
Shënim: Mos tejkaloni sasitë e sugjeruara ose mbushjen e shportës përtej vijës "**MAX**", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.

2 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.

3 Shtypni butonin **Airfry**, **Steam** ose **Steamfry** për të hyrë në një nga modalitetet e gatimit.

Shënim: Sigurohuni që ta keni depozitën e ujit të mbushur në vend kur përdorni modalitetet **Steam** ose **Steamfry**.

4 Zgjidhni një nga programet e paracaktuara sipas ushqimit që po gatuani.



5 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Nxirrni me kujdes shportën.
- Tundeni ose ktheni përmbajtjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Rifutni shportën për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Gatimi do të rifillojë automatikisht pasi shporta të vendoset sërish në pajisje.

6 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.

Kujdes: Pas procesit të gatimit, shporta, tigani, pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendosini gjithmonë shportën dhe tavën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. këmbje ose shtrojë silikoni) kur i hiqni nga pajisja. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tigani mund të dalë avull i nxehtë.

7 Hiqni ushqimin e gatuar nga shporta.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e parazgjedhjeve për Airfry

	Preset (Paravendos)	Sasia e rekomanduar	Ora	Temperatura	Rikujtuesi i tundjes
	Patate të ngrira	1000 g	27 min	180°C	2 herë
	Patate të skuqura shtëpie	1000 g	29 min	180°C	2 herë
	Thelë mishi	4 copë (190g/copë)	17 min	200°C	1 herë
	Vezë dhe mëngjes	3 bukë të thekura, 4 vezë	12 min Shtoni bukën e thekur 6 minuta pasi të nisni gatimin	160°C	/
	Kek i vogël	9 gota (rreth 30g për gotë)	16 min	160°C	/
	Kofshë pule	10 copë (125g/copë)	28 min	180°C	2 herë
	Perime të përziera	1000 g (Modaliteti Airfry) 600 g (modalitetet Steamfry dhe Steam)	12 min	180°C	2 herë
	Peshk i tërë	2 peshq (300–400g për peshk)	13 min	200°C	1 herë

Tabela e parazgjedhjeve për Steamfry

	Preset (Paravendos)	Pesha	Ora	Temperatura	Rikujtuesi i tundjes
	Kofshë pule	10 copë (125g/copë)	35 min	180°C	2 herë
	Patate në kubikë	1000 g	34 min	180°C	1 herë
	Lulelakër	600 g	19 min	160°C	2 herë

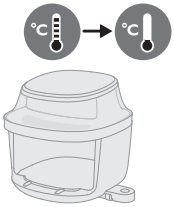
	Peshk i tërë	2 peshq (300–400g për peshk)	18 min	200°C	1 herë
	Petulla	370 g	16 min	160°C	/

Tabela e parazgjedhjeve për Steam

	Preset (Paravendos)	Pesha	Ora	Temperatura
	Kofshë pule	10 copë (125g/copë)	33 min	100°C
	Patate në kubikë	1000 g	29 min	100°C
	Brokoli	600 g	13 min	100°C
	Peshk i tërë	2 peshq (300–400g për peshk)	19 min	100°C
	Petulla	370 g	13 min	100°C

Pastrimi

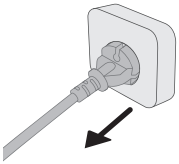
Pastrim rutinë



Paralajmërim: Lëreni tavën, shportën dhe pjesën e brendshme të pajisjes të ftohen plotësisht përpara se të filloni pastrimin.

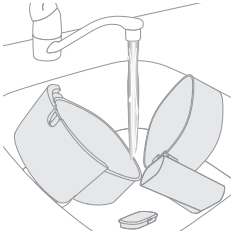
Paralajmërim: shporta ka një shtresë jongjitëse. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.



1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

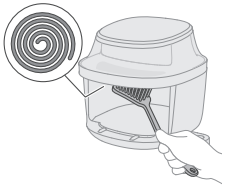


3 Pastroni shportën, tavën dhe depozitën e ujit nën rubinet, nëse është e nevojshme me ujë të ngrohtë, detergjent enësh dhe një sfungjer jogërryes (shihni "tabelën e pastrimit").

Këshillë: Nëse mbetjet e ushqimit kanë ngjitur në shportë ose në tigan, mund t'i zhytni në ujë të ngrohtë 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 shportë ose në tigan dhe nuk keni qenë në gjendje t'i hiqni me ujë të ngrohtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator të lëngët.

Këshillë: Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.

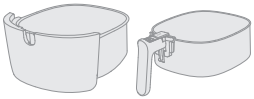
4 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme dhe të brendshme të pajisjes me një leckë pa rrudha, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.



5 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.

6 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me një leckë të butë pak të lagur dhe pasojeni me një të thatë, nëse është e nevojshme.

Tryeza e pastrimit

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Pastrimi me avull

Funksioni i pastrimit me avull shkrin me efikasitet mbetjet e yndyrshme dhe siguron një pastrim të thellë si për shportën, ashtu edhe për tavën.

Programi vepron për 25 minuta dhe përbëhet nga:

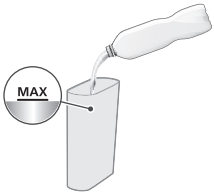
- **20 minuta pastrim me avull** për të tretur mbetjet e grumbulluara.
- **5 minuta tharje** për t'u siguruar që tigani të jetë gati për përdorim.

Shënim: Kur filloni programin e pastrimit me avull, pajisja mund të lëshojë më shumë avull nga pjesa e pasme sesa gjatë modalitetit të rregullt me avull. Kjo është normale dhe mund të rezultojë në rritje të kondensimit në muret aty pranë.

Para se të filloni, sigurohuni për sa vijon:

- Dalja e ajrit nuk ndodhet drejtpërdrejt përballë asnjë prize elektrike.
- Mos vendosni pajisje të tjera kuzhine pranë pajisjes.
- Mbani të paktën 15 cm hapësirë midis pajisjes dhe murit për të minimizuar grumbullimin e kondensimit.

1 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.



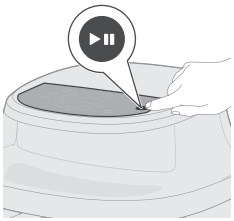
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

2 Tërhiqeni bazën e depozitës së ujit nga ana e poshtme e pajisjes.

3 Siguroni kapakun e depozitës së ujit dhe vendoseni depozitën e ujit në bazë.

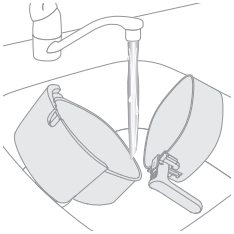
4 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.

5 Shtypni butonin **Steam Clean**.



6 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar procesin e pastrimit me avull.

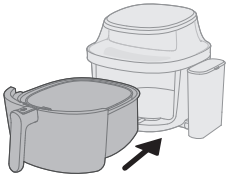
7 Pas 20 minutash, pajisja do të bëjë një bip të vazhdueshëm dhe ikona e pastrimit me avull do të fillojë të pulsojë.



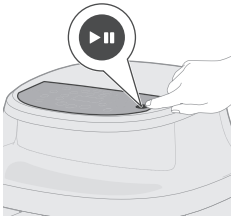
8 Nxirreni dhe pastroni tiganin dhe shportën.

Kujdes: Mbani gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehtësisë për të mbajtur tiganin e nxehtë.

Shënim: Nëse në tigan dhe kosh mbetet yndyrë, pastrojini me ujë me sapun ose detergjent duke përdorur një sfungjer dhe më pas shpëlajini sërish.



9 Vendosini shportën dhe tepsinë sërish në pajisje.



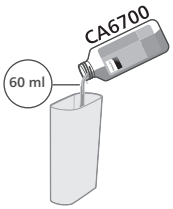
10 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar procesin e tharjes.

11 Pas 5 minutash, një tingull bip tregon se tharja ka përfunduar.

Këshillë: Përpara përdorimit të parë ose nëse nuk përdoret për një kohë të gjatë, ju sugjerojmë të përdorni funksionin "Pastrimi me avull" për të pastruar tërësisht rrethin e ujit dhe dhomën e gatimit.

Zhgëlqerimi

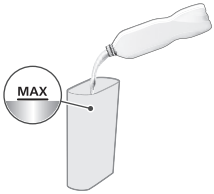
Çdo 20 orë përdorimi të modalitetit me avull, do të shfaqet automatikisht një rikujtues zhgëlqerimi dhe do të pulsojë në ekran - kjo do të thotë se është koha për të kryer programin e zhgëlqerimit. Programi i zhgëlqerimit pastron grumbullimet e çmërsit nga sistemi i ujit të fritezës, duke ndihmuar në rritjen e jetëgjatësisë së tij.



1 Mbusheni depozitën e ujit me 60 ml Philips Descaler CA6700.

Shënim: Philips Descaler CA6700 nuk përfshihet në kuti. Blijeni veçmas për rezultatet më të mira të zhgëlqerimit.

Shënim: Për të zhgëlqeruar pajisjen, rekomandojmë përdorimin e Philips Descaler CA6700/55 (i disponueshëm në dyqanin online Philips). Pajisja duhet të zhgëlqerohet pas çdo 10 orësh përdorimi të funksionit të avullimit. Nëse synoni të përdorni zhgëlqerues me bazë acidi citrik pluhur, rekomandojmë përzierjen e **40 g acidi citrik pluhur grade ushqimore** me **800 ml ujë** për solucion zhgëlqerues. Moszhgëlqerimi i pajisjes do t'ju anulojë garancinë.



2 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX**.

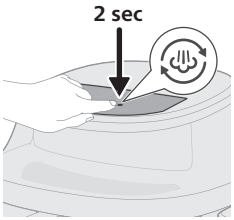
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

3 Përzieni ujin dhe zhgëlqeruesin në mënyrë të barabartë në depozitën e ujit.

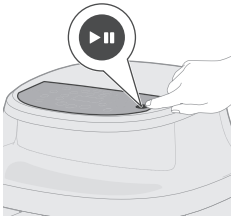
4 Tërhiqeni bazën e depozitës së ujit nga ana e poshtme e pajisjes.

5 Siguroni kapakun e depozitës së ujit dhe vendoseni depozitën e ujit në bazë.

6 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen

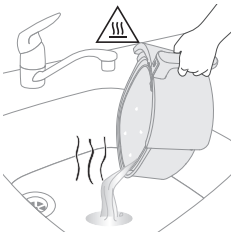


7 Shtypni dhe mbani shtypur butonin **Steam clean** për 2 sekonda.



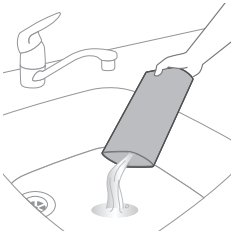
8 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar zhgëlqerimin.

9 Pas 25 minutash zhgëlqerimi, pajisja do të bëjë një bip dhe do t'ju rikujtojë të nxirrni tiganin.

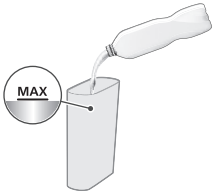


10 Nxirrni tepsinë dhe derdhni ujin e mbetur në tepsi.

Kujdes: Mbani gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehtësisë për të mbajtur tiganin e nxehtë.

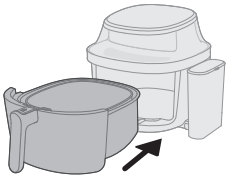


11 Derdheni ujin e mbetur në depozitën e ujit.

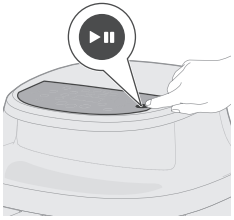


12 Mbusheni depozitën me ujë.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.



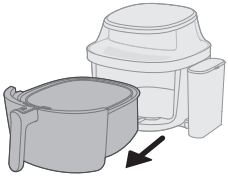
13 Vendosini shportën dhe tepsinë sërish në pajisje.

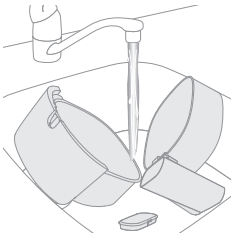


14 Shtypni butonin "Start/pause" për të vazhduar zhgëlqerimin.

15 Procesi i zhgëlqerimit përfundon kur dëgjoni sërish një bip të pajisjes.

16 Nxirrni shportën dhe tepsinë.





17 Shpëlani shportën, tepsinë dhe depozitën e ujit nën rubinet.

E rëndësishme: Në asnjë rrethanë nuk duhet të përdorni një lëng pastrues me bazë acidi sulfurik, acid klorhidrik, acid sulfamik ose acetik (uthull), pasi kjo mund të dëmtojë sistemin e ujit në pajisjen tuaj dhe të mos shpërndajë siç duhet gurët gëlqerorë.

Shënim: Nëse përdorni shpesh ujë të fortë në zonën tuaj, mund t'ju duhet ta pastroni pajisjen më shpesh.

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 keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.home.id/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha zonat që duhet të prekni gjatë përdorimit mbeten mjaftueshëm të ftohta për t'u prekur.
		Tigani, koshi dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:
		Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në kosh është shumë e madhe.	Ndiqni udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.
	Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit.	Ndiqni udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.
Airfryer nuk ndizet.	Pajisja nuk është në prizë.	Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit.
	Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.	Airfryer ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.
	Nuk e prekët butonin **On/off**.	Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatuani përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigani dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.
Ekrani i Airfryer tregon "E1".	Airfryer mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.	Nëse e keni mbajtur pajisjen diku me temperaturë të ulët ambienti, lëreni të vijë në temperaturën e ambientit të ri për të paktën 15 minuta përpara se ta fusni në prizë. Nëse ekrani vazhdon të tregojë "E1", telefonojini linjës së shërbimit të ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
Ekrani i Airfryer tregon "E4–E12".	Pajisja mund të ketë defekt.	Provoni ta shkëputni dhe ta fusni sërish pajisjen në prizë. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ekrani i Airfryer tregon "E15".	Tubi i brendshëm i ujit është i bllokuar.	Kryeni procesin e zhgëlqerimit. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.
Dëgjoj një zhurmë të çuditshme që vjen nga pjesa e brendshme e pajisjes.	Kjo pajisje vjen me ventilator për të qarkulluar nxehtësinë dhe një pompë uji për të mundësuar funksionimin e avullimit. Gjatë përdorimit, mund të dëgjoni tinguj nga këta komponentë.	Kjo është normale dhe e pritshme. Nëse zhurma bëhet dukshëm më e lartë ose ndryshon në karakter, kontaktoni me qendrën e kujdesit të klientit për ndihmë të mëtejshme.
Ka ujë në dhomën e gatimit pas përdorimit.	Pas gatimit, mund të vini re ujin e mbetur në dhomën e gatimit. Kjo vjen për shkak të avullit të krijuar gjatë përdorimit, i cili kondensohet në ushqim dhe në muret e brendshme të dhomës.	Një sasi e vogël kondensimi është normale. Thjesht fshijeni duke përdorur një leckë të butë, të njomë, jo abrazive.
po pulson.	Nuk ka ujë në depozitë.	Shtoni ujë të purifikuar/distiluar në depozitën e ujit.
	Depozita e ujit nuk është vendosur siç duhet.	Shtyjeni depozitën e ujit për ta siguruar në vend.
	Tubi i brendshëm i ujit është i bllokuar.	Kryeni procesin e zhgëlqerimit. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.
po pulson.	Ky është rikujtuesi i zhgëlqerimit.	Kryeni procesin e zhgëlqerimit. Shihni kapitullin "Zhgëlqerimi".
Ka kondensim në mur gjatë avullimit, pastrimit me avull ose zhgëlqerimit.	Është normale. Pajisja mund të lëshojë avull të shtuar nga dalja e ajrit. Ky avujt mund të shtyhet drejt sipërfaqeve të afërta nga ventilatori i brendshëm, duke çuar në kondensim të dukshëm në mure.	Për të siguruar përdorim të sigurt dhe optimal: - Vendoseni pajisjen të paktën 15 cm larg murit për të reduktuar grumbullimin e kondensimit. - Sigurohuni që dalja e ajrit të mos përballet drejtpërdrejt me ndonjë prizë elektrike për të shmangur rreziqet elektrike. - Mos i vendosni pajisjet e tjera të kuzhinës pranë njësisë gjatë përdorimit. - Përdorni një shtupë ose leckë të butë për të tharë çdo kondensim që formohet në sipërfaqet përreth.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ka rrjedhje uji nga Airfryer.	Rrjedhja e brendshme (p.sh. tubi i ujit ose komponentët e brendshëm).	Kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj për ndihmë të mëtejshme.
	Çarje ose dëmtim nga forcë e jashtme. Nëse pajisja ka rënë ose është deformuar, mund të shkaktojë dëmtim strukturor që çon në rrjedhje.	
	Depozita e ujit mund të mos jetë instaluar siç duhet apo mund të dëmtohet.	Hiqni depozitën e ujit dhe rivendoseni mirë. Kontrolloni për ndonjë çarje ose dëmtim të dukshëm. Nëse gjendet dëmtim, kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin për ndihmë të mëtejshme.
Airfryer nuk lëshon avull të mjaftueshëm.	Ujë i pamjaftueshëm në depozitë.	Kontrolloni depozitën për t'u siguruar që ka ujë të mjaftueshëm.
	Depozita e ujit nuk është futur siç duhet.	Shtyjeni depozitën e ujit për ta siguruar në vend.
	Hyrja e ujit është e ndotur ose e bllokuar.	Pastroni dhe shpëlajeni tërësisht për të hequr bllokimet e mundshme.
	Ka bllokim të gjeneratorit të avullit ose rrjedhje tubacioni.	Nëse pajisja është përdorur për një periudhë të gjatë, gjeneratori i avullit mund të ketë nevojë për mirëmbajtje. Kryeni programin e zhgëlqerimit për të pastruar sistemin e avullit. Nëse problemi vazhdon pas zhgëlqerimit, kontaktoni me qendrën e kujdesit të klientit në vendin tuaj për ndihmë të mëtejshme.

Kazalo

Pomembna varnostna navodila 672
Nevarnost 672
Opozorilo 673
Previdno 674
Elektromagnetna polja (EMF) 675
Samodejni izklop 675
Recikliranje 676
Jamstvo in podpora 676
Podatki o okoljsko primerni zasnovi 676
Uvod 676
Splošni opis 677
Pregled izdelka 677
Pregled nadzorne plošče 678
Pred prvo uporabo 682
Priprava pred uporabo 682
Uporaba aparata 682
Način cvrtja z vročim zrakom 683
Način pare in cvrtja 686
Način pare 689
Priprava jedi s prednastavljenimi programi 692
Čiščenje 695
Redno čiščenje 695
Čiščenje s paro 696
Odstranjevanje vodnega kamna 699
Shranjevanje 703
Odpravljanje težav 703

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico (slika 1).
- Aparata ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.

- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na košari za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik čist in v njem ni zataknjenih živil.
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element in robovi kovinskih delov so vroči.

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.

2

- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče (slika 2).
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Otroci lahko aparat čistijo in vzdržujejo, samo če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 15 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtin za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.
- Ta Airfryer ima veliko komoro za pripravo hrane, zato porablja veliko električne energije. Na istem tokokrogu istočasno ne uporabljajte drugih velikih porabnikov električne energije (npr. grelnikov vode, električnih žarov ipd.). Sicer se lahko odzove električni odklopnik v hišni instalaciji in vtičnica neha dovajati energijo.
- Pri uporabi Airfryerja bodite previdni pri odpiranju, zapiranju ali stresanju velikega in težkega predala. Vedno ga trdno držite, da ne zdrsne ali pade, kar bi lahko povzročilo telesne poškodbe.
- 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.

- Da se izognete telesnim poškodbam, aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda, košara in dodatki, ki so v komori za pripravo hrane, so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.
- Posode in košare ne postavljajte na ploščo uporabniškega vmesnika, saj lahko padeta in se poškodujeta.
- Pri kuhanju na pari bodite previdni pri odstranjevanju posode, saj vas lahko vroča para opeče.
- Odprtine za paro na aparatu ne usmerjajte proti vtičnici.

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 akrilamida).
- Vedno se prepričajte, da so živila v Airfryerju v celoti toplotno obdelana.
- Vedno poskrbite, da boste imeli nadzor nad Airfryerjem.
- Pri pripravljanju mastne hrane lahko iz Airfryerja izhaja dim.
- Med pretresanjem in premikanjem posode ne pritiskajte gumba za sprostitev košare.
- Ko začne svetiti ikona odstranjevanje vodnega kamna, izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna.
- Bodite previdni pri jemanju pripravljene hrane iz aparata in pazite, da iz aparata ne padejo dodatki.
- Aparat mora biti s hrbtno stranjo oddaljen vsaj 15 cm od stene in s sprednjo stranjo vsaj 2 cm od roba pulta. Pazite, da odvod zraka ni obrnjen proti električni vtičnici.
- Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.

- Pri normalni uporabi mora biti zagotovljeno dobro prezračevanje okoli izdelka.
- Če se v odprtini za paro in okoli nje nabere para, jo obrišite z mehko, suho krpo.
- Če se na vtičnici nabere kondenzat, priporočamo, da premaknete aparat ali vtičnico pokrijete s protiprašnim pokrovom, da preprečite nabiranje kondenza.
- Ta naprava je opremljena s kratkim napajalnim kablom, da se zmanjša nevarnost zapletanja ali spotikanja, do katerega lahko pride pri daljšem napajalnem kablu.
- Podaljški se lahko uporabljajo, če ste pri njihovi uporabi previdni. Če se uporablja podaljšek:
  - Označena nazivna električna napetost kabla mora biti enaka tisti od naprave.
  - Kabel je treba namestiti tako, da ne bo segal čez rob pulta ali mizne plošče, kjer bi kabel lahko potegnili otroci ali se čez njega nenamerno spotaknili.
  - Podaljševalni kabel mora biti ozemljen trižilni kabel.
- Ta naprava ima polariziran vtič (eno rezilo je širše od drugega). Za zmanjšanje nevarnosti električnega udara je ta vtič namenjen temu, da se v polarizirano vtičnico vstavi le v eno smer. Če se vtič v celoti ne prilega v vtičnico, ga obrnite. Če se še vedno ne prilega, se obrnite na usposobljenega električarja. Vtiča ne poskušajte na noben način spreminjati.
- Da bi preprečili poškodovanje aparata, ne uporabljajte alkalnih čistilnih sredstev. Namesto tega čistite z mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
- Da bi preprečili poškodovanje aparata, ne uporabljajte trde vode. Namesto tega uporabite prečiščeno/destilirano vodo za način pare, način pare in cvrtja ter za odstranjevanje vodnega kamna.
- Hladnega zraka iz ventilatorjev ali klimatskih naprav ne usmerjajte proti odvodu zraka na Airfryerju.
- Uporabljajte samo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700. V nobenem primeru ne smete uporabiti sredstva za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi žveplove, klorovodikove, sulfaminske ali ocetne kisline (kis), saj lahko poškoduje vodni obtok aparata, vodnega kamna pa ne raztopi popolnoma. Če ne boste uporabili sredstva za odstranjevanje vodnega kamna Philips, boste razveljavili garancijo. Če ne boste odstranili vodnega kamna v aparatu, boste prav tako razveljavili garancijo.
- Površina grelnega elementa je lahko vroča še nekaj časa po uporabi.

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

Družba Versuni Netherlands B.V., registrirana na naslovu Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nizozemska, za ta izdelek zagotavlja dveletno jamstvo od datuma nakupa (oziroma od datuma dostave, če je ta poznejši). Ta garancija ni veljavna, če je vzrok za napako nepravilna uporaba ali nezadostno vzdrževanje. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Za več informacij, rezervne dele ali uveljavljanje jamstva obiščite naše spletno mesto **home.id/support**.

Podatki o okoljsko primerni zasnovi

Podatki o okoljsko primerni zasnovi za identifikacijsko oznako modela(-ov): NA540, NA541, NA543, NA547

Opis	Simbol	Vrednost	Enota
Poraba energije v stanju izključenosti	P_{off}	0,3	W
Poraba energije v stanju pripravljenosti	P_{sb}	/	W
Čas, po katerem se samodejno preklopi v stanje pripravljenosti	T_{sb}	20	Min
Standard merjenja servisne vrednosti	EN 50564:2011		
Kontaktni podatki za več informacij	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nizozemska		
Aparat izpolnjuje zahteve za okoljsko primerno zasnovo iz UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.			

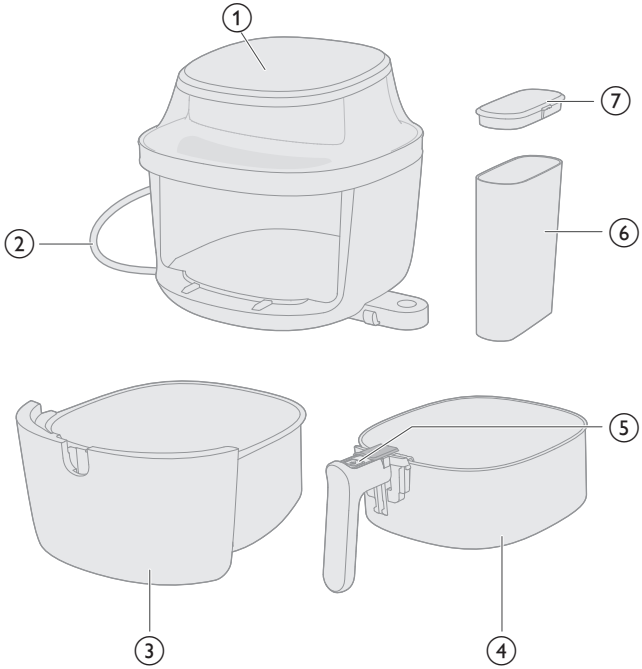
Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu.

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.home.id**.

Splošni opis

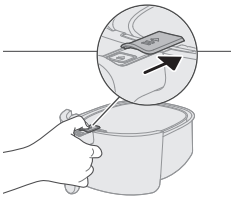
Pregled izdelka



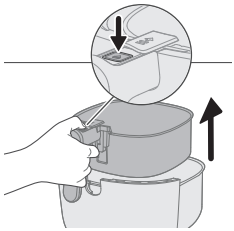
1 Nadzorna plošča
2 Napajalni kabel
3 Posoda
4 Košara
5 Gumb za sprostitev košare
6 Posoda za vodo
7 Pokrov posode za vodo

Gumb za sprostitev košare

Potisnite pokrovček naprej, da razkrijete gumb za sprostitev košare.



Pritisnite gumb za sprostitev košare in dvignite košaro, da jo vzamete iz posode.



Pregled nadzorne plošče

Napajanje in osnovne funkcije

Gumb Vklop/izklop
Tapnite za vklop ali izklop Airfryerja.

Gumb Zagon/premor
Tapnite za zagon ali premor priprave jedi.

Gumb Cvrtje z vročim zrakom
Tapnite za začetek cvrtja s kroženjem vročega zraka, ki zagotavlja hrustljave jedi.

Gumb Para in cvrtje
Tapnite za zagon načina pare in cvrtja z vročim zrakom za sočno sredico in hrustljavo skorjico jedi.

Gumb Para
Tapnite za pripravo jedi s paro z nežnim in enakomernim segrevanjem.

Gumba Zvišanje/znižanje
Tapnite za zvišanje ali znižanje temperature in časa priprave.

Gumb Temperatura
Tapnite za preklop v način za nastavitev temperature.

Gumb Čas
Tapnite za preklop v način za nastavitev časa.

Prednastavljeni programi

Zamrznjen krompirček

To prednastavitev uporabite in zlato-rjavo zapecite zamrznjen krompirček, krhlje ali ocvrtke.

Kocke krompirja

To prednastavitev uporabite za ocvrt krompirček ali krhlje, pripravljene iz sveže narezanega krompirja.

Kotleti

To prednastavitev uporabite za pripravo zrezka na želeno zapečenost s hrustljavo skorjico.

Zajtrk

To prednastavitev uporabite za hitro pripravljen in uravnotežen zajtrk z zlato opečenim kruhkom in mehko kuhanimi jajci.

Mafin

To prednastavitev uporabite za peko puhastih in enakomerno pripravljenih mafinov.

Piščančja bedra

To prednastavitev uporabite za popolno pripravo piščančjih beder s hrustljavo kožo.

Mešana zelenjava

To prednastavitev uporabite za enakomerno zapečeno ali hrustljavo zelenjavo z zelo majhno količino olja.

Ribe

To prednastavitev uporabite za nežno pripravo sočnih in rahlih ribjih filejev ali morskih sadežev.

Cmoki

To prednastavitev uporabite za enakomerno pripravo cmokov s hrustljavo skorjico in mehkim polnjenjem.

Dodatne funkcije

Ohranjanje toplote

Način za ohranjanje toplote lahko vklopite kadar koli – pred ali med pripravo jedi – z dotikom gumba **Ohranjanje toplote**.

Ko aktivirate funkcijo ohranjanja toplote, aparat samodejno preklopi v način za ohranjanje toplote, ko zaključi s pripravo jedi.

Opomnik za pretresanje

Ta model je opremljen z opomnikom za pretresanje. Za optimalne rezultate hrano pretresite ali obrnite, čim zaslišite alarm opomnika.

Pritisnite gumb **Opomnik za pretresanje** za vklop ali izklop opomnikov. Ko so opomniki vklopljeni, boste zaslišali pisk in videli utripajoč gumb, kar vas opominja, da morate pretresti ali obrniti jedi med pripravo za enakomernejše rezultate.

Lučka

Vklop ali izklop lučke v komori za pripravo hrane.

Čiščenje s paro

Učinkovito raztopi ostanke maščob in zagotavlja globinsko čistočo košare in posode.

Priljubljena

Airfryer omogoča shranjevanje priljubljene funkcije za hiter dostop do želenih nastavitev.

- Izberite način priprave: Cvrtje z vročim zrakom, Para in cvrtje ali Para.
- Nastavite želeno temperaturo in čas priprave jedi.
- Pritisnite in pridržite gumb **Priljubljena**, dokler ne zaslišite piska, ki potrjuje, da je nastavitev shranjena.
- Če želite priljubljeno funkcijo spremeniti, preprosto ponovite zgornja koraka in pri tem uporabite drugačne nastavitve.

Zaslon

Prikaz časa/temperature
Na zaslonu se izmenjujeta prikaz časa priprave in temperatura.

Indikator za pomanjkanje vode
Zasveti, ko v posodi za vodo ni dovolj vode.

Indikator za odstranjevanje vodnega kamna
Zasveti po 20 urah uporabe funkcij s paro.

Pred prvo uporabo

Pomembno: pri prvi uporabi lahko cvrtnik na vroč zrak oddaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in bi moralo trajati le nekaj minut.

Pozor: to je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.

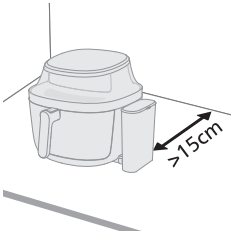
Pozor: ne dotikajte se vročih površin. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.

Pozor: aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

Opomba: predhodno segrevanje aparata ni potrebno.

1. Odstranite vso embalažo.
2. Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
3. Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat.

Priprava pred uporabo



1. Aparat postavite na stabilno in vodoravno površino, ki je odporna na vročino. Na mizi zagotovite dovolj veliko površino za izvlečeno vodilo, ko izvlečete posodo.
2. Na zadnji strani aparata pustite vsaj 15 cm prostora.

Opomba: med uporabo se skozi odvodne odprtine odvaja vroča para. Rok in obraza ne približujte pari in odvodnim odprtinam. Aparat postavite vsaj 15 cm od stene in odvodov zraka ne postavite neposredno pred vtičnico.

Opomba: na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.

Opomba: Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.

Uporaba aparata

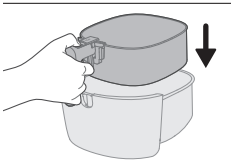
Aparat s funkcijo pare zagotavlja tri vsestranske načine priprave jedi, ki ustrezajo širokemu naboru potreb priprave jedi.

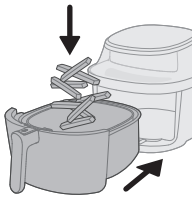
- **Način cvrtja z vročim zrakom** zagotavlja hrustljave jedi s kar najmanjšo količino olja, kar je idealno za prigrizke in priljubljene cvrte jedi.

- **Način pare in cvrtja** s kombinacijo vročega zraka in pare v jedeh ohrani vlago in hkrati poskrbi za zlato zapečeno skorjico, kar je idealno za jedi, kot so domači kruh in ribe.
- **Način pare** uporablja samo paro za nežno pripravo sestavin, s čimer v njih ohrani hranila in teksturo, zato je idealne za zelenjavo in morske sadeže.

Način cvrtja z vročim zrakom

1 Položite košaro v posodo.





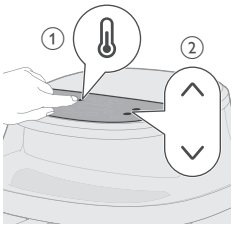
2 V košaro dodajte sestavine in posodo namestite nazaj v aparat.

Opomba: Airfryer je primeren za pripravo najrazličnejših sestavin. Za najboljše rezultate si v "Preglednici s hrano" oglejte priporočene količine in čas priprave.

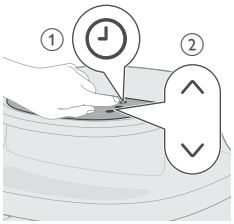
Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite košare čez oznako **MAX**, saj lahko to vpliva učinkovitost priprave.

3 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

4 Za preklop v način cvrtja z vročim zrakom tapnite gumb **Cvrtje z vročim zrakom**.

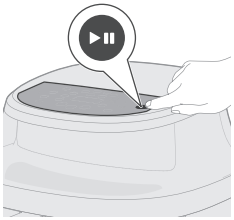


5 Tapnite gumb **Temperatura** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeno temperaturo priprave.



6 Tapnite gumb **Čas** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeni čas priprave.

Opomba: poleg ročne nastavitve temperature in časa priprave jedi so na voljo tudi najrazličnejši prednastavljeni programi za priročnejšo uporabo in optimalne rezultate.



7 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Previdno izvlecite posodo.
- Sestavine pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo namestite nazaj v aparat, da nadaljujete s pripravo jedi.

Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi posode se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo posoda ponovno vstavljena v aparat.

8 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite posodo.

Pozor: po končani pripravi jedi so košara, posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko košaro in posodo odstranite, ju vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonsko podlogo). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhaja para.

9 Iz košare odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica s hrano za način cvrtja z vročim zrakom

V spodnji preglednici so navedene priporočene osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst hrane.

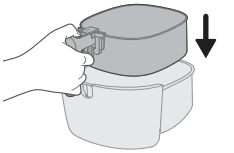
Opomba

- Navedene nastavitve so mišljene kot smernice. Zaradi razlik v izvoru, velikosti, obliki ali blagovni znamki sestavin ni mogoče zagotoviti optimalnih rezultatov za vse sestavine.
- Pri pripravi večjih količin (kot je krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjeni prigrizki) med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine, da dosežete najboljšo teksturo in zapečenost.

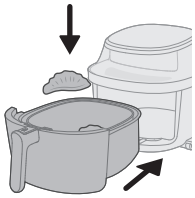
Živila	Količina živila	Temperatura	Čas	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca) Majhna porcija	830 g	200 °C	22 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 11, 14, 17, in 20 minutah. Pri majhni porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca) Velika porcija	1250 g	200 °C	30 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 14, 18, 22, in 27 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	800 g	200 °C	15 min	Vmes enkrat ali dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	6 polpet	200 °C	16–25 min	Vmes enkrat ali dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Mesna štruca	1400 g	150 °C	65–70 min	
Kotleti brez kosti (pribl. 190 g/7 oz)	4 kotleti	200 °C	16–25 min	Vmes enkrat ali dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	5 kosov	180 °C	20–28 min	Vmes enkrat ali dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Cel piščanec (1200 g/42 oz)	1 kos	180 °C	50–60 min	Vmes enkrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 75 g/2,6 oz)	4 kosi	180 °C	8 min	

Živila	Količina živila	Tempera-tura	Čas	Opomba
Piščančja bedra (pribl. 100 g/3,5 oz na kos) Majhna porcija	4 kosi	180 °C	26 min	Pri majhni porciji piščančjih beder izklopite opomnik za pretresanje in nato hitro ročno pretresite, obrnite ali premešajte pri 13 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
Mafini (pribl. 40 g/1,4 oz na kos)	6 kosov	160 °C	16 min	
Mešana zelenjava (grobo nasekljana) Velika porcija	1300 g	180 °C	15 min	Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 8 in 12 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.

Način pare in cvrtja



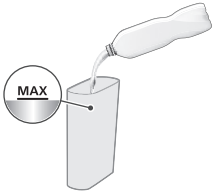
1 Položite košaro v posodo.



2 V košaro dodajte sestavine in posodo namestite nazaj v aparat.

Opomba: Airfryer je primeren za pripravo najrazličnejših sestavin. Za najboljše rezultate si v "Preglednici s hrano" oglejte priporočene količine in čas priprave.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite košare čez oznako **MAX**, saj lahko to vpliva učinkovitost priprave.



3 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

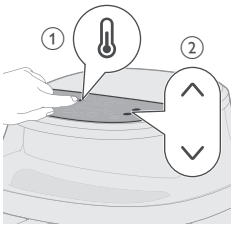
4 Izvlecite podstavek za posodo za vodo na spodnji strani aparata.

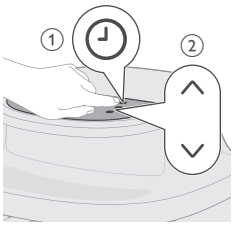
5 Na posodo za vodo pritrdite pokrov in jo postavite na podstavek.

6 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

7 Za preklop v način pare in cvrtja tapnite gumb **Para in cvrtje**.

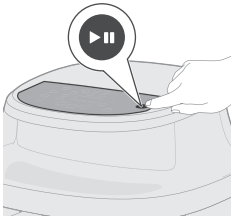
8 Tapnite gumb **Temperatura** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeno temperaturo priprave.





9 Tapnite gumb **Čas** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeni čas priprave.

Opomba: poleg ročne nastavitve temperature in časa priprave jedi so na voljo tudi najrazličnejši prednastavljeni programi za priročnejšo uporabo in optimalne rezultate.



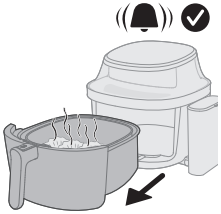
10 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Previdno izvlecite posodo.
- Vsebino pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo namestite nazaj v aparat, da nadaljujete s pripravo jedi.

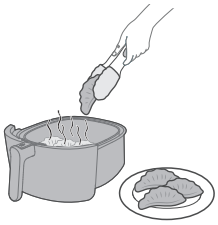
Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi košare se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo košara ponovno vstavljena v aparat.



11 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite posodo.

Previdno: po končani pripravi jedi so košara, posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko košaro odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonska podloga). Glede na vrsto hrane se lahko iz košare odvaja para.



12 Iz košare odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica s hrano za način pare in cvrtja

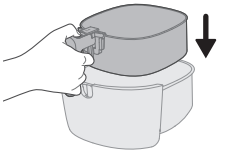
V spodnji preglednici so navedene priporočene osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst hrane.

Opomba

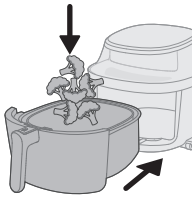
- Navedene nastavitve so mišljene kot smernice. Zaradi razlik v izvoru, velikosti, obliki ali blagovni znamki sestavin ni mogoče zagotoviti optimalnih rezultatov za vse sestavine.
- Pri pripravi večjih količin (kot je krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjeni prigrizki) med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine, da dosežete najboljšo teksturo in zapečenost.

Živila	Količina živila	Tempera-tura	Čas	Opomba
Kocke svežega krompirja	1000 g/35 oz	180 °C	34 min	Vmes enkrat ali dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	5 kosov	160 °C	29 min	Vmes enkrat ali dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribji file (pribl. 125 g/4 oz)	6 kosov	160 °C	22 min	Vmes enkrat ali dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Domači kruh	500 g	180 °C	30 min	Testo zvaljajte v enakomerno ravno plast, da med pripravo ne bo vzhajalo in se dotikalo grelnega elementa, zaradi česar se lahko zažge.
Cel piščanec	1200 g/42 oz	180 °C	50 min	Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.

Način pare



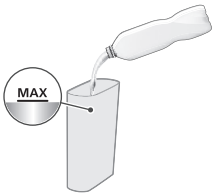
1 Položite košaro v posodo.



2 V košaro dodajte sestavine in posodo namestite nazaj v aparat.

Opomba: Airfryer je primeren za pripravo najrazličnejših sestavin. Za najboljše rezultate si v "Preglednici s hrano" oglejte priporočene količine in čas priprave.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite košare čez oznako **MAX**, saj lahko to vpliva učinkovitost kuhanja.



3 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

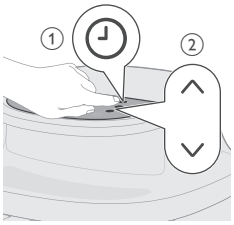
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

4 Izvlecite podstavek za posodo za vodo na spodnji strani aparata.

5 Na posodo za vodo pritrdite pokrov in jo postavite na podstavek.

6 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

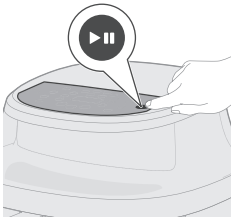
7 Za preklop v način pare tapnite gumb **Para**.



8 Tapnite gumb **Čas** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeni čas priprave.

Opomba: za način pare je nastavitev temperature onemogočena.

Opomba: poleg ročne nastavitve temperature in časa priprave jedi so na voljo tudi najrazličnejši prednastavljeni programi za priročnejšo uporabo in optimalne rezultate.



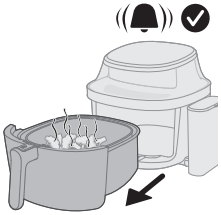
9 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Previdno izvlecite posodo.
- Sestavine pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo namestite nazaj v aparat, da nadaljujete s pripravo jedi.

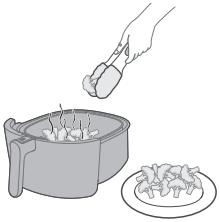
Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi košare se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo košara ponovno vstavljena v aparat.



10 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite posodo.

Previdno: po končani pripravi jedi so košara, posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko košaro in posodo odstranite, ju vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonsko podlogo). Glede na vrsto hrane se lahko iz košare odvaja para.



11 Iz košare odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica s hrano za način pare

V spodnji preglednici so navedene priporočene osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst hrane.

Opomba

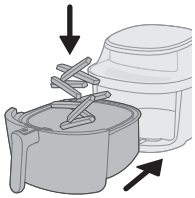
- Navedene nastavitve so mišljene kot smernice. Zaradi razlik v izvoru, velikosti, obliki ali blagovni znamki sestavin ni mogoče zagotoviti optimalnih rezultatov za vse sestavine.
- Pri pripravi večjih količin (kot je krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjeni prigrizki) med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine, da dosežete najboljšo teksturo in zapečenost.

Živila	Količina živila	Temperatura	Čas	Opomba
Kocke svežega krompirja	1000 g/35 oz	100 °C	29–35 min	
Cel krompir (približno 250–300 g/9–11 oz)	4 kosi	100 °C	50–60 min	

Živila	Količina živila	Tempera-tura	Čas	Opomba
Svinjska rebrca	300 g/11 oz	100 °C	25–35 min	
Riž	320 g/11 oz	100 °C	35–40 min	Uporabite posodo, npr. za peko, silikonski pladenj itd. V posodo dolijte 320 ml vode, razmerje med rižem in vodo mora biti 1 : 1,2.
Jam/sladki krompir (pribl. 100 g/3,5 oz)	8 kosov	100 °C	50–75 min	

Priprava jedi s prednastavljenimi programi

Aparat ima različne prednastavljene programe priprave, ki so zasnovani za enostavnejšo pripravo obrokov. Vsaka prednastavitev je optimizirana za določeno vrsto hrane s samodejno nastavitvijo na popolno temperaturo in čas priprave, ki z malo truda zagotavlja okusne rezultate.



1 V košaro dodajte sestavine in posodo namestite nazaj v aparat.

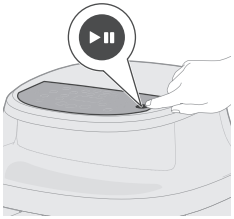
Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite košare čez oznako **MAX**, saj lahko to vpliva učinkovitost priprave.

2 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

3 Tapnite gumb **Cvrtje z vročim zrakom**, **Para** ali **Para in cvrtje** za preklop v želeni način priprave jedi.

Opomba: pri uporabi načina **Para** ali **Para in cvrtje** se prepričajte, da ste napolnili in namestili posodo za vodo.

4 Glede na živila, ki jih pripravljate, izberite enega od prednastavljenih programov.



5 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Previdno izvlecite košaro.
- Vsebino pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Košaro vstavite nazaj, da nadaljujete pripravo jedi.

Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi košare se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo košara ponovno vstavljena v aparat.

6 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite posodo.

Pozor: po končani pripravi jedi so košara, posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko košaro in posodo odstranite, ju vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonsko podlogo). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhaja para.

7 Iz košare odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica prednastavitev za cvrtje z vročim zrakom

	Prednastavitev	Priporočena količina	Čas	Temperatura	Opomnik za pretresanje
	Zamrznjen krompirček	1000 g	27 min	180 °C	2-krat
	Domači krompirček	1000 g	29 min	180 °C	2-krat

	Kotlet	4 kosi (190 g/kos)	17 min	200 °C	1-krat
	Jajca in zajtrk	3 opečeni kruhki, 4 jajca	12 min Opečeni kruh dodajte 6 minut po začetku priprave jajc.	160 °C	/
	Mafin	9 skodelic (približno 30 g na skodelico)	16 min	160 °C	/
	Piščančja bedra	10 kosov (125 g/kos)	28 min	180 °C	2-krat
	Mešana zelenjava	1000 g (način cvrtja z vročim zrakom) 600 g (način pare in cvrtja, način pare)	12 min	180 °C	2-krat
	Cela riba	2 ribi (300–400 g na ribo)	13 min	200 °C	1-krat

Preglednica prednastavitev za način pare in cvrtja

	Prednastavitev	**Teža**	**Čas**	**Temperatura**	**Opomnik za pretresanje**
	Piščančja bedra	10 kosov (125 g/kos)	35 min	180 °C	2-krat
	Kocke krompirja	1000 g	34 min	180 °C	1-krat
	Cvetača	600 g	19 min	160 °C	2-krat
	Cela riba	2 ribi (300–400 g na ribo)	18 min	200 °C	1-krat
	Cmoki	370 g	16 min	160 °C	/

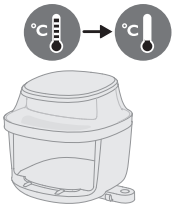
Preglednica prednastavitev za način pare

	Prednastavitev	**Teža**	**Čas**	**Temperatura**
	Piščančja bedra	10 kosov (125 g/kos)	33 min	100 °C

	Kocke krompirja	1000 g	29 min	100 °C
	Brstični ohrovt	600 g	13 min	100 °C
	Cela riba	2 ribi (300–400 g na ribo)	19 min	100 °C
	Cmoki	370 g	13 min	100 °C

Čiščenje

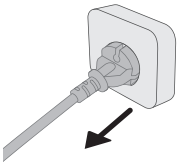
Redno čiščenje



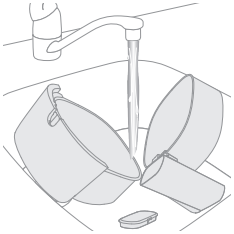
Opozorilo: pred čiščenjem počakajte, da se posoda, košara in notranjost aparata povsem ohladijo.

Opozorilo: košara ima premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.



1 Pritisnite gumb Vklop/izklop, da se aparat izklopi. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.
2 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

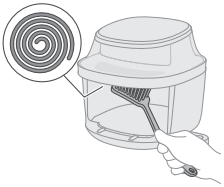


3 Košaro, posodo in posodo za vodo operite pod tekočo vodo, po potrebi s toplo vodo, detergentom za pomivanje posode z vodo in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

Namig: če se ostanki hrane sprimejo s košaro ali posodo, ju za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na košari ali posodi mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalno sredstvo v tekoči obliki.

Namig: po potrebi lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehkimi ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.

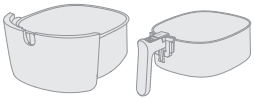
4 Zunanjost in notranjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.

6 Notranjost aparata očistite z rahlo navlaženo mehko krpo, nato po potrebi še s suho.

Preglednica čiščenja

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Čiščenje s paro

Funkcija čiščenja s paro učinkovito raztopi ostanke maščob in zagotavlja globinsko čistočo košare in posode.

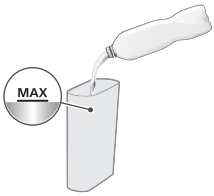
Program traja 25 minut in ga sestavlja:

- **20 minut čiščenja s paro**, ki raztopi nakopičeno maščobo.
- **5 minut sušenja**, ki poskrbi, da je posoda pripravljena na uporabo.

Opomba: ob zagonu programa za čiščenje s paro lahko aparat na zadnji strani sprošča več pare kot v običajnem načinu pare. To je normalno in lahko povzroči močnejšo kondenzacijo na stenah v bližini.

Pred začetkom poskrbite za naslednje:
- Odvod zraka ne sme biti obrnjen proti električni vtičnici.
- Ob aparatu ne sme biti postavljenih drugih kuhinjskih aparatov.
- Zaradi manjše kondenzacije naj bo aparat vsaj 15 cm oddaljen od sten.

1 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.



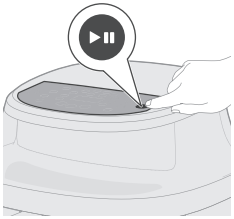
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

2 Izvlecite podstavek za posodo za vodo na spodnji strani aparata.

3 Na posodo za vodo pritrdite pokrov in jo postavite na podstavek.

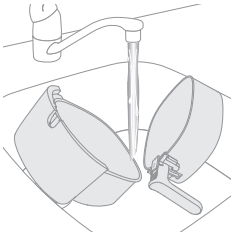
4 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

5 Tapnite gumb **Čiščenje s paro**.



6 Postopek čiščenja s paro zaženite s pritiskom gumba **Zagon/premor**.

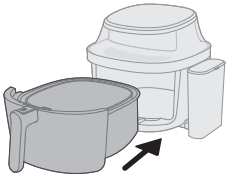
7 Po 20 minutah začne aparat neprekinjeno piskati in ikona čiščenja s paro začne utripati.



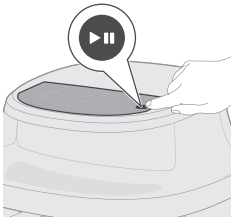
8 Izvlecite posodo in košaro ter ju očistite.

Previdno: ob rokovanju z vročo posodo vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

Opomba: če je v košari in posodi še vedno maščoba, ju umijte z milnico ali detergentom in gobico in znova splaknite.



9 Košaro in posodo namestite nazaj v aparat.



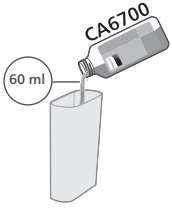
10 Tapnite gumb **Zagon/premor** za začetek sušenja.

11 Po 5 minutah pisk opozori, da je sušenje zaključeno.

Namig: pred prvo uporabo ali po daljšem času neuporabe priporočamo, da s predhodno uporabo funkcije "Čiščenje s paro" temeljito očistite vodni krogotok in komoro za pripravo hrane.

Odstranjevanje vodnega kamna

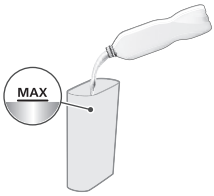
Vsakih 20 ur uporabe načina pare se na zaslonu samodejno prikaže in utripa opomnik za odstranjevanje vodnega kamna , kar pomeni, da je čas za zagon programa za odstranjevanje vodnega kamna. Program za odstranjevanje vodnega kamna očisti vodni sistem cvrtnika na vroč zrak in s tem podaljša njegovo življenjsko dobo.



1 Posodo za vodo napolnite s 60 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700.

Opomba: sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700 ni priloženo. Za najboljše rezultate odstranjevanje vodnega kamna ga kupite posebej.

Opomba: priporočamo, da za odstranjevanje vodnega kamna iz aparata uporabljate sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700/55 (na voljo v Philipsovi spletni trgovini). Vodni kamen morate iz aparata odstraniti po vsakih 10 urah uporabe funkcije pare. Če nameravate uporabiti sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi citronske kisline v prahu, priporočamo, da zmešate raztopino **40 g citronske kisline v prahu, primerne za uporabo v prehrani**, in **800 ml vode**. Če ne boste odstranili vodnega kamna iz aparata, bo razveljavljena garancija.



2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

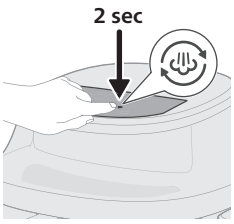
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

3 Enakomerno zmešajte vodo in sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v posodi za vodo.

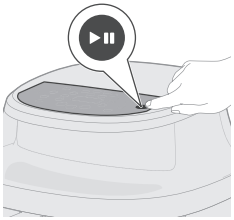
4 Izvlecite podstavek za posodo za vodo na spodnji strani aparata.

5 Na posodo za vodo pritrdite pokrov in jo postavite na podstavek.

6 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

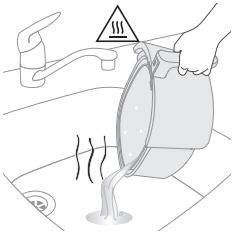


7 Za 2 sekundi pridržite gumb **Čiščenje s paro**.



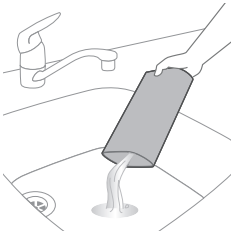
8 Tapnite gumb **Zagon/premor** za zagon odstranjevanja vodnega kamna.

9 Po 25 minutah odstranjevanja vodnega kamna vas bo aparat s piskanjem opomnil, da izvlecite posodo.

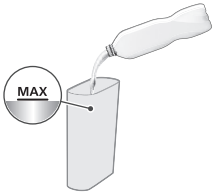


10 Izvlecite posodo in preostalo vodo v njej zlijte stran.

Previdno: ob rokovanju z vročo posodo vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

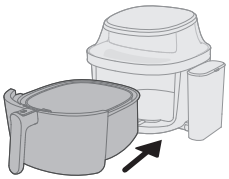


11 Iz posode za vodo izlijte preostalo vodo.

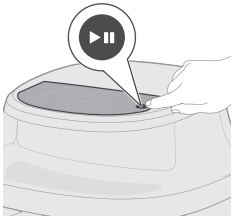


12 Posodo za vodo ponovno napolnite z vodo.

Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

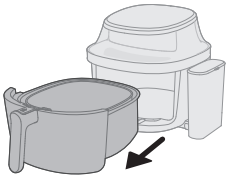


13 Košaro in posodo potisnite nazaj v aparat.

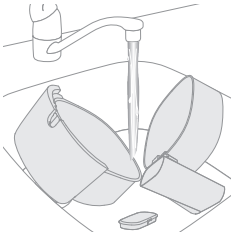


14 Pritisnite gumb Zagon/premor za nadaljevanje odstranjevanje vodnega kamna.

15 Postopek odstranjevanja vodnega kamna se konča, ko aparat ponovno zapiska.



16 Izvlecite košaro in posodo.



17 Košaro, posodo in posodo za vodo splaknite pod tekočo vodo.

Pomembno: v nobenem primeru ne smete uporabiti tekočine za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi žveplove, klorovodikove, sulfaminske ali ocetne kisline (kis), saj lahko poškoduje vodi sistem aparata, vodnega kamna pa ne raztopi popolnoma.

Opomba: če na svojem področju pogosto uporabljate trdo, boste morali vodni kamen iz aparata pogosteje odstranjevati.

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 uspete odpraviti, na strani **www.home.id/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. Vsa območja, ki se jih morate med uporabo dotakniti, ostanejo dovolj hladna za dotik.
		Posoda, košara in notranjost aparata se po vklopu aparata vedno segrejejo, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte.
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:
		Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat 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.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Količina sestavin v košari je prevelika.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
Airfryer se ne vklopi.	Aparat ni priključen v električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.
	Niste tapnili gumba **Vklop/izklop**.	Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.
V notranjosti Airfryerja so znaki odstopanja premaza.	V posodi Airfryerja se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da košaro previdno spuščate v posodo. Če vstavite košaro pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo.
	V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo in košaro.
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v košaro, jo osušite.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Na zaslonu Airfryerja 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 je na zaslonu še vedno prikazana koda "E1", pokličite številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E4–E12".	Aparat je morda okvarjen.	Napravo izklopite in ponovno vklopite v električno vtičnico. Če to ne pomaga, pokličite številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E15".	Notranja cev za vodo je zamašena.	Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna. Če to ne pomaga, pokličite številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Iz notranjosti aparata prihaja nenavaden zvok.	Aparat ima ventilator, ki je potreben za kroženje toplote, in vodno črpalko, ki je potrebna za funkcijo pare. Med delovanjem ti sestavni deli povzročajo zvoke.	To je normalno in pričakovano. Če hrup postane opazno glasnejši ali drugačen, se za pomoč obrnite na center za podporo.
V komori za pripravo hrane je po uporabi voda.	Po pripravi jedi lahko v komori za pripravo hrane ostane nekaj vode. To je posledica pare, ki nastane med delovanjem in kondenzira na hrani ter notranjih stenah komore.	Majhna količina kondenzata je normalna. Preprosto ga obrišite z mehko vlažno krpo, ki ne odrgne površine.
utripa.	V posodi za vodo ni vode.	V posodo za vodo nalijte prečiščeno/destilirano vodo.
	Posoda za vodo ni pravilno nameščena.	Posodo za vodo pritisnite, tako da bo trdno nameščena.
	Notranja cev za vodo je zamašena.	Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna. Če to ne pomaga, pokličite številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
utripa.	To je opomnik za odstranjevanje vodnega kamna.	Opravite postopek odstranjevanja vodnega kamna. Glejte poglavje "Odstranjevanje vodnega kamna".

Težava	Možni vzrok	Rešitev
V načinu pare, med čiščenjem s paro in odstranjevanjem vodnega kamna se na steni pojavi kondenzacija.	To je normalno. Aparat lahko iz odvoda zraka sprošča večjo količino vodnih hlapov. Hlape notranji ventilator potiska proti stenam v bližini, zato se na njih pojavi viden kondenzat.	Za varno in optimalno uporabo: - Za zmanjšanje kondenzacije aparat postavite vsaj 15 cm stran od sten. - Zaradi preprečitve električne nevarnosti pazite, da odvod zraka ni neposredno obrnjen proti električnim vtičnicam. - Med delovanjem cvrtnika na vroč zrak ne postavljajte v njegovo bližino drugih kuhinjskih aparatov. - Ves kondenzat, ki nastane na bližnjih površinah, očistite do suhega z brisalom ali mehko krpo.
Iz Airfryerja pušča voda.	Puščanje v notranjosti (npr. iz vodnih cevi ali notranjih sestavnih delov).	Za pomoč se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
	Razpoke ali poškodbe zaradi zunanjih sil. Če je aparat padel ali se deformiral, lahko nastanejo strukturne poškodbe, zaradi katerih pride do puščanja.	
	Posoda za vodo morda ni pravilno nameščena ali je poškodovana.	Odstranite posodo za vodo in jo trdno ponovno namestite. Preverite, ali so vidne razpoke ali poškodbe. Če opazite poškodbe, se za pomoč se obrnite na center za pomoč uporabnikom.
Airfryer ne proizvaja dovolj pare.	V posodi za vodo ni dovolj vode.	Preverite, ali je v posodi za vodo dovolj vode.
	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena.	Posodo za vodo pritisnite, tako da bo trdno nameščena.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Šoba za vodo je umazana ali zamašena.	Temeljito jo očistite in splaknite, da ne bo več zamašena.
	Generator pare je zamašen ali pa cevi za vodo puščajo.	Po daljši uporabi aparata je morda potrebno vzdrževanje generatorja pare. Zaženite program za odstranjevanje vodnega kamna, s katerim boste očistili parni sistem. Če odstranjevanje vodnega kamna ne reši težave, se za pomoč obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny 708
Nebezpečenstvo 708
Varovanie 709
Upozornenie 710
Elektromagnetické polia (EMF) 712
Automatické vypnutie 712
Recyklácia 712
Záruka a podpora 712
Informácie o ekologickom dizajne 712
Úvod 713
Opis zariadenia 713
Prehľad produktu 713
Prehľad ovládacieho panela 715
Pred prvým použitím 719
Príprava na použitie 719
Používanie zariadenia 719
Teplovzdušný režim 720
Režim prípravy parou a teplým vzduchom 723
Režim prípravy parou 726
Varenie s predvolenými programami 729
Čistenie 732
Bežné čistenie 732
Čistenie parou 733
Odstraňovanie vodného kameňa 736
Odkladanie 740
Riešenie problémov 740

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

1

- Zariadenie neklaďte na horúci plynový sporák, žiaden elektrický sporák, elektrické varné dosky, do vyhriatej rúry a ani do ich blízkosti (obr. 1).
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas používania zariadenia nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu.
- Do 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 košíka vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy skontrolujte, či je ohrievač čistý a či na ňom nie je prilepené žiadne jedlo.
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevný prvok, okraj kovových častí.

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.

2

- Prístupné povrchy sa počas prevádzky môžu zohriať na vysokú teplotu (obr. 2).
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom.
- Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po obidvoch jeho stranách aj nad ním nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru. Na zariadenie neklaďte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár uchovávajte bezpečne mimo dosahu pary a vzduchových otvorov. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.
- Keďže táto fritéza Airfryer má veľkú komoru, má veľkú spotrebu elektriny. Nepoužívajte v tom istom čase na rovnakom obvode spotrebiče s veľkou spotrebou elektriny (napr., kanvicu, elektrický gril a pod.). V opačnom prípade sa môžu vybiť poistky, čím sa táto zásuvka vypne.
- Pri používaní teplovzdušnej fritézy Airfryer buďte opatrní pri otváraní, zatváraní alebo pretrepávaní veľkej ťažkej zásuvky. Vždy s ňou zaobchádzajte bezpečne, aby nedošlo k jej skĺznutiu alebo pádu, čo by mohlo spôsobiť poranenie."
- 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.
- Spotrebič nepoužívajte na žiadny iný účel, ako je popísané v tomto návode, aby ste predišli možnému zraneniu a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Buďte opatrní počas a po používaní spotrebiča, pretože sa nádoba, košík a doplnky v komore na pečenie nahrejú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.
- Neumiestňujte panvicu a košík na panel UI, pretože môžu spadnúť a spôsobiť poranenie.
- Pri príprave jedla v pare buďte opatrní pri vyťahovaní panvice, aby ste sa nepopálili unikajúcou parou.
- Neumiestňujte výstup pary zo zariadenia smerom k zásuvke.

Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určený pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Pred montážou, demontážou, uskladnením alebo čistením, ako aj v prípade, že zariadenie necháte bez dozoru, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé.
- Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplote nad 180 °C (aby sa minimalizovala produkcia akrylamidu).
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Fritézu Airfryer majte vždy pod kontrolou.
- Pri varení mastných jedál môže z teplovzdušnej fritézy Airfryer vychádzať dym.
- Nestláčajte uvoľňovacie tlačidlo košíka počas trasenia a pohybovania panvicou.
- Keď sa rozsvieti ikona odstraňovania vodného kameňa, pokračujte v procese odstraňovania vodného kameňa.

- Pri prekladaní uvareného jedla buďte opatrní, aby vám nevypadlo príslušenstvo.
- Uistite sa, že je zariadenie umiestnené tak, aby jeho zadná časť bola najmenej 15 cm od steny a predná strana 2 cm od okraja pracovnej dosky. Tiež sa uistite, že výstup vzduchu nesmeruje k žiadnej zásuvke.
- Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.
- Pri bežnom používaní musí byť okolo výrobku zabezpečené dobré vetranie.
- Ak sa para hromadí vnútri alebo okolo povrchu otvoru pre výstup pary, utrite ho mäkkou suchou handričkou.
- Ak na zásuvke kondenzuje voda, odporúčame upraviť polohu zariadenia alebo použiť protiprachový kryt zásuvky, aby sa zabránilo kondenzácii vody v zásuvkách.
- Tento spotrebič je vybavený krátkym napájacím káblom, aby sa znížilo riziko zamotania alebo zakopnutia, ktoré môže nastať pri dlhšom napájacom kábli.
- Predlžovacie káble sa môžu používať, ak sa pri ich používaní postupuje opatrne. Ak sa použije predlžovací kábel:
  - Označená elektrická kapacita kábla musí byť rovnaká ako kapacita spotrebiča.
  - Kábel by mal byť umiestnený tak, aby neprevísal cez okraj pultu alebo dosky stola, kde by zaň mohli ťahať deti alebo oň neúmyselne zakopnúť.
  - Predlžovací kábel by mal byť uzemnený 3-vodičový.
- Tento spotrebič má polarizovanú zástrčku (jeden hrot je širší ako druhý). Aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom, táto zástrčka je navrhnutá tak, aby sa do polarizovanej zásuvky zasúvala len jedným smerom. Ak sa zástrčka úplne nezasunie do zásuvky, zástrčku otočte. Ak stále nepasuje, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Zástrčku sa nepokúšajte nijako upravovať.
- Aby ste predišli poškodeniu zariadenia, nepoužívajte zásadité čistiace prostriedky. Namiesto toho čistite mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Aby ste predišli poškodeniu zariadenia, nepoužívajte tvrdú vodu. Namiesto toho používajte na naparovanie, prípravu parou a teplým vzduchom a odstraňovanie vodného kameňa čistenú/destilovanú vodu.
- Nesmerujte studený vzduch z ventilátorov alebo klimatizácií smerom k otvoru pre odvod vzduchu z teplovzdušnej fritézy.
- Používajte výlučne prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa CA6700 od spoločnosti Philips. Nikdy by ste nemali používať prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa na báze kyseliny sírovej, kyseliny chlorovodíkovej, kyseliny sulfámovej alebo kyseliny octovej (octu), pretože to môže poškodiť okruh vody v zariadení a vodný kameň sa nemusí rozpustiť správne. Nepoužívanie prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa od spoločnosti Philips bude mať za následok neplatnosť záruky. Neodstraňovanie vodného kameňa zo zariadenia bude mať taktiež za následok neplatnosť záruky.
- Povrch vykurovacieho telesa vyžaruje po použití zvyškové teplo.

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 Netherlands B.V., registrovaná na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ponúka na tento produkt dvojročnú záruku od dátumu zakúpenia (alebo od dátumu dodania, ak je neskorší). Táto záruka sa nevzťahuje na chyby v dôsledku nesprávneho používania alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie, náhradné diely alebo uplatniť záruku, navštívte našu webovú stránku **home.id/support**.

Informácie o ekologickom dizajne

Informácie o ekologickom dizajne pre identifikačné kódy modelu: NA540, NA541, NA543, NA547

Popis	Symbol	Hodnota	Jednotka
Spotreba energie v režime vypnutia	P_{off}	0,3	W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	P_{sb}	/	W
Doba pred automatickým prepnutím do pohotovostného režimu	T_{sb}	20	Min
Norma merania pre prevádzkovú hodnotu	EN 50564:2011		

Kontaktné údaje na získanie ďalších informácií	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Holandsko

Spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn NARIADENIA KOMISIE (EÚ) 2023/826.

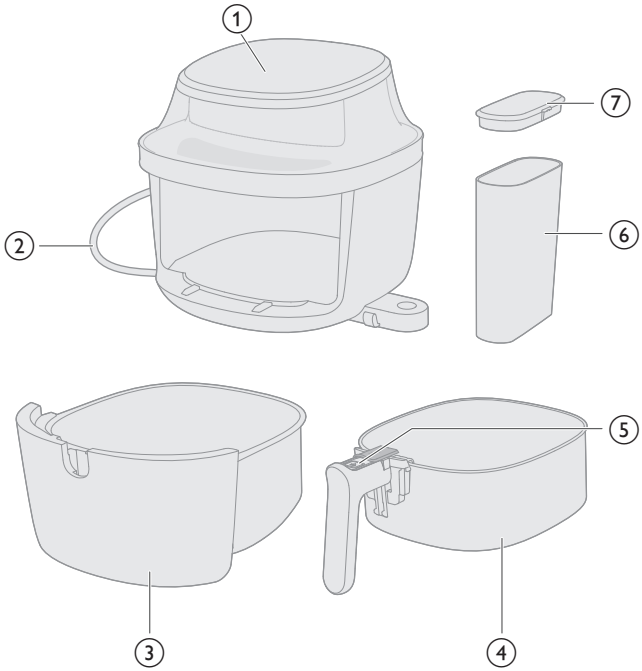
Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke **www.home.id**.

Opis zariadenia

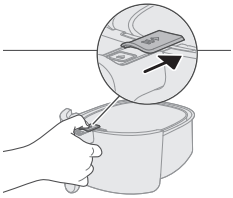
Prehľad produktu



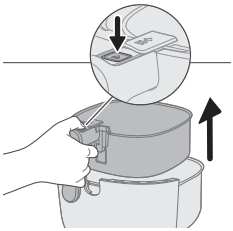
1 Ovládací panel
2 Sieťový kábel
3 Nádoba
4 Košík
5 Tlačidlo na uvoľnenie košíka
6 Nádoba na vodu
7 Veko nádoby na vodu

Tlačidlo na uvoľnenie košíka

Posunutím krytu získate prístup k tlačidlu uvoľnenia košíka.



Stlačte tlačidlo na uvoľnenie košíka a zdvihnutím košíka ho vyberiete z nádoby.



Prehľad ovládacieho panela

Napájanie a základné ovládanie

Vypínač
Stlačením zapnete alebo vypnete teplovzdušnú fritézu Airfryer.

Tlačidlo zapnutia/pozastavenia
Stlačením spustíte alebo pozastavíte proces varenia.

Tlačidlo prípravy teplým vzduchom
Ťuknutím spustíte prípravu cirkuláciou teplým vzduchom na dosiahnutie chrumkavých výsledkov.

Tlačidlo prípravy parou a teplým vzduchom
Ťuknutím spustíte prípravu parou a teplým vzduchom na prípravu šťavnatých jedál vo vnútri a chrumkavých na povrchu.

Tlačidlo pary
Ťuknutím pripravíte jedlo pomocou pary, aby ste zabezpečili jemné a rovnomerné ohrievanie.

Tlačidlá na zvýšenie/zníženie
Stlačením zvýšite alebo znížite teplotu varenia a čas.

Tlačidlo nastavenia teploty
Ťuknutím vstúpite do režimu úpravy teploty.

Tlačidlo času
Ťuknutím vstúpite do režimu úpravy času.

Predvolené programy

Mrazené hranolčeky

Túto predvoľbu použite na prípravu mrazených hranoliek, kúskov zemiakov alebo zemiakových placiek do chrumkava a dozlatista.

Zemiakové kocky

Túto predvoľbu použite na hranolčeky alebo mesiačiky vyrobené z čerstvo nakrájaných zemiakov.

Mäsové kotlety

Túto predvoľbu použite na grilovanie steaku podľa svojej preferovanej miery prepečenia s opečeným povrchom.

Raňajky

Túto predvoľbu použite na rýchle, vyvážené raňajky s dozlatista opečeným toastom a vajíčkami uvarenými namäkko.

Mafin

Túto predvoľbu použite na pečenie nadýchaných, rovnomerne pripravených muffinov.

Kuracie stehienka

Túto predvoľbu použite na dôkladné uvarenie kuracích stehienok s chrumkavou kožou.

Miešaná zelenina

Túto predvoľbu použite na rovnomerné pečenie alebo vyprážanie zeleniny s minimálnym množstvom oleja.

Ryby

Túto predvoľbu použite na jemné varenie rybích filetov alebo morských plodov, aby zostali šťavnaté a krehké.

Knedličky

Túto predvoľbu použite na rovnomerné varenie knedličkov, chrumkavých na povrchu a jemných vo vnútri.

Ďalšie funkcie

Udržiavanie teploty

Režim udržiavania teploty môžete aktivovať kedykoľvek – pred alebo počas varenia – ťuknutím na tlačidlo **Udržiavanie teploty**.

Keď je aktivovaná funkcia udržiavania teploty, spotrebič sa po dokončení varenia automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

Pripomenutie potrasenia

Tento model obsahuje aj pripomenutie potrasenia. Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, potraste alebo rýchlo otočte jedlo, keď zaznie alarm pripomenutia.

Stlačením tlačidla **Pripomenutie potrasenia** zapnete alebo vypnete upozornenia. Keď je aktivovaná táto funkcia, budete počuť pípnutie a uvidíte blikanie tlačidla. Pripomína vám to, aby ste jedlom počas varenia potriasli alebo ho otočili na dosiahnutie rovnomernejších výsledkov.

Kontrolka

Zapnite alebo vypnite osvetlenie vo vnútri varného priestoru.

Čistenie parou

Účinne rozpúšťa mastné zvyšky a zabezpečuje dôkladné očistenie košíka a nádoby.

Favorite

Vaša teplovzdušná fritéza Airfryer obsahuje funkciu uloženia obľúbených položiek na rýchly prístup k vašim preferovaným nastaveniam.

- Vyberte režimy prípravy jedla: Teplovzdušný režim, Príprava parou a teplým vzduchom alebo Príprava parou.
- Nastavte požadovanú teplotu a čas varenia.
- Stlačte a podržte tlačidlo **Obľúbené**, kým nezaznie pípnutie – tým potvrdíte uloženie nastavenia.
- Ak chcete aktualizovať obľúbené položky, jednoducho zopakujte vyššie uvedené kroky s novými nastaveniami.

Displej

Displej s časom/teplotou
Na displeji sa strieda zobrazenie času varenia a teploty.

Žiadna značka vody
Rozsvieti sa, keď v nádobe na vodu nie je dostatok vody.

Indikátor odstránenia vodného kameňa
Rozsvieti sa, keď sa parné funkcie používali po dobu 20 hodín.

Pred prvým použitím

Dôležité: Pri prvom použití môže z teplovzdušnej fritézy Airfryer vychádzať dym a zápach. Je to normálne a malo by to zmiznúť za pár minút.

Upozornenie: Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.

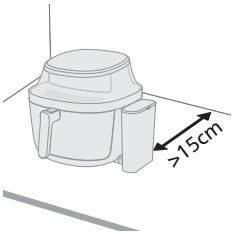
Upozornenie: Nedotýkajte sa horúcich povrchov. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.

Upozornenie: Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

Poznámka: Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.

1 Odstráňte všetok obalový materiál.
2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
3 Pred prvým použitím zariadenie dôkladne očistite.

Príprava na použitie



1 Zariadenie položte na stabilný, rovný a teplu odolný povrch. Po vytiahnutí nádoby skontrolujte, či je na stole dostatok miesta pre predĺženú lištu.
2 Za spotrebičom nechajte aspoň 15 cm voľný priestor.

Poznámka: Počas používania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár uchovávajte bezpečne mimo dosahu pary a vzduchových otvorov. Zariadenie umiestnite najmenej 15 cm od steny a vzduchové otvory neumiestňujte priamo pred zásuvku.

Poznámka: Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.

Poznámka: Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.

Používanie zariadenia

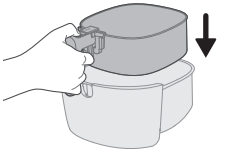
Tento spotrebič s funkciou pary ponúka tri univerzálne režimy varenia navrhnuté tak, aby vyhovovali širokému spektru potrieb varenia.

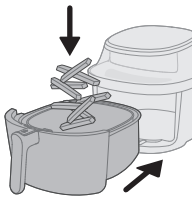
- **Teplovzdušný režim** poskytuje chrumkavé výsledky s minimom oleja, ideálne pre občerstvenie a obľúbené vyprážané pochúťky.

- **Režim prípravy parou a teplým vzduchom** kombinuje horúci vzduch a paru, aby sa uzamkla vlhkosť a zároveň dosiahla zlatistá povrchová úprava – ideálne na prípravu jemných jedál, ako je domáci chlieb a ryby.
- **Režim naparovania** využíva čistú paru na šetrné varenie ingrediencií, pričom zachováva živiny a textúru, vďaka čomu je ideálny na prípravu zeleniny a morských plodov.

Teplovzdušný režim

1 Košík vložte do nádoby.





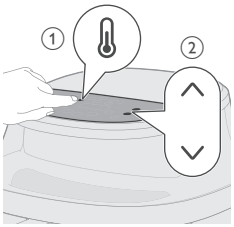
2 Potraviny pridajte do košíka a nádobu umiestnite späť do spotrebiča.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer je vhodná na prípravu širokej škály surovín. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite „Tabuľku potravín" s odporúčanými množstvami a časmi varenia.

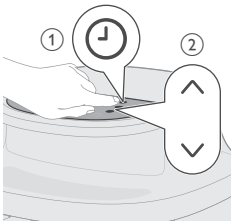
Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nenapĺňajte košík nad líniu „**MAX**", pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.

3 Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie.

4 Ťuknutím na tlačidlo **Teplovzdušný režim** vstúpite do teplovzdušného režimu.

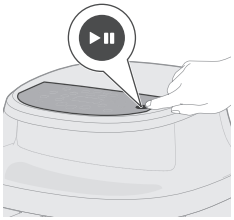


5 Ťuknite na tlačidlo **Teplota** a potom pomocou tlačidla **Zvýšiť** alebo **Znížiť** vyberte požadovanú teplotu varenia.



6 Ťuknite na tlačidlo **Čas** a potom pomocou tlačidla **Zvýšiť** alebo **Znížiť** vyberte požadovaný čas varenia.

Poznámka: Okrem manuálneho výberu teploty a času varenia si môžete vybrať aj z množstva predvolených programov navrhnutých s cieľom dosiahnuť pohodlie a optimálne výsledky.



7 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustite varenie.

Poznámka: Niektoré potraviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín"). Postup:

- Jemne vytiahnite nádobu.
- Potraviny potraste alebo otočte nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu umiestnite späť a pokračujte vo varení.

Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete nádobu. Varenie sa automaticky obnoví, keď nádobu vložíte späť do zariadenia.

8 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

Upozornenie: Po tepelnej príprave budú košík, nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní košíka a nádoby zo spotrebiča ich vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby unikať horúca para.

9 Z košíka vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.

Tabuľka potravín pre teplovzdušný režim

V tabuľke nižšie sú uvedené odporúčané základné nastavenia na prípravu rôznych druhov potravín.

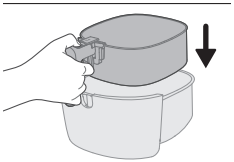
Poznámka

- Uvedené nastavenia sú iba orientačné. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare a značke surovín nie je možné zaručiť optimálne výsledky pre všetky suroviny.
- Pri varení väčších množstiev (napr. hranolky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny počas varenia 2 – 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli rovnomernú konzistenciu a stupeň prepečenia.

Potraviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Malá porcia	830 g	200°C	22 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 11., 14., 17. a 20. minúte ihneď ručne potraste alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraste, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave malých porcií hranoliek.
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Veľká porcia	1250 g	200°C	30 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 14., 18., 22. a 27. minúte ihneď ručne potraste alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraste, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranolčekov.
Mrazené jarné závitky	800 g	200°C	15 min	Medzitým 1 – 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Hamburger (približne 150 g/5 oz)	6 placky	200°C	16 – 25 min	Medzitým 1 – 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Sekaná	1400 g	150°C	65 – 70 min	
Kúsky mäsa bez kostí (približne 190 g/7 oz)	4 kotlety	200°C	16 – 25 min	Medzitým 1 – 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (približne 160 g/6 oz)	5 kusov	180°C	20 – 28 min	Medzitým 1 – 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Celé kurča (1200 g/42 oz)	1 kus	180°C	50 – 60 min	Medzitým 1-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Predpečený chlieb/rožky (cca 75 g/2,6 oz)	4 kusov	180°C	8 min	
Kuracie stehná (cca 100 g/3,5 oz/kus) Malá porcia	4 kusov	180°C	26 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia jedlo po 13 minútach ihneď ručne potraste, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia malých porcií kuracích stehien.

Potraviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas	Poznámka
Muffiny (cca 40 g/1,4 oz/kus)	6 kusov	160°C	16 min	
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná) Veľká porcia	1300 g	180°C	15 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia jedlo po 8 a 12 minútach ručne potraste alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny.

Režim prípravy parou a teplým vzduchom

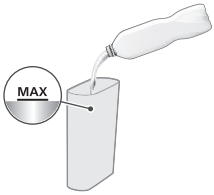


1 Košík vložte do nádoby.

2 Potraviny pridajte do košíka a nádobu umiestnite späť do spotrebiča.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer je vhodná na prípravu širokej škály surovín. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite „Tabuľku potravín" s odporúčanými množstvami a časmi varenia.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nenapĺňajte košík nad líniu „**MAX**", pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



3 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

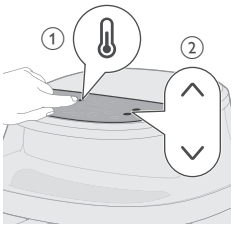
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

4 Základňu nádoby na vodu vytiahnite zo spodnej strany spotrebiča.

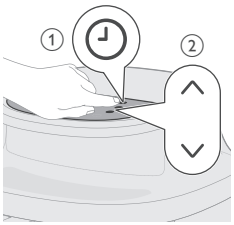
5 Zaistite veko na nádobe na vodu a nádobu na vodu umiestnite na základňu.

6 Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie.

7 Ťuknutím na tlačidlo **Príprava parou a teplým vzduchom** vstúpite do režimu prípravy parou a teplým vzduchom.

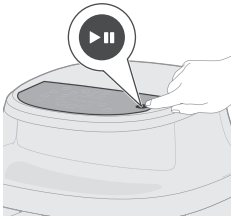


8 Ťuknite na tlačidlo **Teplota** a potom pomocou tlačidla **Zvýšiť** alebo **Znížiť** vyberte požadovanú teplotu varenia.



9 Ťuknite na tlačidlo **Čas** a potom pomocou tlačidla **Zvýšiť** alebo **Znížiť** vyberte požadovaný čas varenia.

Poznámka: Okrem manuálneho výberu teploty a času varenia si môžete vybrať aj z množstva predvolených programov navrhnutých s cieľom dosiahnuť pohodlie a optimálne výsledky.



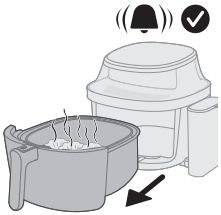
10 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustite varenie.

Poznámka: Niektoré potraviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín"). Postup:

- Jemne vytiahnite nádobu.
- Obsah potraste alebo otočte nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu umiestnite späť a pokračujte vo varení.

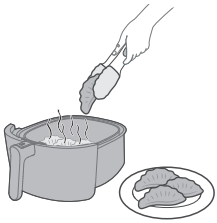
Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Varenie sa automaticky obnoví, keď košík vložíte späť do zariadenia.



11 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

Upozornenie: Po tepelnej príprave budú košík, nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní košíka ho vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z košíka unikať horúca para.



12 Z košíka vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.

Tabuľka potravín pre režim prípravy parou a teplým vzduchom

V tabuľke nižšie sú uvedené odporúčané základné nastavenia na prípravu rôznych druhov potravín.

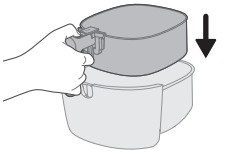
Poznámka

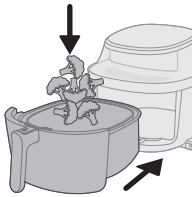
- Uvedené nastavenia sú iba orientačné. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare a značke surovín nie je možné zaručiť optimálne výsledky pre všetky suroviny.
- Pri varení väčších množstiev (napr. hranolky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny počas varenia 2 – 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli rovnomernú konzistenciu a stupeň prepečenia.

Potraviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas	Poznámka
Čerstvé zemiakové kocky	1000 g/35 oz	180°C	34 min	Medzitým 1 – 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (približne 160 g/6 oz)	5 kusov	160°C	29 min	Medzitým 1 – 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Rybie filé (približne 125 g/4 oz)	6 kusov	160°C	22 min	Medzitým 1 – 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Domáci chlieb	500 g	180°C	30 min	Cesto rozotrite do rovnomernej, rovnej vrstvy, aby počas pečenia nestúpalo a nedotýkalo sa ohrevného článku, čo by mohlo chlieb pripáliť.
Celé kurča	1200 g/42 oz	180°C	50 min	Medzitým raz potraste, otočte alebo premiešajte

Režim prípravy parou

1 Košík vložte do nádoby.

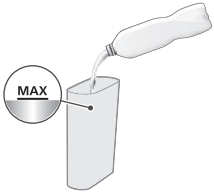




2 Potraviny pridajte do košíka a nádobu umiestnite späť do spotrebiča.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer je vhodná na prípravu širokej škály surovín. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite „Tabuľku potravín“ s odporúčanými množstvami a časmi varenia.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nenapĺňajte košík nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



3 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

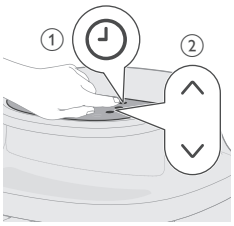
4 Základňu nádoby na vodu vytiahnite zo spodnej strany spotrebiča.

5 Zaistite veko na nádobe na vodu a nádobu na vodu umiestnite na základňu.

6 Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie.

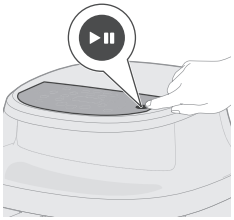
7 Ťuknutím na tlačidlo **Príprava parou** vstúpite do režimu prípravy parou.

8 Ťuknite na tlačidlo **Čas** a potom pomocou tlačidla **Zvýšiť** alebo **Znížiť** vyberte požadovaný čas varenia.



Poznámka: Pri príprave parou je nastavenie teploty deaktivované.

Poznámka: Okrem manuálneho výberu teploty a času varenia si môžete vybrať aj z množstva predvolených programov navrhnutých s cieľom dosiahnuť pohodlie a optimálne výsledky.



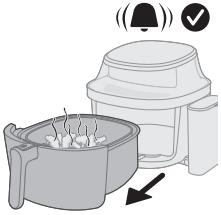
9 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustite varenie.

Poznámka: Niektoré potraviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín"). Postup:

- Jemne vytiahnite nádobu.
- Potraviny potraste alebo otočte nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu umiestnite späť a pokračujte vo varení.

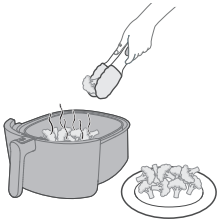
Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Varenie sa automaticky obnoví, keď košík vložíte späť do zariadenia.



10 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

Upozornenie: Po tepelnej príprave budú košík, nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní košíka a nádoby zo spotrebiča ich vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z košíka unikať horúca para.



11 Z košíka vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.

Tabuľka potravín pre režim prípravy parou

V tabuľke nižšie sú uvedené odporúčané základné nastavenia na prípravu rôznych druhov potravín.

Poznámka

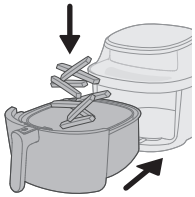
- Uvedené nastavenia sú iba orientačné. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare a značke surovín nie je možné zaručiť optimálne výsledky pre všetky suroviny.
- Pri varení väčších množstiev (napr. hranolky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny počas varenia 2 – 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli rovnomernú konzistenciu a stupeň prepečenia.

Potraviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas	Poznámka
Čerstvé zemiakové kocky	1000 g/35 oz	100°C	29 – 35 min	
Celý zemiak (približne 250 – 300 g/9 – 11 oz)	4 kusov	100°C	50 – 60 min	
Bravčové rebierka	300 g/11 oz	100°C	25 – 35 min	

Potraviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas	Poznámka
Ryža	320 g/11 oz	100°C	35 – 40 min	Použitie nádoby na varenie, ako je nádoba na pečenie, silikónový plech atď. Do hrnca pridajte 320 ml vody, zachovajte pomer ryža/voda 1 : 1,2.
Yam/sladké zemiaky (približne 100 g/3,5 oz)	8 kusov	100°C	50 – 75 min	

Varenie s predvolenými programami

Toto zariadenie je vybavené rôznymi predvolenými programami varenia, ktoré zjednodušujú prípravu jedál. Každá predvoľba je optimalizovaná pre konkrétny typ potravín a automaticky nastavuje ideálnu teplotu a čas varenia, aby ste s minimálnym úsilím dosiahli vynikajúce výsledky.



1 Potraviny pridajte do košíka a nádobu umiestnite späť do spotrebiča.

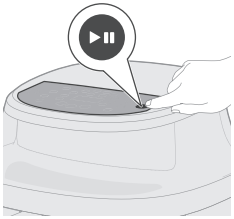
Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nenapĺňajte košík nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.

2 Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie.

3 Ťuknutím na tlačidlo **Teplovzdušný režim**, **Príprava parou** alebo **Príprava parou a teplým vzduchom** vstúpite do jedného z režimov varenia.

Poznámka: Keď používate režim varenia **Príprava parou** alebo **Príprava parou a teplým vzduchom**, uistite sa, že ste naplnenú nádobu na vodu umiestnili na svoje miesto.

4 Vyberte si jeden z predvolených programov podľa jedla, ktoré varíte.



5 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustite varenie.

Poznámka: Niektoré suroviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín"). Postup:

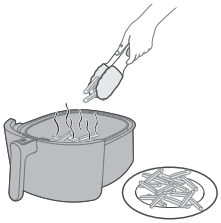
- Jemne vytiahnite košík.
- Obsah potraste alebo otočte nad povrchom odolným voči teplu.
- Košík vložte späť, aby ste pokračovali vo varení.

Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Varenie sa automaticky obnoví, keď košík vložíte späť do zariadenia.

6 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

Upozornenie: Po tepelnej príprave budú košík, nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní košíka a nádoby zo spotrebiča ich vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby unikať horúca para.



7 Z košíka vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.

Tabuľka predvolieb pre teplovzdušný režim

	Predvoľba	Odporúčané množstvo	Čas	Teplota	Pripomenutie potrasenia
	Mrazené hranolčeky	1000 g	27 min	180°C	2-krát
	Domáce hranolčeky	1000 g	29 min	180°C	2-krát

	Mäsové kotlety	4 kusov (190 g/kus)	17 min	200°C	1-krát
	Vajce a raňajky	3 toasty, 4 vajcia	12 min Po 6 minútach pridajte toast	160°C	/
	Mafin	9 šálok (približne 30 g na šálku)	16 min	160°C	/
	Kuracie stehienka	10 kusov (125 g/kus)	28 min	180°C	2-krát
	Miešaná zelenina	1000 g (Teplovzdušný režim) 600 g (režimy Príprava parou a teplým vzduchom a Príprava parou)	12 min	180°C	2-krát
	Ryba v celku	2 ks. rýb (300 – 400 g na rybu)	13 min	200°C	1-krát

Tabuľka predvolieb pre režim Príprava parou a teplým vzduchom

	Predvoľba	Hmotnosť	Čas	Teplota	Pripomenutie potrasenia
	Kuracie stehienka	10 kusov (125 g/kus)	35 min	180°C	2-krát
	Zemiakové kocky	1000 g	34 min	180°C	1-krát
	Karfiol	600 g	19 min	160°C	2-krát
	Ryba v celku	2 ks. rýb (300 – 400 g na rybu)	18 min	200°C	1-krát
	Knedličky	370 g	16 min	160°C	/

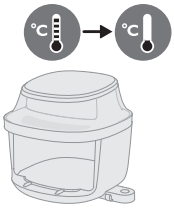
Tabuľka predvolieb pre režim Príprava parou

	Predvoľba	Hmotnosť	Čas	Teplota
	Kuracie stehienka	10 kusov (125 g/kus)	33 min	100°C

	Zemiakové kocky	1000 g	29 min	100°C
	Brokolica	600 g	13 min	100°C
	Ryba v celku	2 ks. rýb (300 – 400 g na rybu)	19 min	100°C
	Knedličky	370 g	13 min	100°C

Čistenie

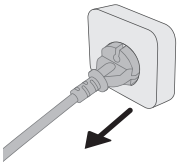
Bežné čistenie



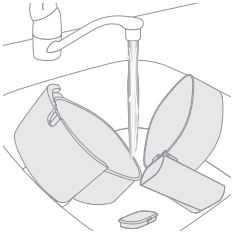
Varovanie: Pred spustením čistenia nechajte nádobu, košík a vnútro spotrebiča úplne vychladnúť.

Upozornenie: Košík 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.
2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.

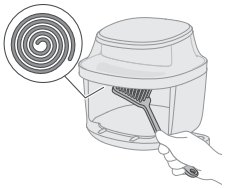


3 Košík, nádobu a nádobu na vodu očistite pod tečúcou vodou, ak je to potrebné, teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri „tabuľku čistenia“).

Tip: Ak sa zvyšky jedla prichytia na košík alebo nádobu, 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 košíku alebo nádobe nachádzajú mastné škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.

Tip: V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.

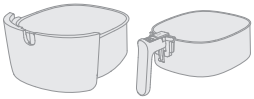
4 Aby ste predišli škrabancom, vonkajšiu a vnútornú časť zariadenia jemne utrite nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



5 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.

6 Vnútro spotrebiča očistite mierne navlhčenou mäkkou handričkou a v prípade potreby použite aj suchú handričku.

Tabuľka s pokynmi na čistenie

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Čistenie parou

Funkcia parného čistenia účinne rozpúšťa mastné zvyšky a poskytuje dôkladné čistenie košíka a nádoby.

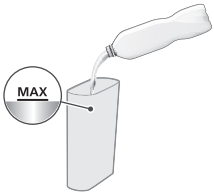
Program trvá 25 minút a pozostáva z:

- **20 minút čistenia parou** na rozpustenie nahromadených nečistôt.
- **5 minút sušenia**, aby bola nádoba pripravená na použitie.

Poznámka: Pri spustení programu čistenia parou sa môže zo zadnej časti spotrebiča uvoľňovať viac pary ako pri bežnom režime naparovania. Ide o bežný jav a môže to viesť k zvýšenej kondenzácii na priľahlých stenách.

Pred spustením sa uistite, že:

- Výstup vzduchu nesmeruje priamo na žiadnu zásuvku.
- Vedľa spotrebiča neumiestňujte iné kuchynské spotrebiče.
- Medzi spotrebičom a stenou ponechajte aspoň 15 cm voľný priestor, aby sa minimalizovala tvorba kondenzátu.



1 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

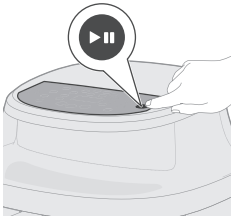
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

2 Základňu nádoby na vodu vytiahnite zo spodnej strany spotrebiča.

3 Zaistite veko na nádobe na vodu a nádobu na vodu umiestnite na základňu.

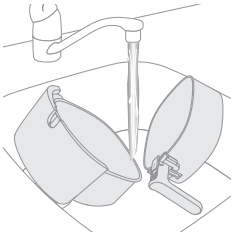
4 Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie.

5 Ťuknite na tlačidlo **Čistenie parou**.



6 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte proces čistenia parou.

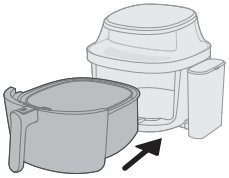
7 Po 20 minútach bude spotrebič nepretržite pípať a ikona čistenia parou začne blikať.



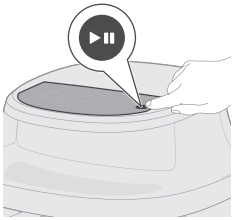
8 Vytiahnite a očistite nádobu a košík.

Upozornenie: Pri manipulácii s horúcou nádobou vždy používajte rukavice odolné voči teplu.

Poznámka: Ak v nádobe a košíku zostane tuk, vyčistite ich mydlovou vodou alebo saponátom pomocou špongie a potom ich znova opláchnite.



9 Umiestnite košík a nádobu späť do spotrebiča.



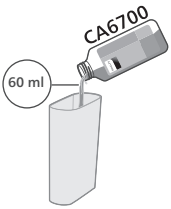
10 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte proces sušenia.

11 Po 5 minútach zaznie pípnutie signalizujúce, že sušenie je dokončené.

Tip: Pred prvým použitím alebo pri dlhšom nepoužívaní odporúčame použiť funkciu „Čistenie parou" na dôkladné očistenie vodného okruhu a varnej komory.

Odstraňovanie vodného kameňa

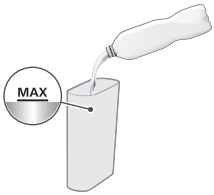
Po každých 20 hodinách používania režimu pary sa na displeji automaticky zobrazí a začne blikať pripomenutie potreby odstránenia vodného kameňa – to znamená, že je čas spustiť program na odstraňovanie vodného kameňa. Program na odstraňovanie vodného kameňa vyčistí z vodného systému teplovzdušnej fritézy Airfryer usadeniny vodného kameňa, čím pomáha predĺžiť jej životnosť.



1 Nádobu na vodu naplňte 60 ml odstraňovača vodného kameňa Philips Descaler CA6700.

Poznámka: Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa Descaler CA6700 od spoločnosti Philips nie je súčasťou balenia produktu. Zakúpte si ho samostatne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky pri odstraňovaní vodného kameňa.

Poznámka: Na odstránenie vodného kameňa zo zariadenia odporúčame použiť prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa Philips CA6700/55 (k dispozícii v internetovom obchode Philips). Zariadenie je potrebné odvápniť po každých 10 hodinách používania funkcie parenia. Ak máte v úmysle použiť prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa na báze práškovej kyseliny citrónovej, odporúčame zmiešať **40 g práškovej kyseliny citrónovej v potravinárskej kvalite** s **800 ml vody**, čím vznikne roztok na odstraňovanie vodného kameňa. Neodstraňovanie vodného kameňa zo zariadenia bude mať za následok neplatnosť záruky.



2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia **MAX**.

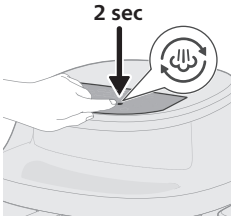
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

3 V nádobe na vodu rovnomerne premiešajte vodu a prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.

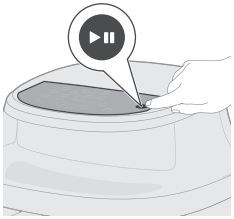
4 Základňu nádoby na vodu vytiahnite zo spodnej strany spotrebiča.

5 Zaistite veko na nádobe na vodu a nádobu na vodu umiestnite na základňu.

6 Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie

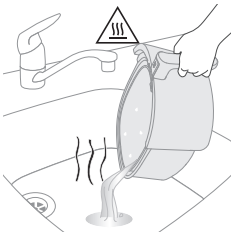


7 Ťuknite na tlačidlo **Čistenie parou** a na 2 sekundy ho podržte.



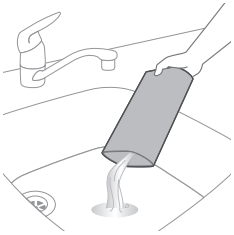
8 Ťuknutím na tlačidlo **Zapnutie/pozastavenie** spustite odstraňovanie vodného kameňa.

9 Po 25 minútach odstraňovania vodného kameňa spotrebič zapípa a pripomenie vám, aby ste vytiahli nádobu.

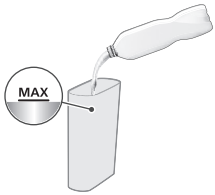


10 Vytiahnite nádobu a vylejte všetku zvyšnú vodu z nádoby.

Upozornenie: Pri manipulácii s horúcou nádobou vždy používajte rukavice odolné voči teplu.



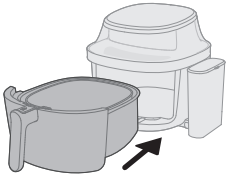
11 Z nádoby na vodu vylejte všetku zvyšnú vodu.

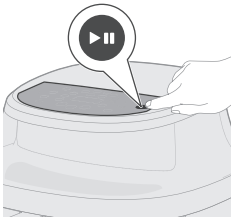


12 Nádobu na vodu naplňte vodou.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

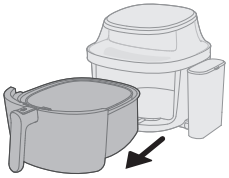
13 Košík a nádobu umiestnite späť do spotrebiča.



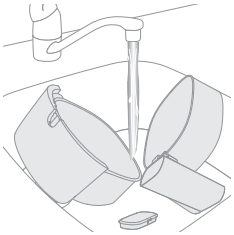


14 Stlačením tlačidla Zapnutie/pozastavenie budete pokračovať v odstraňovaní vodného kameňa.

15 Proces odstraňovania vodného kameňa sa skončí, keď spotrebič opäť pípne.



16 Vytiahnite košík a nádobu.



17 Košík, nádobu a nádobu na vodu opláchnite pod tečúcou vodou.

Dôležité: Nikdy by ste nemali používať odvápňovaciu kvapalinu na báze kyseliny sírovej, kyseliny chlorovodíkovej, kyseliny sírovej alebo kyseliny octovej (octu), pretože to môže poškodiť vodný systém v zariadení a vodný kameň sa nemusí rozpustiť správne.

Poznámka: Ak vo vašej oblasti často používate tvrdú vodu, možno budete musieť odstraňovať vodný kameň zo spotrebiča častejšie.

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 pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.home.id/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva.	Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny.	Ide o bežný jav. Všetky plochy, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk.
		Nádoba, košík a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.

Problém	Možná príčina	Riešenie
		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 bezpečné na používanie.
Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie.
	Množstvo v košíku je príliš veľké.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriasť.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
Fritéza Airfryer sa nezapne.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.
	Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.
	Neťukli ste na **Vypínač**.	Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie.
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.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte mastné suroviny.	Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z nádoby a následne pokračujte v príprave.
	Nádoby na potraviny stále obsahujú mastné zvyšky z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený mastnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v nádobe. Po každom použití nádobu a košík dôkladne umyte.
	Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.	Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.
	Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“.	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	Ak bolo zariadenie uložené pri nízkej okolitej teplote, nechajte ho pred opätovným pripojením k sieti zohriať na izbovú teplotu aspoň 15 minút. Ak sa na displeji stále zobrazuje „E1“, kontaktujte servisnú linku alebo zákaznícke centrum vo svojej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E4–E12“.	Zariadenie môže mať poruchu.	Skúste spotrebič odpojiť a znova zapojiť. Ak nedôjde k náprave, kontaktujte servisnú linku alebo zákaznícke centrum vo svojej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E15“.	Vnútorná vodná trubica je zablokovaná.	Vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Ak nedôjde k náprave, kontaktujte servisnú linku alebo zákaznícke centrum vo svojej krajine.
Z vnútra zariadenia počujem zvláštny zvuk.	Tento spotrebič je vybavený ventilátorom na cirkuláciu tepla a vodným čerpadlom, ktoré umožňuje funkciu prípravy parou. Počas prevádzky môžete počuť zvuky z týchto komponentov.	Ide o bežný a očakávaný jav. Ak je zvuk zreteľne silnejší alebo sa zmení jeho charakter, požiadajte o pomoc stredisko starostlivosti o zákazníkov.
Po použití sa vo varnej komore nachádza voda.	Po varení si môžete všimnúť, že vo varnej komore zostáva voda. Je to spôsobené parou vznikajúcou počas prevádzky, ktorá kondenzuje na potravinách a vnútorných stenách komory.	Malé množstvo kondenzácie je bežný jav. Jednoducho ju utrite mäkkou, vlhkou, jemnou handričkou.

Problém	Možná príčina	Riešenie
bliká.	Žiadna voda v nádobe na vodu.	Do nádoby na vodu pridajte prečistenú/destilovanú vodu.
	Nádoba na vodu nie je správne umiestnená.	Zatlačte nádobu na vodu, aby ste ju zaistili na mieste.
	Vnútorná vodná trubica je zablokovaná.	Vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Ak nedôjde k náprave, kontaktujte servisnú linku alebo zákaznícke centrum vo svojej krajine.
bliká.	Toto je pripomienka odstraňovania vodného kameňa.	Vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Pozrite si kapitolu „Odstraňovanie vodného kameňa“.
Počas prípravy parou, čistenia parou alebo odstraňovania vodného kameňa sa na stene kondenzuje voda.	Ide o normálny jav. Spotrebič môže uvoľňovať zvýšené množstvo pary z výstupu vzduchu. Táto para sa môže tlačiť smerom k blízkym povrchom vnútorným ventilátorom, čo vedie k viditeľnej kondenzácii na stenách.	Zaistenie bezpečného a optimálneho používania: - Ak chcete znížiť tvorbu kondenzácie, spotrebič umiestnite aspoň 15 cm od steny. - Uistite sa, že výstup vzduchu nesmeruje priamo k žiadnej elektrickej zásuvke, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom. - Počas prevádzky neumiestňujte do blízkosti jednotky iné kuchynské spotrebiče. - Pomocou mopu alebo mäkkej handričky osušte všetky prejavy kondenzácie, ktoré sa tvoria na okolitých povrchoch.
Z teplovzdušnej fritézy Airfryer uniká voda.	Vnútorný únik (napr. vodná trubica alebo vnútorné komponenty).	Ak potrebujete ďalšiu pomoc, kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
	Praskliny alebo poškodenie vonkajšou silou. Ak spotrebič spadne alebo sa zdeformuje, môže to spôsobiť poškodenie konštrukcie vedúce k netesnostiam.	

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Nádoba na vodu nemusí byť správne nainštalovaná alebo môže byť poškodená.	Vyberte nádobu na vodu a bezpečne ju nainštalujte. Skontrolujte, či nie sú viditeľné praskliny alebo poškodenia. Ak zistíte poškodenie, požiadajte o pomoc stredisko starostlivosti o zákazníkov.
Teplovzdušná fritéza Airfryer neprodukuje dostatok pary.	Nedostatok vody v nádobe na vodu.	Skontrolujte nádobu na vodu, aby ste sa uistili, že je v nej dostatok vody.
	Nádoba na vodu nie je správne vložená.	Zatlačte nádobu na vodu, aby ste ju zaistili na mieste.
	Prívod vody je znečistený alebo upchatý.	Dôkladne ho očistite a opláchnite, aby ste odstránili všetky upchatia.
	Došlo k upchatiu parného generátora alebo k úniku z potrubia.	Ak sa spotrebič používal dlhšiu dobu, môže si generátor pary vyžadovať údržbu. Spustite program na odstraňovanie vodného kameňa, aby ste očistili parný systém. Ak problém pretrváva aj po odstránení vodného kameňa, požiadajte o pomoc Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Sadržaj

Važna bezbednosna uputstva 745
Opasnost 745
Upozorenje 746
Oprez 747
Elektromagnetna polja (EMF) 748
Automatsko isključivanje 749
Recikliranje 749
Garancija i podrška 749
EcoDesign informacije 749
Uvod 750
Opšti opis 750
Pregled proizvoda 750
Pregled kontrolne table 752
Pre prve upotrebe 756
Pripreme pre upotrebe 756
Upotreba aparata 756
Režim prženja na vazduhu 757
Režim prženja na pari 760
Režim kuvanja na pari 763
Kuvanje sa unapred podešenim programima 766
Čišćenje 769
Rutinsko čišćenje 769
Čišćenje parom 770
Uklanjanje kamenca 773
Odlaganje 777
Rešavanje problema 777

Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

Opasnost

1

- 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 (sl. 1).
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dodu 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 korpi.
- Uvek proverite da li je grejni element čist i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vrući grejni element, ivice metalnih delova.

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.

2

- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi (sl. 2).
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom.
- Čišćenje i korisničko održavanje dozvoljeno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 15 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- 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.
- Pošto ovaj Airfryer ima veliku komoru, njegova električna snaga je velika. Nemojte istovremeno da koristite druge snažne aparate na istom strujnom kolu (npr. aparate za zagrevanje vode, električne roštilje itd). U suprotnom, može da dođe do reakcije osigurača u kućnoj instalaciji i do prestanka napajanja na utičnici.
- Kada koristite Airfryer, budite pažljivi prilikom otvaranja, zatvaranja ili protresanja velike, teške fioke. Uvek je držite čvrsto kako biste sprečili da isklizne ili ispadne, što bi moglo prouzrokovati povredu.
- 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.
- Ne koristite aparat u bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom uputstvu da biste izbegli potencijalne povrede i koristite samo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, korpa i dodaci u komori za kuvanje postaju vrući tokom i nakon upotrebe aparata, uvek pažljivo rukujte.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.
- Ne stavljajte posudu i korpu na kontrolnu tablu, jer mogu pasti i prouzrokovati povredu.
- Prilikom kuvanja na pari, budite pažljivi kada izvlačite posudu kako biste sprečili opekotine od pare koja izlazi.
- Ne usmeravajte otvor za paru uređaja prema utičnici.

Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon.
- Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Uvek budite sigurni da imate punu kontrolu nad aparatom Airfryer.
- Prilikom pripreme masne hrane, Airfryer može da proizvodi dim.
- Ne pritiskajte dugme za oslobađanje korpe tokom protresanja i pomeranja posude.
- Kada se uključi indikator za uklanjanje kamenca, obavite proces čišćenja kamenca.
- Budite pažljivi prilikom sipanja skuvane hrane i pazite da dodaci ne ispadnu.

- Postarajte se da je uređaj postavljen tako da je zadnja strana udaljena najmanje 15 cm od zida, a prednja 2 cm od ivice radne površine. Takođe, postarajte se da izlaz za vazduh nije okrenut ni prema jednoj utičnici.
- Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.
- Tokom normalne upotrebe neophodno je osigurati dobru ventilaciju oko proizvoda.
- Ako dođe do nakupljanja pare unutar otvora za paru ili oko njegove površine, obrišite to mekom, suvom krpom.
- Ako se na utičnici skuplja kondenzacija, preporučuje se da prilagodite položaj aparata ili da koristite poklopac utičnice kako biste sprečili nakupljanje kondenzacije.
- Ovaj aparat se isporučuje sa kratkim kablom za napajanje kako bi se smanjio rizik od upetljavanja ili saplitanja koji postoji sa dužim kablom za napajanje.
- Produžni kablovi mogu da se koriste ako se vodi računa tokom upotrebe. Ako se koristi produžni kabl:
  - Električna oznaka kabla mora da se podudara sa oznakom aparata.
  - Kabl bi trebalo postaviti tako da ne pada preko ivice radne površine ili stola, tako da mogu da ga povuku deca ili da izazove slučajno saplitanje.
  - Produžni kabl bi trebalo da bude uzemljeni kabl sa 3 žice.
- Ovaj aparat ima polarizovani utikač (jedna krak je širi od drugog). Da bi se smanjio rizik od strujnog udara, predviđeno je da se ovaj utikač uključuje u polarizovanu utičnicu samo na jedan način. Ako utikač ne ulazi do kraja u utičnicu, okrenite utikač. Ako i dalje ne ulazi do kraja, obratite se kvalifikovanom električaru. Nemojte da pokušavate da menjate utikač ni na koji način.
- Da biste izbegli oštećenje aparata, nemojte koristiti alkalna sredstva za čišćenje. Umesto toga, čistite mekom krpom i blagim deterdžentom.
- Da biste izbegli oštećenje aparata, nemojte koristiti tvrdu vodu. Umesto toga, koristite prečišćenu/destilovanu vodu za paru, prženje na pari i uklanjanje kamenca.
- Ne usmeravajte hladan vazduh iz ventilatora ili klima uređaja ka otvoru za vazduh uređaja Airfryer.
- Koristite isključivo Philips sredstvo za uklanjanje kamenca CA6700. Ni pod kojim uslovima nemojte koristiti sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, sulfaminske ili sirćetne kiseline (sirće), jer to može oštetiti vodeni krug u vašem uređaju i ne rastvoriti kamenac pravilno. Korišćenje sredstva za uklanjanje kamenca koje nije marke Philips poništiće garanciju. Neuklanjanje kamenca sa uređaja takođe će poništiti garanciju.
- Površina grejnog elementa može da zadrži toplotu nakon upotrebe.

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

Kompanija Versuni Netherlands B.V., registrovana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, nudi dvogodišnju garanciju za ovaj proizvod, nakon datuma kupovine (ili datuma isporuke, koji je kasniji). Ova garancija nije važeća ukoliko kvar nastane usled nepravilnog korišćenja ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija, rezervne delove ili pokretanje garancije, posetite našu veb-lokaciju **home.id/support**.

EcoDesign informacije

EcoDesign informacije za identifikacione oznake modela: NA540, NA541, NA543, NA547

Opis	Simbol	Vrednost	Jedinica
Potrošnja energije u isključenom stanju	P_{off}	0,3	W
Potrošnja energije u režimu pripravnosti	P_{sb}	/	W
Period pre automatskog prebacivanja u režim pripravnosti	T_{sb}	20	Min
Standard merenja za servisnu vrednost	EN 50564:2011		
Podaci za kontakt za pronalaženje dodatnih informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je usaglašen sa zahtevima ekološki prihvatljivog dizajna iz PROPISA KOMISIJE (EU) 2023/826.			

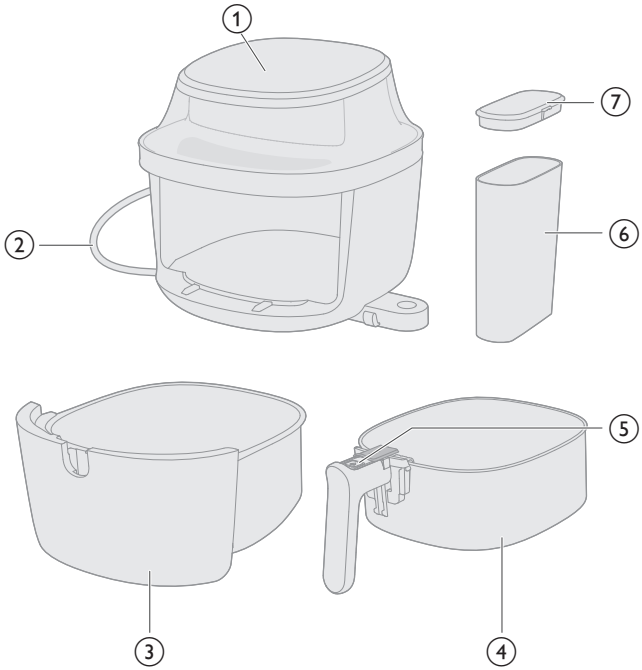
Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.home.id**.

Opšti opis

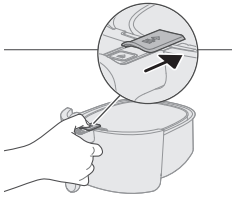
Pregled proizvoda



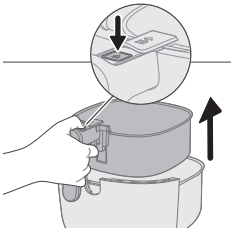
1 Kontrolna tabla
2 Kabl za napajanje
3 Posuda
4 Korpa
5 Dugme za oslobađanje korpe
6 Rezervoar za vodu
7 Poklopac posude za vodu

Dugme za oslobađanje korpe

Pomerite poklopac da biste pristupili dugmetu za oslobađanje korpe.



Pritisnite dugme za oslobađanje korpe i podignite korpu da biste je izvadili iz posude.



Pregled kontrolne table

Napajanje i osnovne operacije

Dugme za uključivanje/isključivanje
Dodirnite da biste uključili ili isključili Airfryer.

Dugme za pokretanje/pauziranje
Dodirnite da biste započeli ili pauzirali proces kuvanja.

Dugme za prženje na vazduhu
Dodirnite da biste započeli prženje na vazduhu sa cirkulacijom vrućeg vazduha za hrskave rezultate.

Dugme za prženje na pari
Dodirnite da biste započeli kuvanje na pari i prženje na vazduhu za vlažnu unutrašnjost i hrskavu spoljašnjost.

Dugme za paru
Dodirnite da biste kuvali hranu pomoću pare za nežno i ravnomerno zagrevanje.

Dugmad za povećanje/smanjenje
Dodirnite da biste povećali ili smanjili temperaturu i vreme kuvanja.

Dugme za temperaturu
Dodirnite da biste ušli u režim podešavanja temperature.

Dugme za vreme
Dodirnite da biste ušli u režim podešavanja vremena.

Unapred podešeni programi

Zamrznuti pomfrit

Koristite ovaj program za pripremu smrznutog pomfrita, krompirića ili kroketa do hrskave zlatne boje.

Kockice krompira

Koristite ovu unapred podešenu postavku za pomfrit ili kriške od sveže isečenog krompira.

Mesni odresci

Koristite ovaj program za grilovanje šnicle do željenog stepena pečenosti sa zapečenom spoljašnjošću.

Doručak

Koristite ovu unapred podešenu postavku za brz, uravnotežen doručak sa zlatnim tostom i meko kuvanim jajima.

Mafin

Koristite ovu unapred podešenu postavku za pečenje mekanih, ravnomerno pečenih mafina.

Pileći bataci

Koristite ovaj program za temeljno pečenje pilećih bataka sa hrskavom kožicom.

Mešano povrće

Koristite ovaj program za ravnomerno pečenje ili prženje povrća do hrskavosti, sa minimalno ulja.

Riba

Koristite ovaj program za nežno kuvanje ribljih fileta ili morskih plodova, održavajući ih sočnim i rastresitim.

Knedle

Koristite ovu unapred podešenu postavku za ravnomerno kuvanje knedli sa hrskavom spoljašnošću i mekim punjenjem.

Dodatne funkcije

Održavanje temperature

Možete aktivirati režim održavanja toplote u bilo kom trenutku – pre ili tokom kuvanja – dodirom na dugme za **održavanje temperature**.

Kada je funkcija održavanje temperature aktivirana, aparat će se automatski prebaciti u režim održavanja temperature kada se kuvanje završi.

Podsetnik za protresanje

Ovaj model ima podsetnik za protresanje. Za optimalne rezultate, odmah protresite ili okrenite hranu kada se oglasi alarm podsetnika.

Pritisnite dugme **Podsetnik za protresanje** da biste uključili ili isključili upozorenja. Kada je omogućeno, čućete zvučni signal i videćete kako dugme treperi – podsećajući vas da protresete ili okrenete hranu tokom kuvanja radi ravnomernijih rezultata.

Svetlo

Uključite ili isključite svetlo u komori za kuvanje.

Čišćenje parom

Efikasno rastvara masne ostatke i pruža dubinsko čišćenje i za korpu i za posudu.

Omiljeno

Airfryer uključuje funkciju čuvanja omiljenih postavki za brzi pristup željenim podešavanjima.

- Izaberite metod kuvanja: prženje na vazduhu, prženje na pari ili kuvanje na pari.
- Podesite željenu temperaturu i vreme kuvanja.
- Pritisnite i držite dugme **Omiljeno** dok ne čujete zvučni signal – ovo potvrđuje da je postavka sačuvana.
- Da biste ažurirali omiljenu postavku, jednostavno ponovite gorenavedene korake sa novim postavkama.

Ekran

Prikaz vremena/temperature
Ekran naizmenično prikazuje vreme kuvanja i temperaturu.

Indikator da nema vode
Svetli kada nema dovoljno vode u rezervoaru za vodu.

Indikator za uklanjanje kamenca
Svetli kada su funkcije koje omogućavaju paru korišćene 20 sati.

Pre prve upotrebe

Važno: Tokom prve upotrebe, Airfryer može proizvesti malo dima i mirisa. To je normalno i trebalo bi da nestane za nekoliko minuta.

Oprez: Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.

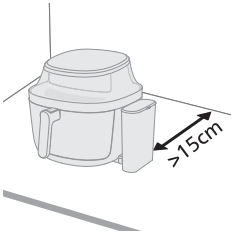
Oprez: Nemojte da dodirujete vruće površine. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.

Oprez: Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

Napomena: Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.

1 Uklonite svu ambalažu.
2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe.

Pripreme pre upotrebe



1 Postavite aparat na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplotu. Postarajte se da ima dovoljno prostora na stolu za produženu šinu nakon što se posuda izvuče.
2 Ostavite najmanje 15 cm slobodnog prostora sa zadnje strane aparata.

Napomena: Tokom upotrebe, vruća para se oslobađa kroz otvore za vazduh. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora. Postavite aparat najmanje 15 cm od zida i ne postavljajte otvore za vazduh direktno ispred utičnice.

Napomena: Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.

Napomena: Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.

Upotreba aparata

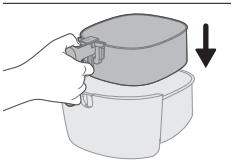
Ovaj aparat sa funkcijom pare nudi tri svestrana režima kuvanja dizajnirana tako da zadovolje širok spektar potreba za kuvanjem.

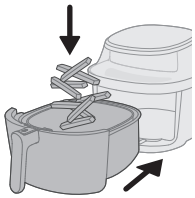
- **Režim prženja na vazduhu** pruža hrskave rezultate uz minimalno ulja, savršen za grickalice i omiljene pržene namirnice.

- **Režim prženja na pari** kombinuje vruć vazduh i paru da bi zadržao vlažnost, istovremeno postižući zlatnu završnicu – idealan za osetljive namirnice poput domaćeg hleba i ribe.
- **Režim kuvanja na pari** koristi čistu paru za nežno kuvanje sastojaka, čuvajući hranljive materije i teksturu, što ga čini savršenim za povrće i morske plodove.

Režim prženja na vazduhu

1 Stavite korpu u posudu.





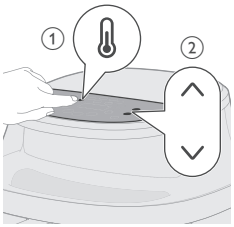
2 Dodajte sastojke u korpu i gurnite posudu nazad u aparat.

Napomena: Airfryer je pogodan za pripremu najrazličitijih sastojaka. Za najbolje rezultate, pogledajte „Tabelu hrane" za preporučene količine i vremena kuvanja.

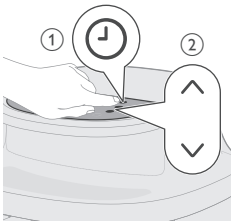
Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje korpe preko linije „**MAX**", pošto to može da utiče na učinak kuvanja.

3 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

4 Dodirnite dugme **Prženje na vazduhu** da biste ušli u režim prženja na vazduhu.

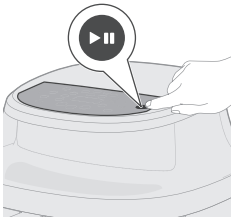


5 Dodirnite dugme za **temperaturu** a zatim koristite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željenu temperaturu kuvanja.



6 Dodirnite dugme za **vreme**, a zatim koristite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željeno vreme kuvanja.

Napomena: Pored ručnog izbora temperature i vremena kuvanja, možete takođe birati između različitih unapred podešenih programa dizajniranih za praktičnost i optimalne rezultate.



7 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabelu hrane"). Da bite to uradili:

- Nežno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplotu.
- Vratite posudu da biste nastavili kuvanje.

Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se posuda ukloni. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se posuda vrati u aparat.

8 Kada se kuvanje završi, oglasiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Nakon procesa kuvanja, korpa, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek postavite korpu i posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonsku prostirku) kada ih vadite iz aparata. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.

9 Izvadite kuvanu hranu iz korpe.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela hrane za režim prženja na vazduhu

Tabela u nastavku pruža preporučene osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

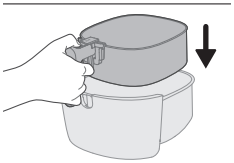
Napomena

- Navedene postavke su date kao smernice. Zbog razlika u poreklu, veličini, obliku i brendu sastojaka, optimalni rezultati se ne mogu garantovati za sve sastojke.
- Kada kuvate veće količine (npr. pomfrit, kozice, batake, smrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke 2–3 puta tokom procesa kuvanja kako biste osigurali ujednačenu teksturu i pečenost.

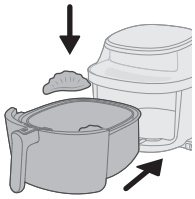
Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vreme	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Mala porcija	830 g	200 °C	22 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 11, 14, 17. i 20. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za male porcije pomfrita.
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Velika porcija	1250 g	200 °C	30 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 14, 18, 22. i 27. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
Zamrznute prolećne rolnice	800 g	200 °C	15 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1–2 puta između
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	6 komada	200 °C	16-25 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1–2 puta između
Rolat od mesa	1400 g	150 °C	65-70 min	
Mesni odresci bez kostiju (približno 190 g / 7 oz)	4 odreska	200 °C	16-25 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1–2 puta između
Pileće grudi (približno 160 g / 6 oz)	5 komada	180 °C	20-28 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1–2 puta između
Celo pile (1200 g/42 oz)	1 riba	180 °C	50-60 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1 put između
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 75 g / 2,6 oz)	4 komada	180 °C	8 min	

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vreme	Napomena
Pileći bataci (približno 100 g / 3,5 oz po komadu) Mala porcija	4 komada	180 °C	26 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite, okrenite ili promešajte hranu tačno u 13. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za male porcije bataka.
Mafini (oko 40 g / 1,4 unce po komadu)	6 komada	160 °C	16 min	
Mešano povrće (grubo isečeno) Velika porcija	1300 g	180 °C	15 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili promešajte hranu tačno u 8. i 12. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća.

Režim prženja na pari



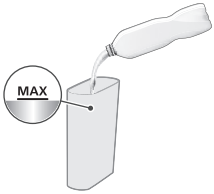
1 Stavite korpu u posudu.



2 Dodajte sastojke u korpu i gurnite posudu nazad u aparat.

Napomena: Airfryer je pogodan za pripremu najrazličitijih sastojaka. Za najbolje rezultate, pogledajte „Tabelu hrane“ za preporučene količine i vremena kuvanja.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje korpe preko linije „**MAX**“, pošto to može da utiče na učinak kuvanja.



3 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

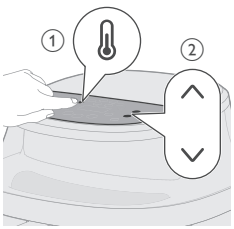
4 Izvucite postolje rezervoara za vodu sa donje strane aparata.

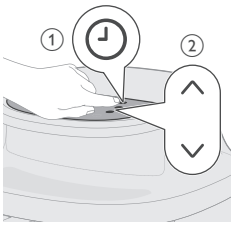
5 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu i postavite rezervoar za vodu na postolje.

6 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

7 Dodirnite dugme **Prženje na pari** da biste ušli u režim prženja na pari.

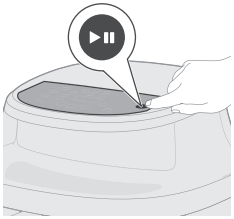
8 Dodirnite dugme za **temperaturu** a zatim koristite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željenu temperaturu kuvanja.





9 Dodirnite dugme za **vreme**, a zatim koristite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željeno vreme kuvanja.

Napomena: Pored ručnog izbora temperature i vremena kuvanja, možete takođe birati između različitih unapred podešenih programa dizajniranih za praktičnost i optimalne rezultate.



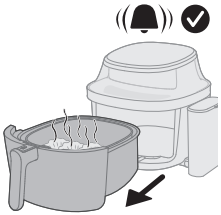
10 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabelu hrane“). Da bite to uradili:

- Nežno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplotu.
- Vratite posudu da biste nastavili kuvanje.

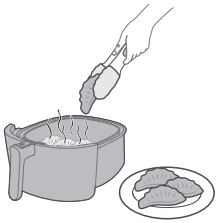
Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se korpa izvadi. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se korpa vrati u aparat.



11 Kada se kuvanje završi, oglasiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Nakon procesa kuvanja, korpa, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek stavite korpu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonska podloga) kada je izvadite. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz korpe.



12 Izvadite kuvanu hranu iz korpe.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela hrane za režim prženja na pari

Tabela u nastavku pruža preporučene osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

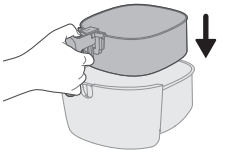
Napomena

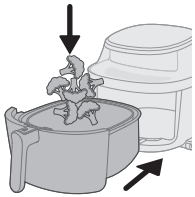
- Navedene postavke su date kao smernice. Zbog razlika u poreklu, veličini, obliku i brendu sastojaka, optimalni rezultati se ne mogu garantovati za sve sastojke.
- Kada kuvate veće količine (npr. pomfrit, kozice, batake, smrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke 2–3 puta tokom procesa kuvanja kako biste osigurali ujednačenu teksturu i pečenost.

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vreme	Napomena
Kockice svežeg krompira	1000 g / 35 oz	180 °C	34 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1–2 puta između
Pileće grudi (približno 160 g / 6 oz)	5 komada	160 °C	29 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1–2 puta između
Riblji fileti (približno 125 g / 4 oz)	6 komada	160 °C	22 min	Protresite, okrenite ili promešajte 1–2 puta između
Domaći hleb	500 g	180 °C	30 min	Rasporedite testo u ravnomeran, tanak sloj da biste sprečili da naraste i dodirne grejni element tokom kuvanja, što bi moglo da zagori hleb.
Celo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min	Protresite, okrenite ili promešajte jednom između

Režim kuvanja na pari

1 Stavite korpu u posudu.

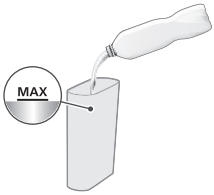




2 Dodajte sastojke u korpu i gurnite posudu nazad u aparat.

Napomena: Airfryer je pogodan za pripremu najrazličitijih sastojaka. Za najbolje rezultate, pogledajte „Tabelu hrane" za preporučene količine i vremena kuvanja.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje korpe preko linije „**MAX**", pošto to može da utiče na učinak kuvanja.



3 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

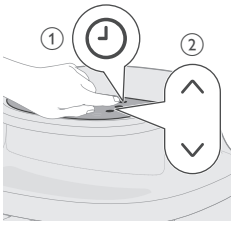
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

4 Izvucite postolje rezervoara za vodu sa donje strane aparata.

5 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu i postavite rezervoar za vodu na postolje.

6 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

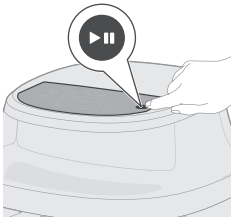
7 Dodirnite dugme **Kuvanje na pari** da biste ušli u režim kuvanja na pari.



8 Dodirnite dugme za **vreme**, a zatim koristite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željeno vreme kuvanja.

Napomena: Podešavanje temperature je onemogućeno za kuvanje na pari.

Napomena: Pored ručnog izbora temperature i vremena kuvanja, možete takođe birati između različitih unapred podešenih programa dizajniranih za praktičnost i optimalne rezultate.



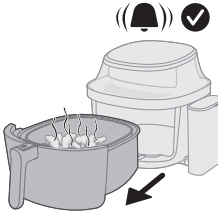
9 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabelu hrane“). Da bite to uradili:

- Nežno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplotu.
- Vratite posudu da biste nastavili kuvanje.

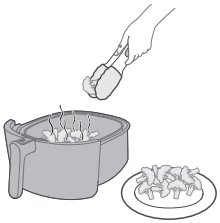
Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se korpa izvadi. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se korpa vrati u aparat.



10 Kada se kuvanje završi, oglasiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Nakon procesa kuvanja, korpa, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek postavite korpu i posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonsku prostirku) kada ih vadite iz aparata. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz korpe.



11 Izvadite kuvanu hranu iz korpe.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela hrane za režim kuvanja na pari

Tabela u nastavku pruža preporučene osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

Napomena

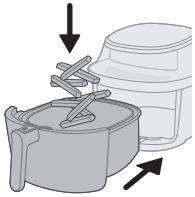
- Navedene postavke su date kao smernice. Zbog razlika u poreklu, veličini, obliku i brendu sastojaka, optimalni rezultati se ne mogu garantovati za sve sastojke.
- Kada kuvate veće količine (npr. pomfrit, kozice, batake, smrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke 2–3 puta tokom procesa kuvanja kako biste osigurali ujednačenu teksturu i pečenost.

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vreme	Napomena
Kockice svežeg krompira	1000 g / 35 oz	100 °C	29-35 min	
Ceo krompir (oko 250–300 g/9–11 oz)	4 komada	100 °C	50-60 min	
Svinjska rebra	300 g / 11 oz	100 °C	25-35 min	

Namirnice	Količina hrane	Temperatura	Vreme	Napomena
Pirinač	320 g / 11 oz	100 °C	35-40 min	Korišćenjem posude za kuvanje, kao što je pleh, silikonska podloga itd. Dodajte 320 ml vode u posudu, održavajući odnos pirinča i vode 1:1,2.
Jam/batat (približno 100 g / 3,5 oz)	8 komada	100 °C	50-75 min	

Kuvanje sa unapred podešenim programima

Ovaj aparat dolazi sa različitim unapred podešenim programima kuvanja dizajniranim tako da pojednostave pripremu obroka. Svaki unapred podešeni program je optimizovan za određenu vrstu hrane, automatski postavljajući idealnu temperaturu i vreme kuvanja kako bi se postigli ukusni rezultati uz minimalan napor.



1 Dodajte sastojke u korpu i gurnite posudu nazad u aparat.

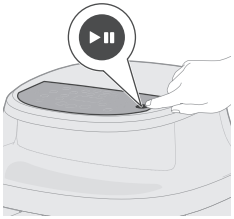
Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje korpe preko linije „**MAX**", pošto to može da utiče na učinak kuvanja.

2 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

3 Dodirnite dugme **Prženje na vazduhu**, **Kuvanje na pari** ili **Prženje na pari** da biste ušli u jedan od režima kuvanja.

Napomena: Postarajte se da napunjeni rezervoar za vodu bude na mestu kada koristite režime **kuvanja na pari** ili **prženja na pari**.

4 Izaberite jedan od unapred podešenih programa u skladu sa hranom koju kuvate.



5 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabela hrane“). Da bite to uradili:

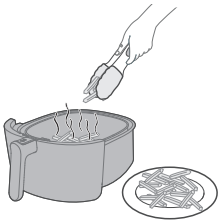
- Nežno izvucite korpu.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplotu.
- Ponovo umetnite korpu da biste nastavili sa kuvanjem.

Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se korpa izvadi. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se korpa vrati u aparat.

6 Kada se kuvanje završi, oglasiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Nakon procesa kuvanja, korpa, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek postavite korpu i posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonsku prostirku) kada ih vadite iz aparata. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.



7 Izvadite kuvanu hranu iz korpe.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela unapred podešenih postavki za prženje na vazduhu

	Unapred podešena postavka	Preporučena količina	Vreme	Temperatura	Podsetnik za protresanje
	Zamrznuti pomfrit	1000 g	27 min	180 °C	2 puta
	Domaći pomfrit	1000 g	29 min	180 °C	2 puta

	Mesni odresci	4 komada (190 g po komadu)	17 min	200 °C	1 put
	Jaja i doručak	3 tosta, 4 jajeta	12 min Dodajte tost nakon 6 min kuvanja	160 °C	/
	Mafin	9 šolja (oko 30 g po šolji)	16 min	160 °C	/
	Pileći bataci	10 komada (125 g po komadu)	28 min	180 °C	2 puta
	Mešano povrće	1000 g (režim prženja na vazduhu) 600 g (režimi prženja na pari i kuvanja na pari)	12 min	180 °C	2 puta
	Cela riba	2 ribe (300–400 g po ribi)	13 min	200 °C	1 put

Tabela unapred podešenih postavki za prženje na pari

	Unapred podešena postavka	**Težina**	**Vreme**	**Temperatura**	**Podsetnik za protresanje**
	Pileći bataci	10 komada (125 g po komadu)	35 min	180 °C	2 puta
	Kockice krompira	1000 g	34 min	180 °C	1 put
	Karfiol	600 g	19 min	160 °C	2 puta
	Cela riba	2 ribe (300–400 g po ribi)	18 min	200 °C	1 put
	Knedle	370 g	16 min	160 °C	/

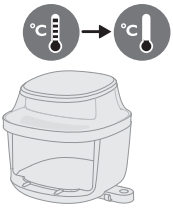
Tabela unapred podešenih postavki za kuvanje na pari

	Unapred podešena postavka	**Težina**	**Vreme**	**Temperatura**
	Pileći bataci	10 komada (125 g po komadu)	33 min	100 °C

	Kockice krompira	1000 g	29 min	100 °C
	Brokoli	600 g	13 min	100 °C
	Cela riba	2 ribe (300–400 g po ribi)	19 min	100 °C
	Knedle	370 g	13 min	100 °C

Čišćenje

Rutinsko čišćenje

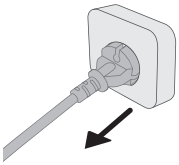


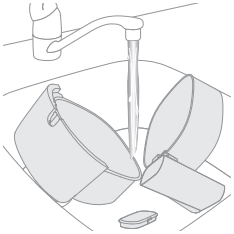
Upozorenje: Pustite da se posuda, korpa i unutrašnjost aparata potpuno ohlade pre nego što počnete sa čišćenjem.

Upozorenje: Korpa ima premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.

Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna 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.
2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.



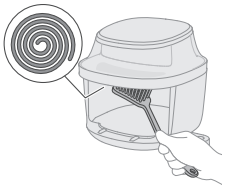


3 Očistite korpu, posudu i rezervoar za vodu pod česmom, ako je potrebno toplom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom (pogledajte „tabelu za čišćenje").

Koristan savet: Ako se ostaci hrane zalepe za korpu ili posudu, možete ih potopiti u vruću vodu i tečnost za pranje sudova 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 korpi ili posudi postoje masne mrlje, a niste uspeli da ih uklonite vrućom vodom i tečnošću za pranje sudova, koristite tečni odmašćivač.

Koristan savet: Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete premaz na grejnom elementu.

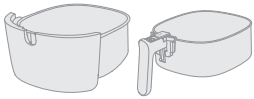
4 Nežno obrišite spoljašnjost i unutrašnjost aparata glatkom, čistom i mekom krpom da ne biste oštetili njegovu površinu. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



5 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

6 Očistite unutrašnjost aparata blago navlaženom mekom krpom i nakon toga osušite suvom, ako je potrebno.

Tabela za čišćenje

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Čišćenje parom

Funkcija čišćenja parom efikasno rastvara masne ostatke i pruža dubinsko čišćenje i za korpu i za posudu.

Program traje 25 minuta, i sastoji se od:

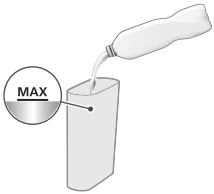
- **20 minuta čišćenja parom** da bi se rastvorile naslage.
- **5 minuta sušenja** da bi se osiguralo da je posuda spremna za upotrebu.

Napomena: Prilikom pokretanja programa za čišćenje parom, aparat može ispuštati više pare sa zadnje strane nego tokom redovnog režima pare. To je normalno i može dovesti do povećane kondenzacije na obližnjim zidovima.

Pre početka, proverite sledeće:

- Izlaz za vazduh nije direktno okrenut ni prema jednoj utičnici.
- Ne postavljajte druge kuhinjske aparate pored aparata.
- Ostavite najmanje 15 cm prostora između aparata i zida da biste smanjili nakupljanje kondenzacije.

1 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.



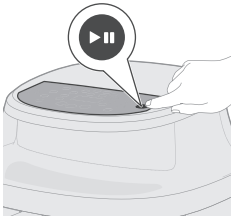
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

2 Izvucite postolje rezervoara za vodu sa donje strane aparata.

3 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu i postavite rezervoar za vodu na postolje.

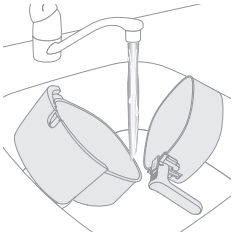
4 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

5 Dodirnite dugme **Čišćenje parom**.



6 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauzu** da biste pokrenuli proces čišćenja parom.

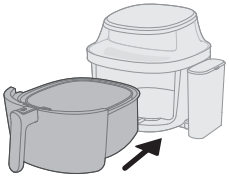
7 Nakon 20 minuta, aparat će neprekidno pištati i ikona za čišćenje parom će početi da treperi.



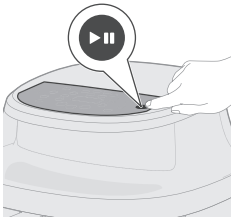
8 Izvucite i očistite posudu i korpu.

Oprez: Uvek nosite rukavice otporne na toplotu da biste rukovali vrućom posudom.

Napomena: Ako ostane masnoće u posudi i korpi, očistite ostatke vodom sa sapunom ili deterdžentom pomoću sunđera, pa ponovo isperite.



9 Stavite korpu i posudu nazad u aparat.



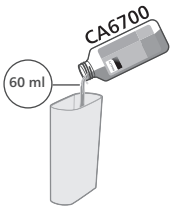
10 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauzu** da biste pokrenuli proces sušenja.

11 Nakon 5 minuta, zvučni signal označava da je sušenje završeno.

Koristan savet: Pre prve upotrebe ili ako se nije koristio duže vreme, predlažemo da koristite funkciju čišćenja parom da biste temeljno očistili krug za vodu i komoru za kuvanje.

Uklanjanje kamenca

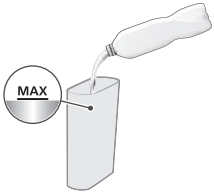
Svakih 20 sati korišćenja režima pare, podsetnik za uklanjanje kamenca će se automatski pojaviti i treperiti na ekranu – to znači da je vreme da pokrenete program za uklanjanje kamenca. Program za uklanjanje kamenca čisti naslage kamenca iz vodenog sistema uređaja Airfryer, pomažući da se produži njegov radni vek.



1 Napunite rezervoar za vodu sa 60 ml sredstva Philips Descaler CA6700.

Napomena: Philips Descaler CA6700 se ne isporučuje sa aparatom. Kupite odvojeno za najbolje rezultate uklanjanja kamenca.

Napomena: Za uklanjanje kamenca iz aparata preporučujemo upotrebu sredstva Philips Descaler CA6700/55 (dostupno u Philips onlajn prodavnici). Kamenac se mora uklanjati iz aparata nakon svakih 10 sati korišćenja funkcije pare. Ako nameravate da koristite sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline u prahu, preporučujemo da pomešate **40 g limunske kiseline za prehrambenu upotrebu u prahu** sa **800 ml vode** za rastvor za uklanjanje kamenca. Ukoliko ne uklonite kamenac iz aparata, garancija će biti poništena.



2 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

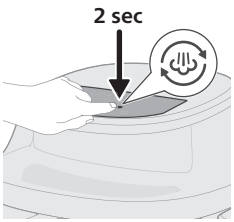
3 Ravnomerno pomešajte vodu i sredstvo za uklanjanje kamenca u rezervoaru za vodu.

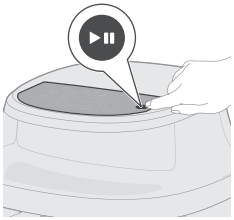
4 Izvucite postolje rezervoara za vodu sa donje strane aparata.

5 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu i postavite rezervoar za vodu na postolje.

6 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat

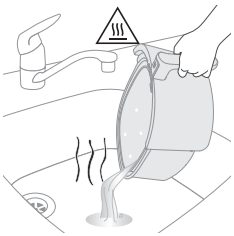
7 Dodirnite i držite dugme **Čišćenje parom** 2 sekunde.





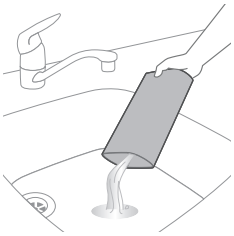
8 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauzu** da biste pokrenuli uklanjanje kamenca.

9 Nakon 25 minuta uklanjanja kamenca, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i podsetiti vas da izvučete posudu.



10 Izvucite posudu i prospite preostalu vodu iz posude.

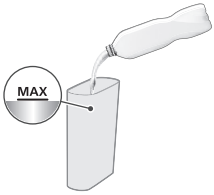
Oprez: Uvek nosite rukavice otporne na toplotu da biste rukovali vrućom posudom.



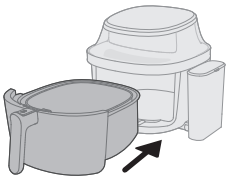
11 Svu preostalu vodu izlijte iz rezervoara za vodu.

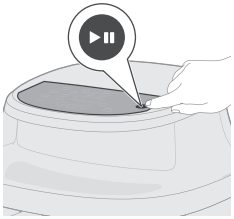
12 Ponovo napunite rezervoar vodom.

Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.



13 Stavite korpu i posudu nazad u aparat.

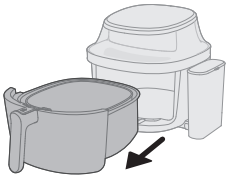


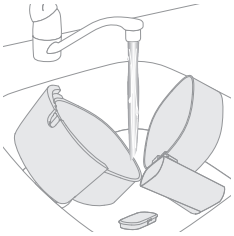


14 Pritisnite dugme za pokretanje/pauzu da biste nastavili sa uklanjanjem kamenca.

15 Proces uklanjanja kamenca se završava kada čujete da se aparat ponovo oglasi zvučnim signalom.

16 Izvucite korpu i posudu.





17 Isperite korpu, posudu i rezervoar za vodu pod česmom.

Važno: Ni u kom slučaju ne smete da koristite tečnost za uklanjanje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, sulfaminske kiseline ili sirćetne kiseline (sirće), pošto to može da ošteti sistem za vodu u aparatu i da ne rastvori kamenac pravilno.

Napomena: Ako često koristite tvrdu vodu, možda će biti potrebno da češće čistite kamenac iz uređaja.

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.home.id/support** da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe.	Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove.	To je normalno. Sve oblasti koje treba da dodirnete tokom upotrebe ostaju dovoljno hladne na dodir.
		Posuda, korpa i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
		Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:
		Sve dok ste svesni vrućih oblasti i izbegavate da ih dodirujete, aparat je bezbedan za upotrebu.
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.
	Niste dodirnuli dugme za **uključivanje/isključivanje**.	Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u posudi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatkama i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem korpe u posudu. Ako korpu umećete pod uglom, njena bočna strana može da udari o zid posude, što može da dovede do skidanja malih delova premaza. Ako dođe do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom.
Aparat ispušta beli dim.	Kuvate masnu hranu.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude, pa nastavite sa pripremom.
	U posudi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u posudi. Uvek temeljno očistite posudu i korpu nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u korpu.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
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 ekran i dalje prikazuje „E1“, pozovite servisnu liniju ili kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E4–E12“.	Uređaj je možda pokvaren.	Pokušajte da isključite i ponovo uključite uređaj. Ako ovo ne pomogne, pozovite servisnu liniju ili kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E15“.	Unutrašnja cev za vodu je blokirana.	Obavite proces uklanjanja kamenca. Ako ovo ne pomogne, pozovite servisnu liniju ili kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.
Iz unutrašnjosti aparata dopire čudan zvuk.	Ovaj aparat je opremljen ventilatorom za cirkulaciju toplote i pumpom za vodu koja omogućava funkciju kuvanja na pari. Tokom rada možete čuti zvukove iz ovih komponenti.	To je normalno i očekivano. Ako buka postane primetno glasnija ili se promeni karakter zvuka, obratite se Centru za brigu o potrošačima za dalju pomoć.
Ima vode u komori za kuvanje nakon upotrebe.	Nakon kuvanja, možete primetiti da je voda ostala u komori za kuvanje. To je zbog pare koja se stvara tokom rada, koja se kondenzuje na hrani i unutrašnjim zidovima komore.	Mala količina kondenzacije je normalna. Jednostavno je obrišite mekom, vlažnom, neabrazivnom krpom.
treperi.	Nema vode u rezervoaru za vodu.	Dodajte prečišćenu/destilovanu vodu u rezervoar za vodu.
	Rezervoar za vodu nije pravilno postavljen.	Pritisnite rezervoar za vodu da biste ga učvrstili na mestu.
	Unutrašnja cev za vodu je blokirana.	Obavite proces uklanjanja kamenca. Ako ovo ne pomogne, pozovite servisnu liniju ili kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
treperi.	Ovo je podsetnik za uklanjanje kamenca.	Obavite proces uklanjanja kamenca. Pogledajte poglavlje „Uklanjanje kamenca“.
Ima kondenzacije na zidu tokom kuvanja na pari, čišćenja parom ili uklanjanja kamenca.	To je normalno. Aparat može ispuštati povećanu količinu pare iz otvora za vazduh. Ovu paru unutrašnji ventilator može potisnuti ka obližnjim površinama, što dovodi do vidljive kondenzacije na zidovima.	Da biste obezbedili bezbednu i optimalnu upotrebu: - Postavite aparat najmanje 15 cm od zida da biste smanjili nakupljanje kondenzacije. - Postarajte se da izlaz za vazduh nije direktno okrenut ni prema jednoj utičnici da biste izbegli opasnost od strujnog udara. - Ne postavljajte druge kuhinjske aparate blizu jedinice tokom rada. - Koristite krpu ili meku tkaninu da osušite svu kondenzaciju koja se formira na okolnim površinama.
Dolazi do curenja vode iz aparata Airfryer.	Unutrašnje curenje (npr. cev za vodu ili unutrašnje komponente).	Obratite se Centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji za dalju pomoć.
	Pukotine ili oštećenja od spoljne sile. Ako je aparat pao ili se deformisao, to može izazvati strukturno oštećenje koje dovodi do curenja.	
	Rezervoar za vodu možda nije pravilno instaliran ili je možda oštećen.	Uklonite rezervoar za vodu i ponovo ga bezbedno instalirajte. Proverite da li postoje vidljive pukotine ili oštećenja. Ako se pronađe oštećenje, obratite se Centru za brigu o potrošačima za dalju pomoć.
Airfryer ne proizvodi dovoljno pare.	Nedovoljno vode u rezervoaru za vodu.	Proverite da li u rezervoaru ima dovoljno vode.
	Rezervoar za vodu nije pravilno umetnut.	Pritisnite rezervoar za vodu da biste ga učvrstili na mestu.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Ulaz za vodu je prljav ili začepljen.	Očistite i temeljno isperite da biste uklonili sve blokade.
	Dolazi do začepljenja generatora pare ili curenja cevovoda.	Ako je aparat korišćen duži period, generator pare može zahtevati održavanje. Pokrenite program za uklanjanje kamenca da biste očistili sistem za paru. Ako se problem nastavi i nakon uklanjanja kamenca, obratite se Centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji za dalju pomoć.

Sisältö

Tärkeä turvallisuusohje 782
Vaara 782
Varoitus 783
Huomio 784
Sähkömagneettiset kentät (EMF) 785
Automaattinen virrankatkaisu 785
Kierrätys 786
Takuu ja tuki 786
Ekologista suunnittelua koskevat tiedot 786
Johdanto 786
Yleiskuvaus 787
Tuotteen yleiskuvaus 787
Ohjauspaneelit 788
Ennen käyttöönottoa 792
Valmistelut ennen käyttöä 792
Käyttö 792
Ilmakypsennystila 793
Höyrykypsennystila 796
Höyrytystila 799
Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa 802
Puhdistaminen 805
Säännöllinen puhdistus 805
Höyrypuhdistus 806
Kalkinpoisto 809
Säilytys 813
Vianmääritys 813

Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara

1

- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin (kuva 1).
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käytössä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.

- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Täytä ruoka-aineksia paistokoriin enintään MAX-merkkiin asti.
- Varmista aina, että lämmitin on puhdas eikä siihen ole tarttunut ruokaa.
- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus, metalliosien reunat.

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.

2

- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana (kuva 2).
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 15 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Koska tässä Airfryerissa on suuri paistotila, se kuluttaa paljon sähkövirtaa. Älä käytä samaan aikaan muita samaan virtapiiriin liitettyjä tehokkaita laitteita, kuten vedenkeitintä tai sähkögrilliä. Muutoin kotisi virrankatkaisija saattaa katkaista liitännän virran.
- Kun käytät Airfryeria, ole varovainen avatessasi, sulkiessasi tai ravistaessasi suurta ja painavaa lokeroa. Käsittele sitä aina varovasti, jotta se ei luiskahda tai putoa, mikä voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 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 käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen, jotta vältät mahdolliset vahingot. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

- Kattila, kori ja paistotilan sisälle asetetut tarvikkeet ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.
- Älä aseta kattilaa tai koria käyttöliittymäpaneelin päälle, koska ne voivat pudota ja aiheuttaa loukkaantumisen.
- Kun höyrytät ruokaa, vedä kattila varovasti ulos, jotta vältyt höyryn aiheuttamilta palovammoilta.
- Älä aseta laitteen höyrynpoistoaukkoa pistorasiaa kohti.

Huomio

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.
- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Varmista aina, että Airfryer on hallinnassasi.
- Airfryerista saattaa tulla savua, kun valmistat rasvaista ruokaa.
- Älä paina korin vapautuspainiketta kattilan ravistamisen ja siirtämisen aikana.
- Kun kalkinpoistokuvakkeeseen syttyy valo, suorita kalkinpoisto.
- Ole varovainen, kun tarjoilet valmista ruokaa, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan.
- Varmista, että laite on sijoitettu niin, että sen takaosa on vähintään 15 cm:n etäisyydellä seinästä ja etuosa 2 cm:n etäisyydellä työtason reunasta. Varmista myös, että ilmanpoistoaukko ei osoita suoraan kohti pistorasiaa.
- Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.
- Normaalissa käytössä tuotetta on käytettävä hyvin ilmastoidussa ympäristössä.
- Jos höyrynpoistoaukon sisälle tai pinnalle kertyy höyryä, pyyhi laite pehmeällä, kuivalla liinalla.

- Jos pistorasiaan tiivistyy vettä, on suositeltavaa siirtää laitetta tai käyttää pistorasian pölysuojusta, jotta näin ei pääse käymään.
- Laitteessa on lyhyt virtajohto, joka vähentää solmuuntumisen tai kaatumisen vaaraa, jonka pitkä virtajohto voi aiheuttaa.
- Jatkojohtoa voi käyttää varovaisuutta noudattaen. Jos jatkojohtoa käytetään:
  - Johdon merkitty sähköteho on oltava yhtä suuri kuin laitteessa.
  - Johto täytyy asettaa niin, ettei se roiku keittiötason tai pöydän reunan yli, jolloin se voi tulla lapsen alasvetämäksi tai aiheuttaa tahattoman kaatumisen.
  - Jatkojohdon on oltava maadoitettu kolmijohdinkaapeli.
- Tässä laitteessa on polarisoitu pistoke (tapit ovat keskenään eri levyiset). Pistoke on suunniteltu asetettavaksi polarisoituun pistorasiaan vain yhdellä tapaa, jotta sähköiskun riskiltä vältytään. Jos pistoke ei asetu pistorasiaan täysin, käännä pistoke ympäri. Jos se ei edelleenkään sovi, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. Älä yritä muokata pistoketta millään tavalla.
- Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta. Puhdista laite pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella.
- Älä käytä kovaa vettä, sillä se voi vahingoittaa laitetta. Käytä höyryttämiseen, höyrykypsennykseen ja kalkinpoistoon puhdistettua tai tislattua vettä.
- Älä suuntaa tuulettimista tai ilmastointilaitteista tulevaa kylmää ilmaa Airfryerin ilmanpoistoaukkoa kohti.
- Käytä vain Philips Descaler CA6700 -kalkinpoistoainetta. Älä koskaan käytä kalkinpoistoainetta, jossa on rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikka), sillä tämä voi vahingoittaa laitteen vesiväyliä, eikä aine irrota kalkkikertymiä kunnolla. Muiden kuin Philips-kalkinpoistoaineiden käyttäminen mitätöi laitteen takuun. Takuu mitätöityy myös, jos laitteelle ei tehdä kalkinpoistoa.
- Lämmitysvastukset ovat kuumia käytön jälkeen.

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 Netherlands B.V., rekisteröity osoite Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivästä (tai toimituspäivästä, jos tuote toimitetaan myöhemmin kuin ostopäivänä). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja mm. varaosista ja voit vedota annettuun takuuseen osoitteessa **home.id/support**.

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot mallille: NA540, NA541, NA543, NA547

Kuvaus	**Symboli**	**Arvo**	**Yksikkö**
Tehonkulutus laitteen ollessa sammutettuna	P_{off}	0,3	W
Valmiustilan tehonkulutus	P_{sb}	/	W
Aika ennen automaattista siirtymistä valmiustilaan	T_{sb}	20	Min
Käyttöarvon mittausstandardi	EN 50564:2011		
Yhteystiedot lisätietoja varten	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Alankomaat		
Laite noudattaa ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia, jotka on annettu KOMISSION ASETUKSESSA (EU) 2023/826.			

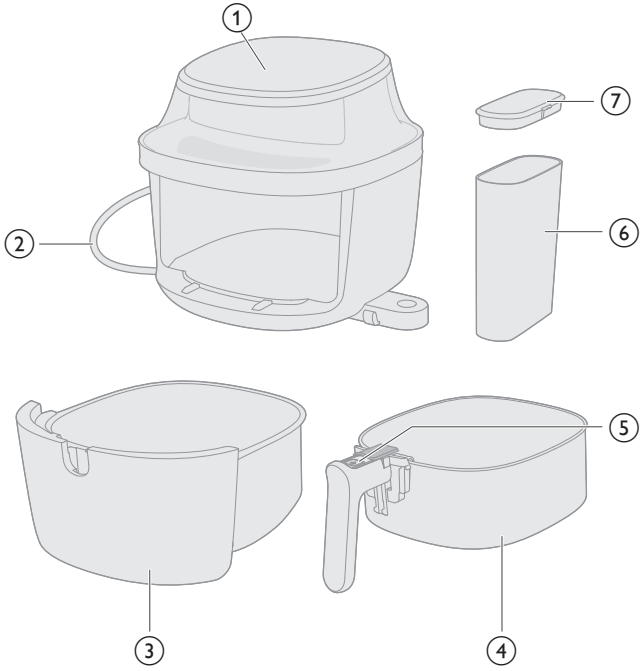
Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!

Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.home.id**.

Yleiskuvaus

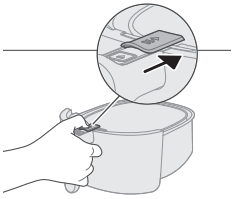
Tuotteen yleiskuvaus



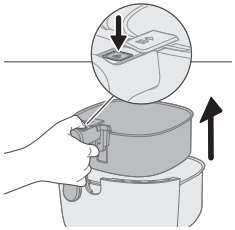
1 Ohjauspaneeli
2 Virtajohto
3 Kattila
4 Kori
5 Korin vapautuspainike
6 Vesisäiliö
7 Vesisäiliön kansi

Korin vapautuspainike

Liu'uta suojusta, jotta voit käyttää korin vapautuspainiketta.



Paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois kattilasta.



Ohjauspaneelit

Virta ja peruskäyttö

Virtapainike
Kytke tai katkaise Airfryerin virta painamalla tätä.

Käynnistyspainike
Aloita tai keskeytä ruoanvalmistus painamalla tätä.

Ilmakypsennyspainike
Aloita ilmakypsennys kuumalla kiertoilmalla painamalla tätä, ja saat rapeat lopputulokset.

Höyrykypsennyspainike
Aloita höyrytys ja ilmakypsennys painamalla tätä, ja saat mehevät sisukset ja rapeat pinnat.

Höyrytyspainike
Kypsennä ruoka höyryllä, joka lämmittää pehmeästi ja tasaisesti.

Lisäys-/vähennyspainikkeet
Lisää tai vähennä valitun korin kypsennyslämpötilaa ja -aikaa.

Lämpötilapainike
Siirry lämpötilan säätötilaan painamalla tätä.

Aikapainike
Siirry ajan säätötilaan painamalla tätä.

Esiasetetut ohjelmat

Pakasteranskanperunat

Käytä tätä esiasetusta pakasteranskanperunoiden, lohkoperunoiden tai röstiperunoiden paistamiseen rapeiksi ja kullankeltaisiksi.

Perunakuutiot

Käytä tätä esiasetusta ranskanperunoiden tai lohkoperunoiden valmistamiseen tuoreista perunoista.

Kyljykset

Käytä tätä esiasetusta pihvin grillaamiseksi sopivaan kypsyysasteeseen niin, että sen pinta ruskistuu.

Aamiainen

Käytä tätä esiasetusta nopeaan ja monipuoliseen aamiaiseen, jossa on kullanruskeaa paahtoleipää ja pehmeitä kananmunia.

Muffini

Käytä tätä esiasetusta kuohkeiden ja tasaisesti kypsyneiden muffinien paistamiseen.

Kanankoivet

Käytä tätä esiasetusta kanankoipien kypsentämiseen niin, että niihin tulee rapea pinta.

Sekavihannekset

Käytä tätä esiasetusta kasvisten tasaiseen paahtamiseen tai paistamiseen mahdollisimman pienellä määrällä öljyä.

Kala

Käytä tätä esiasetusta kalafileiden tai äyriäisten kypsentämiseen meheviksi ja mureiksi.

Taikinanyytit

Käytä tätä esiasetusta sisältä pehmeiden ja pinnalta rapeiden taikinanyyttien tasaiseen kypsentämiseen.

Lisätoiminnot

Lämpimänäpito

Voit ottaa lämpimänäpitotilan käyttöön milloin tahansa – ennen kypsennystä tai sen aikana – painamalla **lämpimänäpitopainiketta**.

Kun lämpimänäpitotoiminto on käytössä, laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpitotilaan, kun kypsennys on valmis.

Ravistusmuistutus

Tässä mallissa on ravistusmuistutus. Saat parhaat tulokset, kun ravistat tai käännät ruokaa kuullessasi muistutusäänen.

Voit ottaa hälytykset käyttöön tai poistaa ne käytöstä painamalla **ravistusmuistutuspainiketta**. Kun ne ovat käytössä, kuulet äänimerkin ja näet painikkeen vilkkuvan. Tämä muistuttaa sinua ravistamaan tai kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana, jotta saat tasaisemman tuloksen.

Valo

Sytytä tai sammuta paistotilan valo.

Höyrypuhdistus

Liuottaa tehokkaasti rasvaiset jäämät ja syväpuhdistaa sekä korin että kattilan.

Favorite (Suosikki)

Airfryerissa on suosikkien tallennustoiminto, jonka avulla voit käyttää haluamiasi asetuksia nopeasti.

- Valitse kypsennystila: ilmakypsennys, höyrykypsennys tai höyrytys.
- Aseta haluamasi kypsennyslämpötila ja -aika.
- Pidä **suosikkipainiketta** painettuna, kunnes kuulet äänimerkin, joka vahvistaa, että tämä asetus on tallennettu.
- Voit päivittää suosikin toistamalla edellä olevat vaiheet uusilla asetuksilla.

Näyttö

Aika-/lämpötilanäyttö
Näytössä näytetään vuorotellen kypsennysaika ja lämpötila.

Ei vettä -ilmaisin
Syttyy, kun vesisäiliössä ei ole tarpeeksi vettä.

Kalkinpoiston ilmaisin
Syttyy, kun höyrytoimintoja on käytetty 20 tunnin ajan.

Ennen käyttöönottoa

Tärkeää: Ensimmäisellä käyttökerralla Airfryerista voi tulla hieman savua ja hajuja. Tämä on normaalia ja niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.

Varoitus: Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.

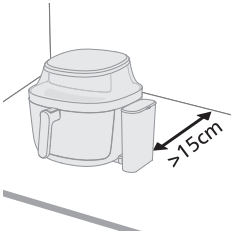
Varoitus: Älä kosketa kuumia pintoja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.

Varoitus: Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Huomautus: Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
3 Puhdista laite perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Valmistelut ennen käyttöä



1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle. Varmista, että pöydällä on riittävästi tilaa pidennetylle kiskolle, kun kattila on vedetty ulos.
2 Jätä laitteen taakse vähintään 15 cm vapaata tilaa.

Huomautus: Käytön aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja aukoista. Aseta laite vähintään 15 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoja suoraan pistorasian eteen.

Huomautus: Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.

Huomautus: Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.

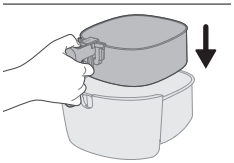
Käyttö

Höyrytoiminnolla varustettu laite tarjoaa kolme monipuolista kypsennystilaa, jotka sopivat monenlaisiin ruoanvalmistustarpeisiin.

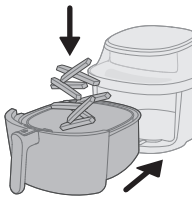
- **Ilmakypsennystila** tuottaa rapeat lopputulokset mahdollisimman pienellä määrällä öljyä, ja sopii välipalojen ja paistettujen herkkujen valmistamiseen.

- **Höyrykypsennystila** yhdistää kuuman ilman ja höyryn, säilyttää mehevyyden ja paistaa pinnan kullankeltaiseksi. Tämä sopii herkille ruoka-aineille, kuten kotitekoiselle leivälle ja kalalle.
- **Höyrytystila** kypsentää ainekset pehmeästi pelkällä höyryllä säilyttäen ravintoaineet ja koostumuksen. Tämä sopii täydellisesti kasviksille ja mereneläville.

Ilmakypsennystila



1 Aseta kori kattilaan.



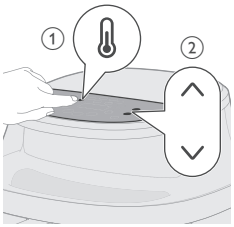
2 Lisää ainekset koriin ja aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Airfryerilla voi kypsentää monenlaisia aineksia. Jotta saat parhaat tulokset, tarkista suositellut määrät ja kypsennysajat ruokataulukosta.

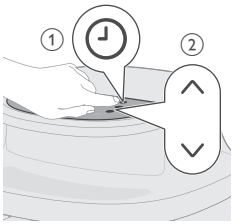
Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kori enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.

3 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

4 Siirry ilmakypsennystilaan painamalla **ilmakypsennyspainiketta**.

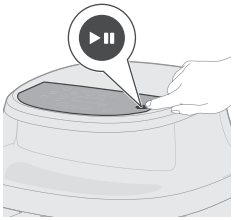


5 Paina **lämpötilapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennyslämpötila käyttämällä **lisäys**- tai **vähennyspainiketta**.



6 Paina **aikapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennysaika käyttämällä **lisäys**- tai **vähennyspainiketta**.

Huomautus: Sen lisäksi, että voit valita kypsennyslämpötilan ja -ajan manuaalisesti, voit myös valita esiasetetuista ohjelmista, jotka on suunniteltu helpottamaan käyttöä ja tuottamaan parhaat tulokset.



7 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

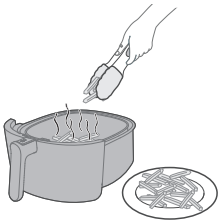
- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista tai käännä aineksia lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kattila on asetettu takaisin laitteeseen.

8 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiäänen. Vedä kattila varovasti ulos.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kori, kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kori ja kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat ne laitteesta. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.



9 Poista kypsennetty ruoka korista.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyypistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen ainesten ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

Ilmakypsennystilan ruokataulukko

Alla olevassa taulukossa on annettu suositellut perusasetukset erilaisten ruokien valmistamiseen.

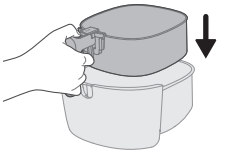
Huomautus

- Tässä luetellut asetukset ovat ohjeellisia. Koska ainesten alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, kaikille aineksille ei voida taata parasta mahdollista lopputulosta.
- Kun kypsennät suuria määriä (esim. ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), ravista, kääntele tai sekoita aineksia 2–3 kertaa kypsennyksen aikana, jotta varmistat tasaisen koostumuksen ja kypsyyden.

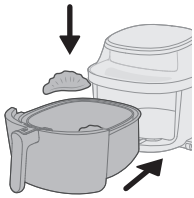
Ruoka-ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Pieni annos	830 g	200 °C	22 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 11, 14, 17 ja 20 minuutin kohdalla. Varmista pienten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Suuri annos	1250 g	200 °C	30 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 14, 18, 22 ja 27 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Pakastekevätkääryleet	800 g	200 °C	15 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1–2 kertaa kypsennyksen aikana
Hampurilainen (noin 150 g / 5 oz)	6 pihviä	200 °C	16–25 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1–2 kertaa kypsennyksen aikana
Lihamureke	1400 g	150 °C	65–70 min	
Luuttomat kyljykset (noin 190 g / 7 oz)	4 kyljystä	200 °C	16–25 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1–2 kertaa kypsennyksen aikana
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	5 kpl	180 °C	20–28 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1–2 kertaa kypsennyksen aikana
Kokonainen broileri (1200 g / 42 oz)	1 kpl	180 °C	50–60 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1 kerran kypsennyksen aikana
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 75 g / 2,6 oz)	4 kpl	180 °C	8 min	

Ruoka-ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika	Huomautus
Kanankoivet (noin 100 g / 3,5 oz / kappale) Pieni annos	4 kpl	180 °C	26 min	Varmista pienten kanankoipiannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla, kääntämällä tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 13 minuutin kohdalla.
Muffinit (noin 40 g / 1,4 oz / kappale)	6 kpl	160 °C	16 min	
Vihannekset (reiluina paloina) Suuri annos	1300 g	180 °C	15 min	Varmista suurten sekavihannesannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 8 ja 12 minuutin kohdalla.

Höyrykypsennystila



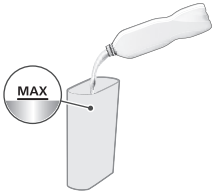
1 Aseta kori kattilaan.



2 Lisää ainekset koriin ja aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Airfryerilla voi kypsentää monenlaisia aineksia. Jotta saat parhaat tulokset, tarkista suositellut määrät ja kypsennysajat ruokataulukosta.

Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kori enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.



3 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

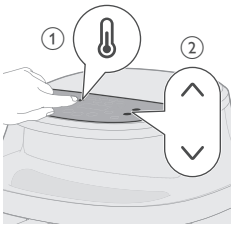
4 Vedä vesisäiliön jalusta ulos laitteen pohjasta.

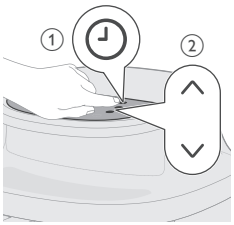
5 Aseta vesisäiliön kansi paikalleen ja aseta vesisäiliö jalustalle.

6 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

7 Siirry höyrykypsennystilaan painamalla **höyrykypsennyspainiketta**.

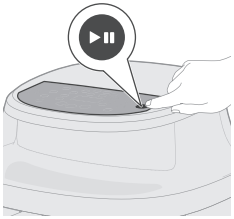
8 Paina **lämpötilapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennyslämpötila käyttämällä **lisäys**- tai **vähennyspainiketta**.





9 Paina **aikapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennysaika käyttämällä **lisäys**- tai **vähennyspainiketta**.

Huomautus: Sen lisäksi, että voit valita kypsennyslämpötilan ja -ajan manuaalisesti, voit myös valita esiasetetuista ohjelmista, jotka on suunniteltu helpottamaan käyttöä ja tuottamaan parhaat tulokset.



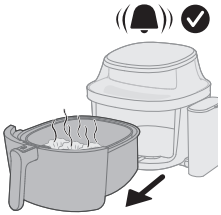
10 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista tai käännä sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

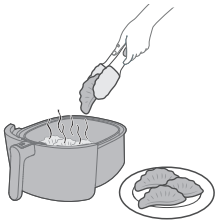
Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin laitteeseen.



11 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiäänen. Vedä kattila varovasti ulos.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kori, kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kori aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat korin. Korista saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.



12 Poista kypsennetty ruoka korista.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyypistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen ainesten ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

Höyrykypsennystilan ruokataulukko

Alla olevassa taulukossa on annettu suositellut perusasetukset erilaisten ruokien valmistamiseen.

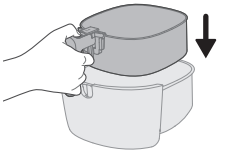
Huomautus

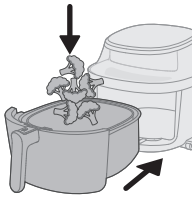
- Tässä luetellut asetukset ovat ohjeellisia. Koska ainesten alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, kaikille aineksille ei voida taata parasta mahdollista lopputulosta.
- Kun kypsennät suuria määriä (esim. ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), ravista, kääntele tai sekoita aineksia 2–3 kertaa kypsennyksen aikana, jotta varmistat tasaisen koostumuksen ja kypsyyden.

Ruoka-ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot	1000 g / 35 oz	180 °C	34 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1–2 kertaa kypsennyksen aikana
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	5 kpl	160 °C	29 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1–2 kertaa kypsennyksen aikana
Kalafilee (noin 125 g / 4 oz)	6 kpl	160 °C	22 min	Ravista, kääntele tai sekoita 1–2 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoinen leipä	500 g	180 °C	30 min	Levitä taikina tasaiseksi kerrokseksi, jotta estät sitä nousemasta ja koskettamasta lämmitysvastusta kypsennyksen aikana, koska muutoin leipä voi palaa.
Kokonainen broileri	1200 g / 42 oz	180 °C	50 min	Ravista, kääntele tai sekoita kerran kypsennyksen aikana

Höyrytystila

1 Aseta kori kattilaan.

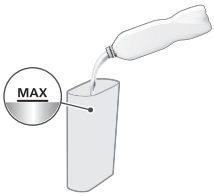




2 Lisää ainekset koriin ja aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Airfryerilla voi kypsentää monenlaisia aineksia. Jotta saat parhaat tulokset, tarkista suositellut määrät ja kypsennysajat ruokataulukosta.

Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kori enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.



3 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

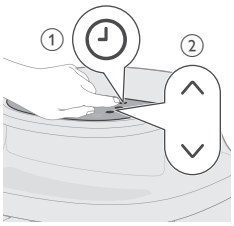
4 Vedä vesisäiliön jalusta ulos laitteen pohjasta.

5 Aseta vesisäiliön kansi paikalleen ja aseta vesisäiliö jalustalle.

6 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

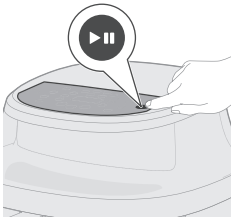
7 Siirry höyrytystilaan painamalla **höyrytyspainiketta**.

8 Paina **aikapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennysaika käyttämällä **lisäys**- tai **vähennyspainiketta**.



Huomautus: Lämpötilan säätö ei ole käytössä höyrytyksessä.

Huomautus: Sen lisäksi, että voit valita kypsennyslämpötilan ja -ajan manuaalisesti, voit myös valita esiasetetuista ohjelmista, jotka on suunniteltu helpottamaan käyttöä ja tuottamaan parhaat tulokset.



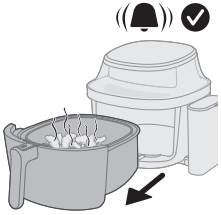
9 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista tai käännä aineksia lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

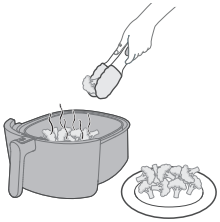
Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin laitteeseen.



10 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiäänen. Vedä kattila varovasti ulos.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kori, kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kori ja kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat ne laitteesta. Korista saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.



11 Poista kypsennetty ruoka korista.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyypistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen ainesten ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

Höyrytystilan ruokataulukko

Alla olevassa taulukossa on annettu suositellut perusasetukset erilaisten ruokien valmistamiseen.

Huomautus

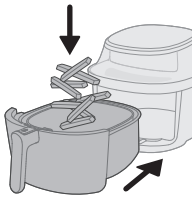
- Tässä luetellut asetukset ovat ohjeellisia. Koska ainesten alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, kaikille aineksille ei voida taata parasta mahdollista lopputulosta.
- Kun kypsennät suuria määriä (esim. ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), ravista, kääntele tai sekoita aineksia 2–3 kertaa kypsennyksen aikana, jotta varmistat tasaisen koostumuksen ja kypsyyden.

Ruoka-ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot	1000 g / 35 oz	100 °C	29–35 min	
Kokonainen peruna (noin 250–300 g / 9–11 oz)	4 kpl	100 °C	50–60 min	

Ruoka-ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika	Huomautus
Porsaan ribsit	300 g / 11 oz	100 °C	25–35 min	
Riisi	320 g / 11 oz	100 °C	35–40 min	Käytä valmistusastiaa, kuten leivinastiaa, silikonivuokaa tms. Lisää astiaan 320 ml vettä, riisin ja veden suhde on 1:1,2.
Jamssi/bataatti (noin 100 g / 3,5 oz)	8 kpl	100 °C	50–75 min	

Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

Tässä laitteessa on erilaisia esiasetettuja ruoanvalmistusohjelmia, jotka on suunniteltu auttamaan ruoanvalmistuksessa. Kukin esiasetus on optimoitu tietyntyyppistä ruokaa varten, ja se säätää automaattisesti sopivimman lämpötilan ja kypsennysajan, jotta saat parhaat tulokset mahdollisimman vähällä vaivalla.



1 Lisää ainekset koriin ja aseta kattila takaisin laitteeseen.

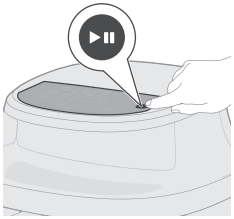
Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kori enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.

2 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

3 Siirry johonkin kypsennystilaan painamalla **ilmakypsennys**-, **höyrytys**- tai **höyrykypsennyspainiketta**.

Huomautus: Varmista, että olet täyttänyt vesisäiliön ja asettanut sen paikalleen, kun käytät **höyrytys-** tai **höyrykypsennystilaa**.

4 Valitse jokin esiasetetuista ohjelmista sen mukaan, mitä ruokaa valmistat.



5 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kori varovasti ulos.
- Ravista tai käännä sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kori takaisin.

Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin laitteeseen.

6 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiäänen. Vedä kattila varovasti ulos.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kori, kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kori ja kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat ne laitteesta. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.

7 Poista kypsennetty ruoka korista.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyypistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen ainesten ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

Ilmakypsennyksen esiasetustaulukko

	Esiasetus	Suositeltu määrä	Aika	Lämpötila	Ravistus-muistutus
	Pakasteranskanperunat	1000 g	27 min	180 °C	2 kertaa
	Kotitekoiset ranskanperunat	1000 g	29 min	180 °C	2 kertaa

	Kyljykset	4 kpl (190 g / kappale)	17 min	200 °C	1 kerran
	Kananmuna ja aamiainen	3 paahtoleipää, 4 kananmunaa	12 min Lisää paahtoleipä 6 min kuluttua	160 °C	/
	Muffini	9 vuokaa (noin 30 g / vuoka)	16 min	160 °C	/
	Kanankoivet	10 kpl (125 g / kappale)	28 min	180 °C	2 kertaa
	Sekavihannekset	1000 g (ilmakypsennystila) 600 g (höyrykypsennys- ja höyrytystila)	12 min	180 °C	2 kertaa
	Kokonainen kala	2 kalaa (300–400 g / kala)	13 min	200 °C	1 kerran

Höyrykypsennyksen esiasetustaulukko

	Esiasetus	Paino	Aika	Lämpötila	Ravistus-muistutus
	Kanankoivet	10 kpl (125 g / kappale)	35 min	180 °C	2 kertaa
	Perunakuutiot	1000 g	34 min	180 °C	1 kerran
	Kukkakaali	600 g	19 min	160 °C	2 kertaa
	Kokonainen kala	2 kalaa (300–400 g / kala)	18 min	200 °C	1 kerran
	Taikinanyytit	370 g	16 min	160 °C	/

Höyrytyksen esiasetustaulukko

	Esiasetus	Paino	Aika	Lämpötila
	Kanankoivet	10 kpl (125 g / kappale)	33 min	100 °C
	Perunakuutiot	1000 g	29 min	100 °C

	Parsakaali	600 g	13 min	100 °C
	Kokonainen kala	2 kalaa (300–400 g / kala)	19 min	100 °C
	Taikinanyytit	370 g	13 min	100 °C

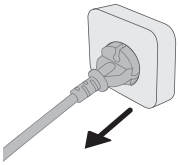
Puhdistaminen

Säännöllinen puhdistus

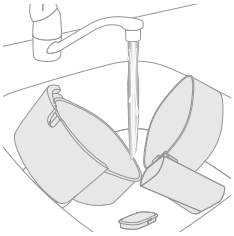
Varoitus: Anna kattilan, korin ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.

Varoitus: Korissa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.



1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

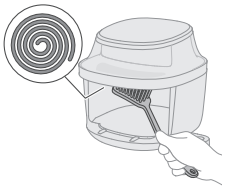


3 Puhdista kori, kattila ja vesisäiliö juoksevalla vedellä, tarvittaessa lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

Vihje: Jos koriin tai kattilaan on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos korissa tai kattilassa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.

Vihje: Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä terästharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.

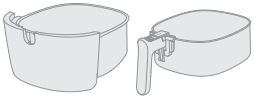
4 Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulko- ja sisäpuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



5 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

6 Puhdista laitteen sisäpuoli hieman kostutetulla pehmeällä liinalla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.

Puhdistustaulukko

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Höyrypuhdistus

Höyrypuhdistustoiminto liuottaa tehokkaasti rasvaiset jäämät ja puhdistaa korin ja kattilan perusteellisesti.

Ohjelma kestää 25 minuuttia ja sisältää seuraavat:

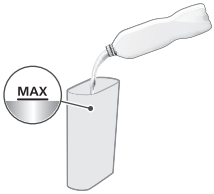
- **20 minuutin höyrypuhdistus** kertymien poistamiseen.
- **5 minuutin kuivaus** sen varmistamiseen, että kattila on valmis käyttöön.

Huomautus: Kun käynnistät höyrypuhdistusohjelman, laitteen takaosasta saattaa vapautua enemmän vesihöyryä kuin normaalin höyrytystilan aikana. Tämä on normaalia ja saattaa aiheuttaa sen, että lähellä oleville seinille tiivistyy enemmän kosteutta.

Ennen kuin aloitat, varmista seuraavat:

- Ilmanpoistoaukko ei osoita suoraan kohti pistorasiaa.
- Laitteen lähelle ei ole sijoitettu muita keittiökoneita.
- Laitteen ja seinän välillä on vähintään 15 cm tilaa, jotta minimoit kosteuden tiivistymisen.

1 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.



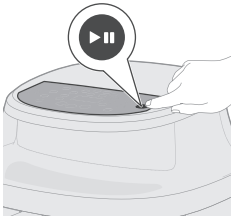
Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

2 Vedä vesisäiliön jalusta ulos laitteen pohjasta.

3 Aseta vesisäiliön kansi paikalleen ja aseta vesisäiliö jalustalle.

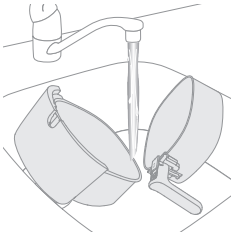
4 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

5 Paina **höyrypuhdistuspainiketta**.



6 Aloita höyrypuhdistus painamalla **käynnistyspainiketta**.

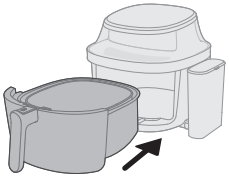
7 20 minuutin kuluttua laitteen merkkiääni alkaa soida jatkuvasti ja höyrypuhdistuksen kuvake alkaa vilkkua.



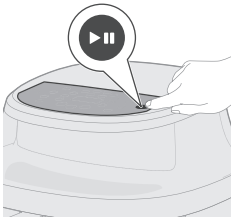
8 Vedä kattila ja kori ulos ja puhdista ne.

Varoitus: Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita, kun käsittelet kuumaa kattilaa.

Huomautus: Jos kattilaan ja koriin jää rasvaa, pese ne saippuavedellä tai pesuaineella ja sienellä, ja huuhtele ne uudelleen.



9 Aseta kori ja kattila takaisin laitteeseen.



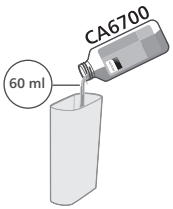
10 Aloita kuivaus painamalla **käynnistyspainiketta**.

11 5 minuutin kuluttua äänimerkki ilmoittaa, että kuivaus on valmis.

Vihje: Suosittelemme höyrypuhdistustoiminnon käyttämistä vedenkiertojärjestelmän ja paistotilan perusteelliseen puhdistamiseen ennen ensimmäistä käyttökertaa tai jos laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan.

Kalkinpoisto

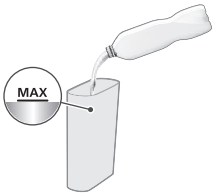
Höyrytystilan 20 tunnin käytön jälkeen kalkinpoistomuistutus alkaa vilkkua automaattisesti näytössä, mikä tarkoittaa, että on aika suorittaa kalkinpoisto. Kalkinpoisto-ohjelma poistaa Airfryerin vesijärjestelmään kertyvän kalkin ja pidentää laitteen käyttöikää.



1 Laita vesisäiliöön 60 ml Philips Descaler CA6700 -kalkinpoistoainetta.

Huomautus: Philips Descaler CA6700 ei sisälly pakkaukseen. Osta erikseen parasta mahdollista kalkinpoistoa varten.

Huomautus: Suosittelemme laitteen kalkinpoistoon Philips Descaler CA6700/55 -kalkinpoistoainetta (saatavilla Philipsin verkkokaupasta). Laitteeseen on tehtävä kalkinpoisto aina sen jälkeen, kun höyrytystoimintoa on käytetty 10 tuntia. Jos aiot käyttää kalkinpoistoon sitruunahappojauhetta, suosittelemme, että sekoitat kalkinpoistoliuoksen, jossa on **40 g elintarvikelaatuista sitruunahappojauhetta** ja **800 millilitraa vettä**. Takuu mitätöityy, jos laitteelle ei tehdä kalkinpoistoa.



2 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-tasoon asti.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

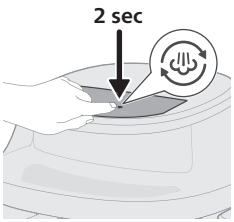
3 Sekoita kalkinpoistoaine ja vesi vesisäiliössä.

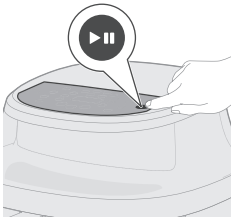
4 Vedä vesisäiliön jalusta ulos laitteen pohjasta.

5 Aseta vesisäiliön kansi paikalleen ja aseta vesisäiliö jalustalle.

6 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

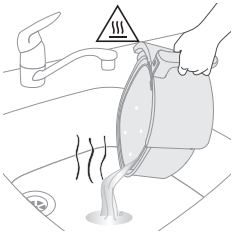
7 Paina **höyrypuhdistuspainiketta** 2 sekunnin ajan.





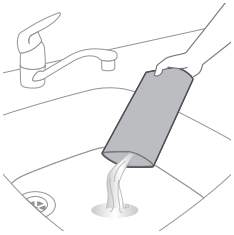
8 Käynnistä kalkinpoisto painamalla **käynnistyspainiketta**.

9 25 minuutin kalkinpoiston jälkeen laitteesta kuuluu merkkiääni, joka muistuttaa sinua vetämään kattilan ulos.

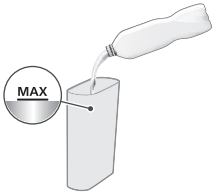


10 Vedä kattila ulos ja kaada pois siihen jäänyt vesi.

Varoitus: Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita, kun käsittelet kuumaa kattilaa.



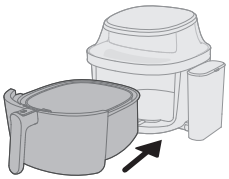
11 Kaada jäljelle jäänyt vesi pois vesisäiliöstä.



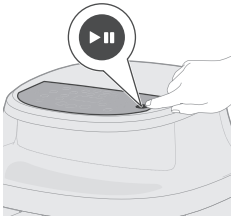
12 Täytä vesisäiliö uudelleen vedellä.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

13 Aseta kori ja kattila takaisin laitteeseen.

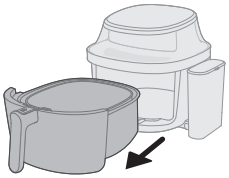


14 Jatka kalkinpoistoa painamalla käynnistyspainiketta.

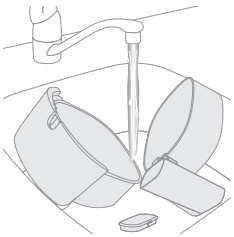


15 Kalkinpoisto päättyy, kun kuulet laitteesta taas merkkiäänen.

16 Vedä kori ja kattila ulos.



17 Huuhtele kori, kattila ja vesisäiliö juoksevalla vedellä.



Tärkeää: Älä koskaan käytä kalkinpoistoainetta, jossa on rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikka), sillä tämä voi vahingoittaa vesijärjestelmää, eikä aine irrota kalkkikertymiä kunnolla.

Huomautus: Jos alueesi vesi on kovaa, sinun voi olla tarpeen poistaa kalkki useammin.

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.home.id/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki osat, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila, paistokori ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsentyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:
		Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.
	Et painanut **virtapainiketta**.	Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivitettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
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 näytössä lukee edelleen E1, soita puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E4–E12.	Laitteessa voi olla toimintahäiriö.	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja kytke se sitten uudelleen. Jos tämä ei auta, soita puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E15.	Sisäinen vesiputki on tukossa.	Tee kalkinpoisto. Jos tämä ei auta, soita puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Laitteen sisältä kuuluu erikoista ääntä.	Laitteessa on tuuletin lämmön kierrättämiseen ja vesipumppu höyrytystoimintoa varten. Käytön aikana saatat kuulla ääniä näistä osista.	Tämä on normaalia. Jos ääni voimistuu tai muuttuu selvästi, ota yhteyttä kuluttajapalvelukeskukseen.
Paistotilassa on vettä käytön jälkeen.	Ruoanlaiton jälkeen saatat huomata, että paistotilaan on jäänyt vettä. Tämä johtuu siitä, että käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy ruoan pinnalle ja paistotilan sisäpinnoille.	Vähäinen kosteuden tiivistyminen on normaalia. Pyyhi se pois kostealla ja hankaamattomalla liinalla.
vilkkuu.	Vesisäiliössä ei ole vettä.	Lisää vesisäiliöön puhdistettua tai tislattua vettä.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Kiinnitä vesisäiliö painamalla se paikalleen.
	Sisäinen vesiputki on tukossa.	Tee kalkinpoisto. Jos tämä ei auta, soita puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
vilkkuu.	Tämä on kalkinpoistomuistutus.	Tee kalkinpoisto. Katso kohta Kalkinpoisto.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Seinälle tiivistyy vettä höyrytyksen, höyrypuhdistuksen tai kalkinpoiston aikana.	Tämä on normaalia. Laitteen ilmanpoistoaukosta voi tulla tavallista enemmän vesihöyryä. Sisäinen tuuletin voi työntää höyryn kohti lähellä olevia pintoja, jolloin seinillä näkyy tiivistynyttä vettä.	Varmista turvallinen ja optimaalinen käyttö seuraavasti: - Sijoita laite vähintään 15 cm:n etäisyydelle seinästä, jotta veden tiivistyminen vähenee. - Varmista, että ilmanpoistoaukko ei osoita suoraan kohti pistorasiaa, jotta estät sähkön aiheuttamat vaarat. - Älä sijoita laitteen lähelle muita keittiökoneita käytön aikana. - Kuivaa lähellä oleville pinnoille tiivistynyt vesi pehmeällä liinalla tai mopilla.
Airfryerista vuotaa vettä.	Sisäinen vuoto (esim. vesiputki tai sisäiset osat).	Ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
	Halkeamia tai vaurioita ulkoisen voiman seurauksena. Jos laite on pudonnut tai vääntynyt, tämä voi aiheuttaa rakenteellisia vaurioita, joista aiheutuu vuotoja.	
	Vesisäiliö ei ehkä ole kunnolla paikallaan tai se on voinut vaurioitua.	Irrota vesisäiliö ja aseta se kunnolla paikalleen. Tarkista, näkyykö laitteessa halkeamia tai vaurioita. Jos vaurioita löytyy, ota yhteys kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryer ei tuota riittävästi höyryä.	Vesisäiliössä on liian vähän vettä.	Tarkista, että vesisäiliössä on riittävästi vettä.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Kiinnitä vesisäiliö painamalla se paikalleen.
	Vedentäyttöaukko on likainen tai tukkeutunut.	Poista tukkeumat puhdistamalla ja huuhtelemalla se perusteellisesti.
	Höyrystin on tukkeutunut tai putki vuotaa.	Jos laitetta on käytetty pitkään, höyrystin voi olla tarpeen huoltaa. Puhdista höyryjärjestelmä suorittamalla kalkinpoisto. Jos ongelma jatkuu kalkinpoiston jälkeen, ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Innehåll

Viktiga säkerhetsinstruktioner 817
Fara 817
Varning 818
Var försiktig 819
Elektromagnetiska fält (EMF) 820
Automatisk avstängning 820
Återvinning 821
Garanti och support 821
Ekodesigninformation 821
Introduktion 821
Allmän beskrivning 822
Produktöversikt 822
Översikt av kontrollpanelen 823
Före första användningen 827
Förberedelser före användning 827
Använda apparaten 827
Luftstekningsläge 828
Ångstekningsläge 831
Ångläge 834
Laga mat med snabbval 837
Rengöring 840
Rutinrengöring 840
Ångrengöring 841
Avkalkning 844
Förvaring 848
Felsökning 848

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara

1

- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn (bild 1).
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte 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 i korgen.
- Se alltid till att värmeelementet är rent och att ingen mat har fastnat i det.
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: värmeelementet och kanten på metalldelarna är varma.

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.

2

- Ytorna kan bli varma vid användning (bild 2).
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är över 8 år och under tillsyn av vuxen.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 15 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftsstekning 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.
- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatissorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.
- Eftersom den här Airfryern har en stor tillagningskammare är eleffekten stor. Använd inte andra apparater på samma krets samtidigt (till exempel vattenkokare, elektriska grillar osv.). I så fall kan det hända att säkringen och strömmen går.
- Var försiktig när du öppnar, stänger eller skakar den stora, tunga lådan när du använder Airfryern. Hantera den alltid försiktigt för att förhindra att den glider eller faller, vilket kan orsaka skador.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer på mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.

- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken för att undvika potentiella skador och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Pannan, korgen och tillbehören i tillagningskärlet blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.
- Placera inte pannan eller korgen på UI-panelen, eftersom de kan falla och orsaka skador.
- Var försiktig när du drar ut pannan när du ångkokar mat så att du inte bränner dig på ångan.
- Rikta inte apparatens ångutlopp mot uttaget.

Var försiktig

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär, ställer undan eller rengör den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. Fritera inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Se alltid till att du har kontroll över din Airfryer.
- När du tillagar feta livsmedel kan Airfryern avge rök.
- Tryck inte på korgens frigöringsknapp medan du skakar eller flyttar korgen.
- Genomför avkalkningsprocessen när avkalkningsikonen tänds.
- Var försiktig när du häller ut den tillagade maten och var försiktig så att inte tillbehören trillar ut.
- Se till att enheten placeras med baksidan minst 15 cm från väggen och framsidan 2 cm från bänkskivans kant. Se även till att luftutloppet inte är riktat mot något eluttag.

- Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.
- Vid normal användning måste god ventilation säkerställas runt produkten.
- Om ånga samlas inuti eller runt ångöppningen torkar du av den med en mjuk, torr trasa.
- Om det finns kondensvatten på uttaget rekommenderar vi att du justerar apparatens position eller använder ett dammskydd på uttaget för att undvika att kondens samlas i uttag.
- Den här apparaten har en kort nätsladd för att minska risken för att personer trasslar in sig i den eller snubblar om den, vilket kan ske med en lång nätsladd.
- Förlängningssladdar kan användas om försiktighet iakttas. Om en förlängningssladd används:
  - Nätsladdens elektriska märkdata måste vara lika höga som apparatens märkdata.
  - Sladden ska arrangeras så att den inte ligger över bänkens eller bordets kant där barn kan dra i den eller personer kan snubbla över den.
  - Förlängningssladden ska vara jordad med en sladd med tre ledningar.
- Den här enheten har en polariserad kontakt (ett blad är bredare än det andra). För att minska risken för elektrisk stöt är den här kontakten avsedd att passa i ett polariserat uttag på endast ett sätt. Om kontakten inte passar helt i uttaget ska du vända den. Om den fortfarande inte passar ska du kontakta en kvalificerad elektriker. Försök inte att modifiera kontakten på något sätt.
- För att undvika skador på apparaten ska du inte använda alkaliska rengöringsmedel. Rengör i stället med en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel.
- För att undvika skador på apparaten ska du inte använda hårt vatten. Använd i stället renat/destillerat vatten för att ångkoka, ångsteka och avkalka.
- Rikta inte kall luft från fläktar eller luftkonditioneringsapparater mot luftutloppet på Airfryern.
- Använd endast Philips avkalkningsmedel CA6700. Du får under inga omständigheter använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, sulfaminsyra eller ättiksyra (ättika) då det kan skada maskinens vattenkrets och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt. Garantin gäller inte om du inte använder Philips avkalkningsmedel. Garantin gäller inte heller om du inte avkalkar apparaten.
- Värmeelementets yta är varm en tid efter användning.

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 Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller leveransdatum, om senare). Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information, om reservdelar eller för att åberopa garantin, kan du besöka vår webbplats **home.id/support**.

Ekodesigninformation

Ekodesigninformation för modellidentifierare: NA540, NA541, NA543, NA547

Beskrivning	Symbol	Värde	Enhet
Strömförbrukning i avstängt läge	P_{av}	0,3	W
Strömförbrukning i standbyläge	P_{sb}	/	W
Tid innan automatisk växling till standbyläge	T_{sb}	20	Min
Standard som använts för mätning av driftsvärde	EN 50564:2011		
Kontaktuppgifter för att få mer information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nederländerna		
Apparaten efterlever ekodesignkraven i KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2023/826.			

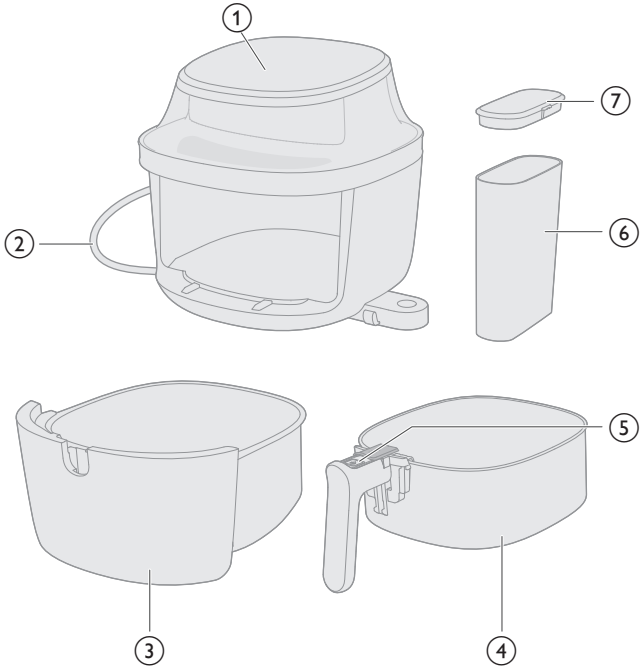
Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på **www.home.id** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

Allmän beskrivning

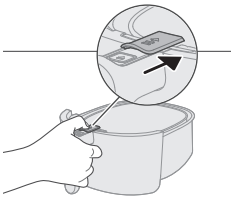
Produktöversikt



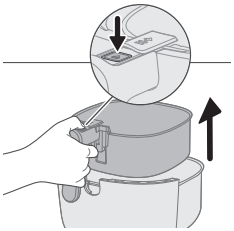
1 Kontrollpanel
2 Nätkabel
3 Panna
4 Korg
5 Frigöringsknapp för korgen
6 Vattenbehållare
7 Vattenbehållarlock

Frigöringsknapp för korgen

För höljet framåt för att komma åt frigöringsknappen för korgen.



Tryck på frigöringsknappen för korgen och lyft upp korgen för att ta ut den ur pannan.



Översikt av kontrollpanelen

Ström och grundläggande funktioner

På/av-knapp
Tryck för att slå på och stänga av Airfryern.

Start/paus-knapp
Tryck för att starta eller pausa tillagningsprocessen.

Luftstekningsknapp
Tryck för att börja luftsteka med varm luft som cirkulerar för ett krispigt resultat.

Ångstekningsknapp
Tryck för att börja ångkoka och luftsteka för en krispig utsida och saftig insida.

Ångknapp
Tryck för att tillaga mat med ånga för skonsam och jämn uppvärmning.

Knappar för att öka och minska
Tryck för att öka och minska tillagningstemperaturen och -tiden.

Temperaturknapp
Tryck för att aktivera temperaturjusteringsläget.

Tidsknapp
Tryck för att aktivera tidsjusteringsläget.

Snabbval

Frysta pommes frites

Använd det här snabbvalet för att laga krispiga, gyllenbruna frysta pommes frites, potatisklyftor eller rösti.

Potatiskuber

Använd det här snabbvalet för pommes frites eller potatisklyftor som gjorts på färsk potatis.

Köttkotletter

Använd det här snabbvalet för att grilla kött som du vill ha det med en stekt yta.

Frukost

Använd det här snabbvalet för en snabb och välbalanserad frukost med gyllenbrunt rostat bröd och löskokta ägg.

Muffins

Använd det här snabbvalet för fluffiga muffins som är jämnt bakade.

Kycklingklubbor

Använd det här snabbvalet för att tillaga kycklingklubbor så att de får ett krispigt skinn.

Blandade grönsaker

Använd det här snabbvalet för att rosta grönsaker jämnt med minimalt med olja.

Fisk

Använd det här snabbvalet för att tillaga fiskfiléer eller skaldjur på ett skonsamt sätt så att de behåller sin saftighet och skivighet.

Dumplings

Använd det här snabbvalet för jämnt tillagade dumplings som har en krispig yta och saftig fyllning.

Ytterligare funktioner

Varmhållning

Du kan aktivera varmhållningsläget när som helst – före eller under tillagningen – genom att trycka på **varmhållningsknappen**.

När varmhållningsfunktionen är aktiverad växlar apparaten automatiskt till varmhållningsläget när tillagningen är klar.

Skakningspåminnelse

Den här modellen har en skakningspåminnelse. För bästa möjliga resultat ska du skaka eller vända maten när du hör påminnelsen.

Tryck på **skakningspåminnelseknappen** för att aktivera och inaktivera larm. När funktionen är aktiverad hör du ett pip och ser knappen blinka, vilket påminner dig om att du ska skaka eller vända på ingredienserna för jämnare tillagning.

Lampa

Tänd och släck lampan i tillagningskammaren.

Ångrengöring

Löser effektivt upp fettrester och rengör både korgen och pannan noga.

Favorit

Din Airfryer har en funktion för att spara favoriter så att du snabbt kommer åt de inställningar du använder ofta.

- Välj tillagningsläge: luftstekning, ångstekning eller ångkokning.
- Ställ in önskad tillagningstemperatur och -tid.
- Håll **favoritknappen** intryckt tills du hör ett pip. Det bekräftar att inställningen har sparats.
- Om du vill uppdatera favoriten upprepar du bara stegen ovan med de nya inställningarna.

Display

Tids-/temperaturvisning
Skärmen visar tillagningstid och tillagningstemperatur växelvis.

Indikering för ”Inget vatten”
Tänds när det inte finns tillräckligt med vatten i behållaren.

Avkalkningsindikering
Tänds när de ångaktiverade funktionerna har använts i 20 timmar.

Före första användningen

Viktigt! Under det första användningstillfället kan Airfryern avge rök och lukt. Detta är normalt och bör försvinna inom några minuter.

Varning! Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, frityrolja eller annan vätska.

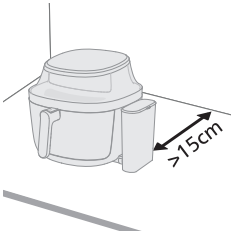
Varning! Vidrör inte varma ytor. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.

Varning! Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Obs! Du behöver inte förvärma apparaten.

1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
3 Rengör apparaten noga före det första användningstillfället.

Förberedelser före användning



1 Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta. Se till att det finns tillräckligt med utrymme på bordet för den utdragna skenan efter att pannan har dragits ut.
2 Lämna minst 15 cm fritt utrymme bakom apparaten.

Obs! Vid användning släpps ånga ut från luftutblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Placera apparaten minst 15 cm från väggen och se till att luftutblåsen inte är placerade direkt framför uttaget.

Obs! Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekresultatet.

Obs! Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.

Använda apparaten

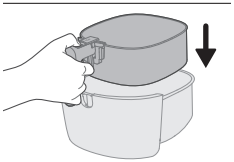
Den här apparaten med ångfunktion har tre mångsidiga tillagningslägen som är utformade för att passa en mängd olika tillagningsbehov.

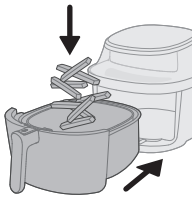
- **Luftstekningsläget** ger krispiga resultat med minimalt med olja – perfekt för snacks och luftfriterade favoriter.

- **Ångstekningsläget** kombinerar varm luft och ånga för att hålla kvar fukten och samtidigt få en gyllene stekyta – perfekt för exempelvis bröd och fisk.
- **Ångkokningsläget** använder enbart ånga för att försiktigt tillaga ingredienser så att näringsämnen och textur bevaras – perfekt för grönsaker samt fisk och skaldjur.

Luftstekningsläge

1 Placera korgen i pannan.





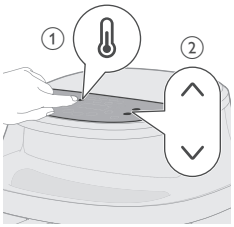
2 Tillsätt ingredienser i korgen och för tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Airfryern är lämplig för att tillaga en mängd olika ingredienser. Se Livsmedelstabell för rekommenderade mängder och tillagningstider för att få bästa möjliga resultat.

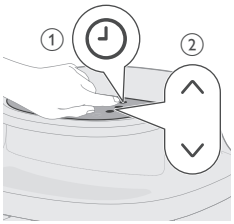
Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla korgen över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.

3 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av-knappen**.

4 Tryck på **luftstekningsknappen** för att aktivera luftstekningsläget.

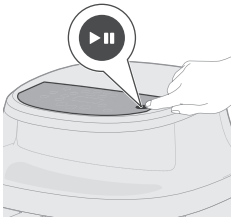


5 Tryck på **temperaturknappen** och använd sedan knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstemperatur.



6 Tryck på **tidsknappen** och använd sedan knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstid.

Obs! Förutom att välja tillagningstemperatur och -tid manuellt kan du även välja mellan en rad snabbval som har utformats för smidig tillagning och optimala resultat.



7 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka eller vänd ingredienserna över en värmetålig yta.
- För tillbaka pannan för att fortsätta tillagningen.

Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när pannan tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när pannan har förts in i apparaten igen.

8 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är korgen, pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid korgen och pannan på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut dem ur apparaten. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.

9 Ta ut den tillagade maten ur korgen.

Obs! Överflödig olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fettet.

Livsmedelstabell för luftstekningsläget

Tabellen nedan tillhandahåller rekommenderade grundinställningar för att tillaga olika typer av ingredienser.

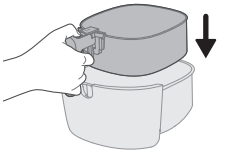
Anteckning

- Inställningarna i listan är avsedda som riktlinjer. På grund av variationer i ingrediensernas ursprung, storlek, form och märke kan optimala resultat inte garanteras för alla ingredienser.
- När du tillagar större mängder (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om ingredienserna 2–3 gånger under tillagningen för att säkerställa jämn konsistens och tillagning.

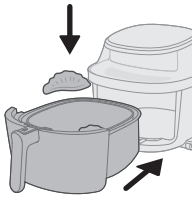
Livsmedel	Mängd livsmedel	Tempera-tur	Tid	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Liten portion	830 g	200 °C	22 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 11, 14, 17 och 20 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner pommes frites.
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Stor portion	1250 g	200 °C	30 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 14, 18, 22 och 27 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
Frysta vårrullar	800 g	200 °C	15 min	Skaka, vänd eller rör om 1–2 gånger under tiden
Hamburgare (cirka 150 g)	6 biffar	200 °C	16–25 min	Skaka, vänd eller rör om 1–2 gånger under tiden
Köttfärslimpa	1400 g	150 °C	65–70 min	
Benfria köttkotletter (cirka 190 g)	4 kotletter	200 °C	16–25 min	Skaka, vänd eller rör om 1–2 gånger under tiden
Kycklingbröst (cirka 160 g)	5 stycken	180 °C	20–28 min	Skaka, vänd eller rör om 1–2 gånger under tiden
Hel kyckling (1 200 g)	1 st.	180 °C	50–60 min	Skaka, vänd eller rör om 1 gång under tiden
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 75 g/2,6 oz)	4 stycken	180 °C	8 min	

Livsmedel	Mängd livsmedel	Tempera-tur	Tid	Anteckning
Kycklingklubbor (cirka 100 g/3,5 oz per styck) Liten portion	4 stycken	180 °C	26 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka, vänd eller rör runt det som tillagas efter 13 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner kycklingklubbor.
Muffins (cirka 40 g/1,4 oz per styck)	6 stycken	160 °C	16 min	
Blandade grönsaker (grovhackade) Stor portion	1300 g	180 °C	15 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller rör runt det som tillagas efter 8 och 12 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.

Ångstekningsläge



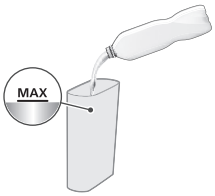
1 Placera korgen i pannan.



2 Tillsätt ingredienser i korgen och för tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Airfryern är lämplig för att tillaga en mängd olika ingredienser. Se ”Livsmedelstabell” för rekommenderade mängder och tillagningstider för att få bästa möjliga resultat.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla korgen över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.



3 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

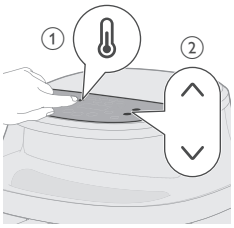
Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

4 Dra ut vattenbehållarens bas från apparatens undersida.

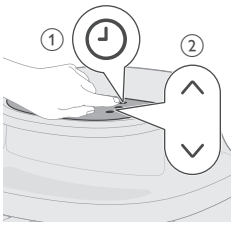
5 Fäst locket på vattenbehållaren och sätt vattenbehållaren på basdelen.

6 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.

7 Tryck på **ångstekningsknappen** för att aktivera ångstekningsläget.

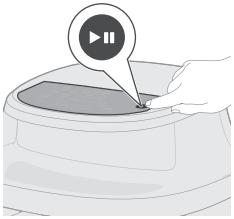


8 Tryck på **temperaturknappen** och använd sedan knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstemperatur.



9 Tryck på **tidsknappen** och använd sedan knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstid.

Obs! Förutom att välja tillagningstemperatur och -tid manuellt kan du även välja mellan en rad snabbval som har utformats för smidig tillagning och optimala resultat.



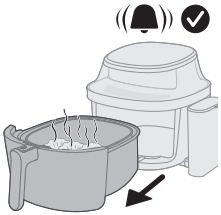
10 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka eller vänd innehållet över en värmetålig yta.
- För tillbaka pannan för att fortsätta tillagningen.

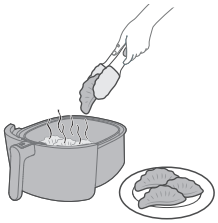
Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när korgen tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när korgen har förts in i apparaten igen.



11 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är korgen, pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid korgen på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut korgen. Det kan komma ånga från korgen beroende på typ av ingredienser.



12 Ta ut den tillagade maten ur korgen.

Obs! Överflödig olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fettet.

Livsmedelstabell för ångstekningsläget

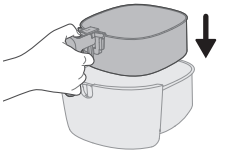
Tabellen nedan tillhandahåller rekommenderade grundinställningar för att tillaga olika typer av ingredienser.

Anteckning

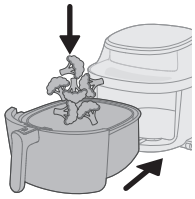
- Inställningarna i listan är avsedda som riktlinjer. På grund av variationer i ingrediensernas ursprung, storlek, form och märke kan optimala resultat inte garanteras för alla ingredienser.
- När du tillagar större mängder (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om ingredienserna 2–3 gånger under tillagningen för att säkerställa jämn konsistens och tillagning.

Livsmedel	Mängd livsmedel	Tempera-tur	Tid	Anteckning
Färska potatiskuber	1000 g/35 oz	180 °C	34 min	Skaka, vänd eller rör om 1–2 gånger under tiden
Kycklingbröst (cirka 160 g)	5 stycken	160 °C	29 min	Skaka, vänd eller rör om 1–2 gånger under tiden
Fiskfilé (cirka 125 g)	6 stycken	160 °C	22 min	Skaka, vänd eller rör om 1–2 gånger under tiden
Hembakat bröd	500 g	180 °C	30 min	Tryck ut degen i ett jämnt, platt lager för att förhindra att den jäser över och kommer i kontakt med värmeelementet under tillagningen eftersom brödet då kan brännas.
Hel kyckling	1200 g/42 oz	180 °C	50 min	Skaka, vänd eller rör om en gång under tiden

Ångläge



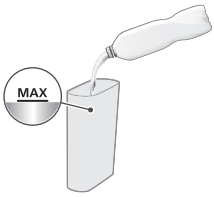
1 Placera korgen i pannan.



2 Tillsätt ingredienser i korgen och för tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Airfryern är lämplig för att tillaga en mängd olika ingredienser. Se Livsmedelstabell för rekommenderade mängder och tillagningstider för att få bästa möjliga resultat.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla korgen över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.



3 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

4 Dra ut vattenbehållarens bas från apparatens undersida.

5 Fäst locket på vattenbehållaren och sätt vattenbehållaren på basdelen.

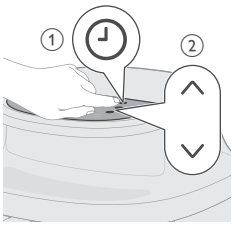
6 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.

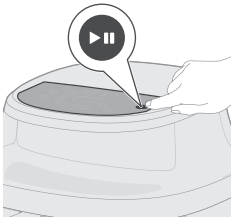
7 Tryck på **ångkokningsknappen** för att aktivera ångläget.

8 Tryck på **tidsknappen** och använd sedan knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstid.

Obs! Temperaturjustering är inaktiverat för ångkokning.

Obs! Förutom att välja tillagningstemperatur och -tid manuellt kan du även välja mellan en rad snabbval som har utformats för smidig tillagning och optimala resultat.





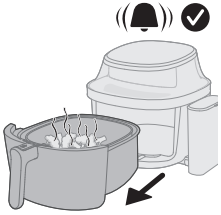
9 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka eller vänd ingredienserna över en värmetålig yta.
- För tillbaka pannan för att fortsätta tillagningen.

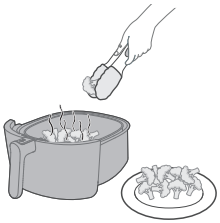
Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när korgen tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när korgen har förts in i apparaten igen.



10 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är korgen, pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid korgen och pannan på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut dem ur apparaten. Det kan komma ånga från korgen beroende på typ av ingredienser.



11 Ta ut den tillagade maten ur korgen.

Obs! Överflödig olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fettet.

Livsmedelstabell för ångläget

Tabellen nedan tillhandahåller rekommenderade grundinställningar för att tillaga olika typer av ingredienser.

Anteckning

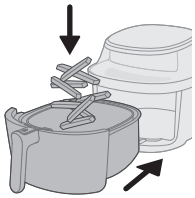
- Inställningarna i listan är avsedda som riktlinjer. På grund av variationer i ingrediensernas ursprung, storlek, form och märke kan optimala resultat inte garanteras för alla ingredienser.
- När du tillagar större mängder (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om ingredienserna 2–3 gånger under tillagningen för att säkerställa jämn konsistens och tillagning.

Livsmedel	Mängd livsmedel	Tempera-tur	Tid	Anteckning
Färska potatiskuber	1000 g	100 °C	29–35 min	
Hel potatis (cirka 250–300 g)	4 stycken	100 °C	50–60 min	

Livsmedel	Mängd livsmedel	Tempera-tur	Tid	Anteckning
Revbensspjäll	300 g	100 °C	25–35 min	
Ris	320 g/11 oz	100 °C	35–40 min	Använd tillagningskärl, som bakkärl, silikonform osv. Tillsätt 320 ml vatten i grytan. Förhållandet ris/vatten ska vara 1:1,2.
Jams/sötpotatis (cirka 100 g)	8 stycken	100 °C	50–75 min	

Laga mat med snabbval

Den här apparaten har en mängd olika snabbval som är avsedda att förenkla matlagningen. Varje snabbval är optimerat för en specifik typ av livsmedel och ställer automatiskt in idealisk temperatur och tillagningstid för att ge utsökta resultat med minimal ansträngning.



1 Tillsätt ingredienser i korgen och för tillbaka pannan i apparaten.

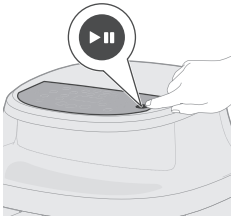
Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla korgen över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.

2 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av-knappen**.

3 Tryck på knappen för **luftstekning**, **ångkokning** eller **ångstekning** för att aktivera ett av tillagningslägena.

Obs! Se till att du har fyllt vattenbehållaren när du använder tillagningslägena **ångkokning** eller **ångstekning**.

4 Välj ett av snabbvalen beroende på vad du tillagar.



5 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut korgen.
- Skaka eller vänd innehållet över en värmetålig yta.
- För in korgen igen för att fortsätta tillagningen.

Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när korgen tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när korgen har förts in i apparaten igen.

6 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är korgen, pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid korgen och pannan på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut dem ur apparaten. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.

7 Ta ut den tillagade maten ur korgen.

Obs! Överflödig olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fettet.

Snabbvalstabell för luftstekning

	Snabbval	Rekommenderad mängd	Tid	Temperatur	Skakningspåminnelse
	Frysta pommes frites	1000 g	27 min	180 °C	2 gånger
	Hemgjorda pommes frites	1000 g	29 min	180 °C	2 gånger

	Köttkotlett	4 stycken (190 g/styck)	17 min	200 °C	1 gång
	Ägg och frukost	3 rostade bröd, 4 ägg	12 min Lägg i brödskivorna efter 6 minuter	160 °C	/
	Muffins	9 formar (cirka 30 g per form)	16 min	160 °C	/
	Kycklingklubbor	10 stycken (125 g/styck)	28 min	180 °C	2 gånger
	Blandade grönsaker	1 000 g (luftstekningsläge) 600 g (ångsteknings- och ångkokningslägena)	12 min	180 °C	2 gånger
	Hel fisk	2 fiskar (300–400 g per fisk)	13 min	200 °C	1 gång

Snabbvalstabell för ångstekning

	Snabbval	Vikt	Tid	Temperatur	Skakningspåminnelse
	Kycklingklubbor	10 stycken (125 g/styck)	35 min	180 °C	2 gånger
	Potatiskuber	1000 g	34 min	180 °C	1 gång
	Blomkål	600 g	19 min	160 °C	2 gånger
	Hel fisk	2 fiskar (300–400 g per fisk)	18 min	200 °C	1 gång
	Dumplings	370 g	16 min	160 °C	/

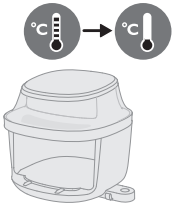
Snabbvalstabell för ångkokning

	Snabbval	Vikt	Tid	Temperatur
	Kycklingklubbor	10 stycken (125 g/styck)	33 min	100 °C

	Potatiskuber	1000 g	29 min	100 °C
	Broccoli	600 g	13 min	100 °C
	Hel fisk	2 fiskar (300–400 g per fisk)	19 min	100 °C
	Dumplings	370 g	13 min	100 °C

Rengöring

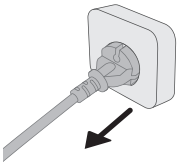
Rutinrengöring



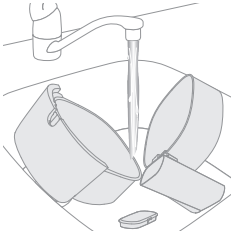
Varning! Låt pannan, korgen och apparatens insida svalna helt innan du börjar rengöra dem.

Varning: Korgen har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Avlägsna olja och fett från 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.
2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.

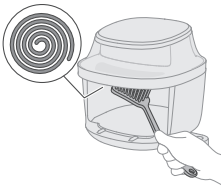


3 Rengör korgen, pannan och vattenbehållaren under rinnande vatten. Använd vid behov varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se Rengöringstabell).

Tips: Om matrester sitter fast i korgen eller pannan kan du låta dem ligga i varmt vatten 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. Använd ett avfettningsmedel om det finns fettfläckar på korgen eller pannan och du inte har fått bort dem med varmt vatten och diskmedel.

Tips: Om det behövs kan du ta bort livsmedelsrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelhård borste. Använd inte en stålborste eller hård borste eftersom det kan skada beläggningen på värmeelementet.

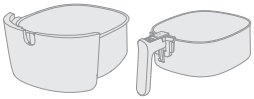
4 För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens ut- och insida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.



5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

6 Rengör apparatens insida med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.

Rengöringstabell

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Ångrengöring

Ångrengöringsfunktionen löser effektivt upp fettrester och rengör korgen och pannan grundligt.

Programmet körs i 25 minuter och består av följande:

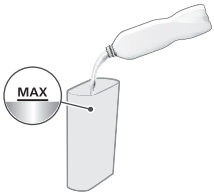
- **20 minuter ångrengöring** för att lösa upp rester.
- **5 minuter torkning** så att pannan är klar att användas.

Obs! När ångrengöringsprogrammet startas kan apparaten avge mer ånga från baksidan än när vanligt ångläge används. Det här är normalt och kan leda till ökad kondens på närliggande väggar.

Innan du startar ska du kontrollera att

- luftutloppet är inte direkt riktat mot ett eluttag
- andra köksapparater inte är står bredvid apparaten
- det är minst 15 cm mellan apparaten och väggen för att minska kondens.

1 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.



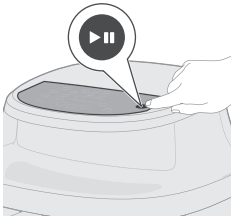
Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

2 Dra ut vattenbehållarens bas från apparatens undersida.

3 Fäst locket på vattenbehållaren och sätt vattenbehållaren på basdelen.

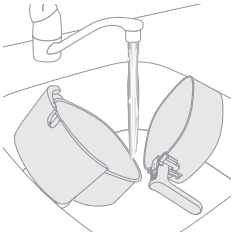
4 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.

5 Tryck på **ångrengöringsknappen**.



6 Tryck på **start/paus**-knappen för att starta ångrengöringsprocessen.

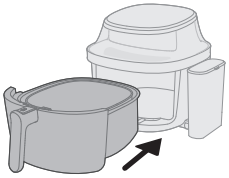
7 Efter 20 minuter hörs ett kontinuerligt pipljud och ångrengöringsikonen börjar blinka.



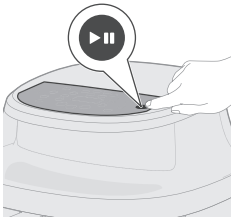
8 Dra ut och rengör pannan och korgen.

Varning! Bär alltid grytvantar när du hanterar den varma pannan.

Obs! Om det finns fett kvar i pannan och korgen kan du rengöra dem med en svamp i diskmedel och vatten, och sedan skölja igen.



9 För tillbaka korgen och pannan i apparaten.



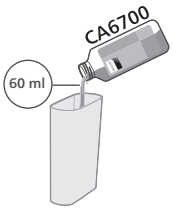
10 Tryck på **start/paus-knappen** för att starta torkprocessen.

11 Efter 5 minuter hörs ett pipljud som anger att torkningen är klar.

Tips: Vi rekommenderar att du använder ångrengöringsfunktionen före första användningstillfället eller om du inte använt apparaten på länge, för att noggrant rengöra vattenkretsen och tillagningsbehållaren.

Avkalkning

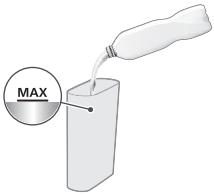
När ångläget har använts i 20 timmer visas och blinkar automatiskt en avkalkningspåminnelse på displayen – detta betyder att det är dags att köra avkalkningsprogrammet. Avkalkningsprogrammet tar bort kalkavlagringar i Airfryerns vattensystem, vilket bidrar till att förlänga apparatens livslängd.



1 Fyll vattenbehållaren med 60 ml av Philips avkalkningsmedel CA6700.

Obs! Philips avkalkningsmedel CA6700 medföljer inte i förpackningen. Köp separat för bästa möjliga avkalkningsresultat.

Obs! Om du vill avkalka apparaten rekommenderar vi att du använder Philips avkalkningsmedel CA6700/55 (finns att köpa i Philips onlinebutik). Apparaten måste avkalkas när ångkokningsfunktionen har använts i tio timmar. Om du tänker använda ett avkalkningsmedel baserat på citronsyra rekommenderar vi att du blandar **40 g citronsyrapulver av livsmedelskvalitet** med **800 ml vatten** för att få en avkalkningslösning. Garantin gäller inte om du inte avkalkar apparaten.



2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-nivån.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

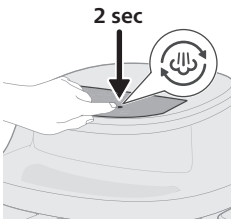
3 Blanda vattnet och avkalkningsmedlet ordentligt i vattenbehållaren.

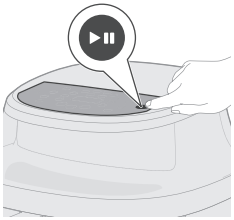
4 Dra ut vattenbehållarens bas från apparatens undersida.

5 Fäst locket på vattenbehållaren och sätt vattenbehållaren på basdelen.

6 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av-knappen**.

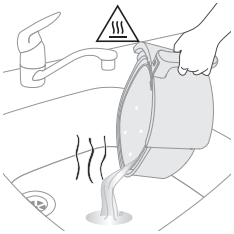
7 Håll **ångrengöringsknappen** intryckt i två sekunder.





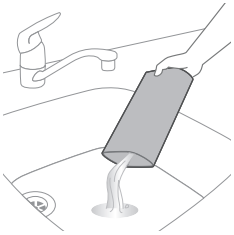
8 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja avkalkningen.

9 Efter 25 minuter börjar apparaten att pipa som en påminnelse att du ska dra ut pannan.

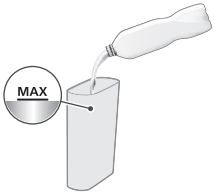


10 Dra ut pannan och häll bort eventuellt vatten som finns kvar i den.

Varning! Bär alltid grytvantar när du hanterar den varma pannan.



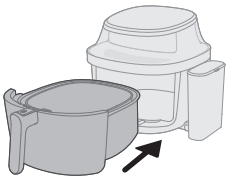
11 Häll ut vatten som finns kvar i vattenbehållaren.



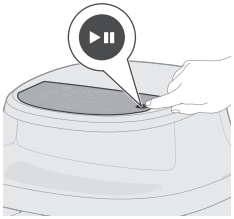
12 Fyll på vattenbehållaren med vatten.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

13 För tillbaka korgen och pannan i apparaten.

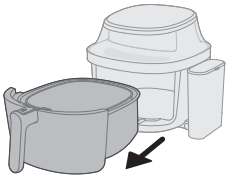


14 Tryck på start/paus-knappen för att fortsätta avkalkningen.

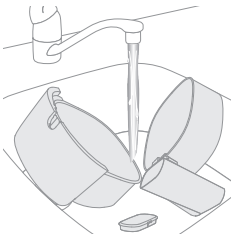


15 Avkalkningsprocessen avslutas när apparaten börjar pipa igen.

16 Dra ut korgen och pannan.



17 Skölj korgen, pannan och vattenbehållaren under rinnande vatten.



Viktigt! Du får under inga omständigheter använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, sulfaminsyra eller ättiksyra (ättika) då det kan skada apparatens vattensystem och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt.

Obs! Om vattnet där du bor är hårt kan du behöva avkalka apparaten oftare.

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 åtgärda problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till **www.home.id/support** där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är normalt. Alla områden som du måste vidröra under användning håller sig svala.
		Pannan, korgen och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:
		Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undviker att vidröra 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
Airfryern startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
	Du tryckte inte på **på/av**-knappen.	Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligt (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sätta ned korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter i korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggningen skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är livsmedelssäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödig olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i korgen.
Skärmen på Airfryern visar ”E1”.	Din Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt.	Om enheten har förvarats på en plats med låg omgivande temperatur ska du låta den värmas upp till rumstemperatur i minst 15 minuter innan du ansluter den igen. Om displayen fortfarande visar ”E1” ringer du servicenumret eller kontaktar kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Skärmen på Airfryern visar ”E4–E12”.	Det kan vara ett tekniskt fel på enheten.	Prova att koppla ur och ansluta enheten igen. Om det här inte hjälper ringer du servicenumret eller kontaktar kundtjänst i ditt land.
Skärmen på Airfryern visar ”E15”.	Vattenröret inuti är blockerat.	Utför avkalkningsprocessen. Om det här inte hjälper ringer du servicenumret eller kontaktar kundtjänst i ditt land.
Jag hör ett konstigt ljud inifrån apparaten.	Den här apparaten är utrustad med en fläkt som cirkulerar värmen och en vattenpump som möjliggör ångfunktionen. När apparaten används kan du höra ljud från dessa komponenter.	Detta är normalt och förväntat. Om ljudet blir märkbart högre eller tydligt ändras ska du kontakta kundtjänst för ytterligare hjälp.
Det finns vatten i tillagningskammaren efter tillagning.	Efter tillagning kan det hända att vatten finns kvar i tillagningskammaren. Det beror på ånga som genereras under användning och som kondenseras på ingredienserna och kammarens innerväggar.	En liten mängd kondens är normalt. Torka bort den med en mjuk, fuktig och icke-slipande trasa.
blinkar.	Inget vatten i vattenbehållaren.	Häll i renat/destillerat vatten i vattenbehållaren.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Tryck vattenbehållaren på plats.
	Vattenröret inuti är blockerat.	Utför avkalkningsprocessen. Om det här inte hjälper ringer du servicenumret eller kontaktar kundtjänst i ditt land.
blinkar.	Det här är avkalkningspåminnelsen.	Utför avkalkningsprocessen. Se kapitlet Avkalkning.
Det finns kondens på väggen under ångkokning, ångrengöring eller avkalkning.	Det är normalt. Apparaten kan avge mer ånga från luftutblåset. Fläkten inuti kan blåsa den här ångan mot ytor i närheten, vilket leder till synlig kondens på väggarna.	Gör så här för att säkerställa säker och optimal användning: - Placera apparaten minst 15 cm från väggen för att minska mängden kondens. - Se till att luftutblåset inte är direkt riktat mot ett eluttag för att undvika elektriska faror. - Placera inte andra köksapparater nära enheten under användning. - Använd en mjuk trasa för att torka bort eventuell kondens på närliggande ytor.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det läcker vatten från Airfryern.	Invändigt läckage (t.ex. från vattenröret eller invändiga komponenter).	Kontakta kundtjänst i ditt land för att få vidare hjälp.
	Sprickor eller skador genom yttre påverkan. Om apparaten har tappats eller deformerats kan det orsaka strukturella skador som leder till läckage.	
	Vattenbehållaren kanske inte är korrekt installerad eller kan den vara skadad.	Ta bort vattenbehållaren och sätt tillbaka den igen. Se om den har några synliga sprickor eller skador. Kontakta kundtjänst för att få vidare hjälp om du hittar skador.
Airfryern producerar inte tillräckligt med ånga.	Inte tillräckligt med vatten i vattenbehållaren.	Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i behållaren.
	Vattenbehållaren är felmonterad.	Tryck vattenbehållaren på plats.
	Vatteninloppet är smutsigt eller igensatt.	Rengör och skölj noga för att ta bort eventuella blockeringar.
	Ånggeneratorn är igensatt eller rören läcker.	Om apparaten har använts under en längre tid kan det hända att ånggeneratorn behöver underhållas. Kör avkalkningsprogrammet för att rengöra ångsystemet. Kontakta kundtjänst i ditt land för att få vidare hjälp om problemet kvarstår efter avkalkning.

İçerik

Önemli güvenlik talimatları 852
Tehlike 852
Uyarı 853
Dikkat 854
Elektromanyetik alanlar (EMF) 855
Otomatik kapanma 855
Geri dönüşüm 856
Garanti ve destek 856
Eko Tasarım bilgileri 856
Giriş 856
Genel açıklama 857
Ürün hakkında genel bilgiler 857
Kontrol paneline genel bakış 858
İlk kullanımdan önce 862
Kullanım öncesi hazırlıklar 862
Cihazı kullanma 862
Havayla kızartma modu 863
Buharla kızartma modu 866
Buhar modu 869
Ön ayarlarla pişirme 872
Temizleme 875
Rutin temizlik 875
Buharla temizleme 876
Kireç Temizleme 879
Saklama 883
Sorun giderme 883

Önemli güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

1

- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın (şek. 1).
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.

- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Sepete yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının temiz olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı, metal kısımların kenarları sıcak olabilir.

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.

2

- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir (şek. 2).
- 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 duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 15 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Bu Airfryer'ın büyük bir haznesi olduğundan elektrik gücü yüksektir. Diğer güçlü cihazları aynı devrede aynı anda çalıştırmayın (ör. su ısıtıcı, elektrikli ızgara vb.). Aksi takdirde evinizin tesisatındaki devre kesici devreye girebilir ve bu prizdeki güç kesilebilir.
- Airfryer'ı kullandığınız sırada büyük ve ağır çekmeceyi açarken, kapatırken veya sallarken dikkatli olun. Yaralanmalara neden olabilecek kayma veya düşmeyi önlemek için cihazı her zaman güvenli bir şekilde tutun."
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklıklarında 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.

- Olası yaralanmalardan kaçınmak için cihazı bu kılavuzda belirtilenin dışında herhangi başka bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava, sepet ve pişirme haznesinin içine yerleştirilen aksesuarlar, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra sıcak olur. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.
- Tavayı ve sepeti kullanıcı arayüzü panelinin üzerine koymayın, aksi takdirde düşüp yaralanmaya neden olabilirler.
- Yiyecekleri buharda pişirirken, tavanın çıkarılmasıyla çıkan buhardan kaynaklanabilecek yanıkları önlemek için dikkatli olun.
- Cihazın buhar çıkışını prize doğru konumlandırmayın.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Daima Airfyer'ın kontrolünün sizde olduğundan emin olun.
- Yağlı yiyecekler pişirirken Airfryer'dan duman çıkabilir.
- Tavayı sallarken ve hareket ettirirken sepet ayırma düğmesine basmayın.
- Kireç temizleme simgesi yandığında lütfen kireç temizleme işlemini başlatın.
- Pişmiş yiyecekleri hazneden boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin.
- Cihazın, arkası duvardan en az 15 cm uzakta ve ön tarafı tezgah kenarından 2 cm uzakta olacak şekilde konumlandırıldığından emin olun. Ayrıca, hava çıkışının herhangi bir elektrik prizine bakmadığından emin olun.

- Sıcak buhar yoğunlaşıp yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.
- Normal kullanımda, ürünün çevresindeki havalandırmanın iyi olduğundan emin olunmalıdır.
- Buhar çıkışının içinde veya çevresinde buhar birikirse yumuşak ve kuru bir bezle silin.
- Prizde yoğuşma suyu varsa cihazın konumunun ayarlanması veya açık prizlerde yoğuşma birikmesini önlemek için priz toz kapağı kullanılması önerilir.
- Bu cihaz, daha uzun bir güç kablosuyla meydana gelebilecek takılma veya dolanma riskini azaltmak için kısa bir güç kablosuyla birlikte sağlanır.
- Kullanım sırasında dikkatli olunması koşuluyla uzatma kabloları kullanılabilir. Uzatma kablosu kullanılıyorsa:
  - Kablonun belirtilen elektrik değeri, cihazın değerini karşılayacak kadar yüksek olmalıdır.
  - Kablo, tezgahın veya masanın kenarından sarkmayacak ve çocuklar tarafından çekilemeyecek veya kazara takılmaya neden olmayacak şekilde düzenlenmelidir.
  - Uzatma kablosu topraklanmış tipte 3 telli bir kablo olmalıdır.
- Bu cihaz kutuplanmış bir fişe sahiptir (bir uç diğerinden daha geniştir). Elektrik çarpması riskini azaltmak için bu fiş, kutuplanmış bir prize ve sadece tek yönde takılabilir. Fiş prize tam olarak oturmazsa fişi ters çevirin. Hala oturmuyorsa yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin. Fişi herhangi bir şekilde değiştirmeye çalışmayın.
- Cihazın zarar görmesini önlemek için alkali temizlik maddeleri kullanmayın. Bunun yerine yumuşak bir bez ve hafif bir deterjanla temizleyin.
- Cihazın zarar görmesini önlemek için sert su kullanmayın. Bunun yerine buhar, buharla kızartma ve kireç temizleme için arıtılmış/damıtılmış su kullanın.
- Vantilatör veya klimalardan gelen soğuk havayı Airfryer'ın hava çıkışına doğru yöneltmeyin.
- Lütfen sadece Philips kireç çözücü CA6700'ü kullanın. Sülfürik asit, hidroklorik asit, sülfamik veya asetik asit (sirke) bazlı kireç çözücüleri hiçbir koşulda kullanmamalısınız; bunlar makinenizin su sistemine zarar verebilir ve birikmiş kireci düzgün bir şekilde gidermeyebilir. Philips kireç çözücünün kullanılmaması garantinizi geçersiz kılar. Cihazın kirecini temizlememeniz de garantinizi geçersiz kılar.
- Isıtma elemanı yüzeyi kullanımdan sonra kalan ısıya maruz kalır.

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

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL adresinde kayıtlı Versuni Netherlands B.V., bu ürün için satın alma tarihinden (veya teslimat tarihinden, daha geç ise) itibaren iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Yedek parçalar hakkında daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **home.id/support** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Eko Tasarım bilgileri

Model tanımlayıcıları için Eko Tasarım bilgileri: NA540, NA541, NA543, NA547

Tanım	**Simge**	**Değer**	**Birim**
Kapalı modda güç tüketimi	P_{off}	0,3	W
Bekleme modunda güç tüketimi	P_{sb}	/	W
Otomatik olarak bekleme moduna geçmesi için gereken süre	T_{sb}	20	Dk
Hizmet değeri için ölçüm standardı	EN 50564:2011		
Daha fazla bilgi için iletişim bilgileri	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollanda		
Cihaz, KOMİSYON DÜZENLEMESİ (AB) 2023/826'nin ekolojik tasarım gerekliliklerine uygundur.			

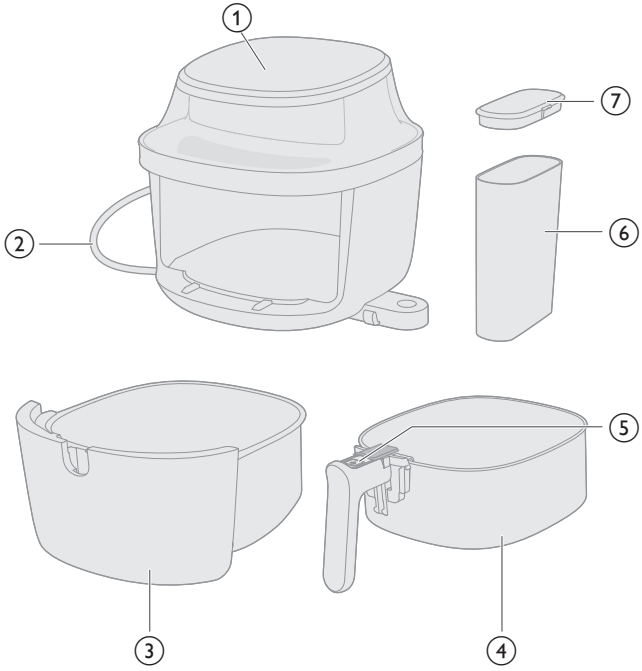
Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.home.id** adresinde kaydettirin.

Genel açıklama

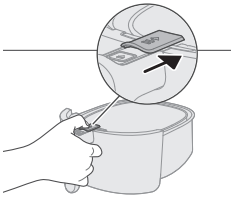
Ürün hakkında genel bilgiler



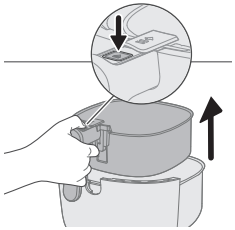
1 Kontrol paneli
2 Güç kablosu
3 Tava
4 Sepet
5 Sepet çıkarma düğmesi
6 Su haznesi
7 Su haznesi kapağı

Sepet çıkarma düğmesi

Sepet çıkarma düğmesine erişmek için kapağı kaydırın.



Sepet çıkarma düğmesine basın ve sepeti kaldırıp tavadan çıkarın.



Kontrol paneline genel bakış

Güç ve temel işlemler

Açma/kapatma düğmesi
Airfryer'ı açmak veya kapatmak için dokunun.

Başlat/duraklat düğmesi
Pişirme işlemini başlatmak veya duraklatmak için dokunun.

Havayla kızartma düğmesi
Çıtır çıtır yiyecekler için sıcak hava sirkülasyonu ile havayla kızartma işlemini başlatmak üzere dokunun.

Buharla kızartma düğmesi
İçi yumuşak dışı çıtır çıtır yiyecekler için buhar ve havayla kızartma işlemini başlatmak üzere dokunun.

Buhar düğmesi
Yavaş ve eşit ısıtma için buharla yemek pişirmek üzere dokunun.

Artırma/azaltma düğmeleri
Pişirme sıcaklığını ve süresini artırmak veya azaltmak için dokunun.

Sıcaklık düğmesi
Sıcaklık ayarlama moduna girmek için dokunun.

Süre düğmesi
Zaman ayarlama moduna girmek için dokunun.

Ön ayarlı programlar

Dondurulmuş patates kızartması

Dondurulmuş patates kızartması, patates dilimleri veya mücver pişirmek için bu hazır ayarı kullanarak çıtır çıtır altın renkli bir sonuç elde edin.

Küp doğranmış patates

Taze kesilmiş patateslerden yapılmış parmak patates veya elma dilim patates kızartmaları için bu hazır ayarı kullanın.

Pirzola

Tercih ettiğiniz pişme seviyesinde, dışı kavruk biftek ızgara yapmak için bu ön ayarı kullanın.

Kahvaltı

Altın sarısı kızarmış ekmekler ve yumuşak pişmiş yumurtalarla hızlı, dengeli bir kahvaltı için bu ön ayarı kullanın.

Muffin

Kabarık ve eşit pişmiş muffinler yapmak için bu ön ayarı kullanın.

Baget tavuk

Tavuk butlarını deri kısmı çıtır kalacak şekilde iyice pişirmek için bu ön ayarı kullanın.

Karışık sebze

Sebzeleri minimum yağ ile eşit şekilde kızartmak veya çıtır hale getirmek için bu ön ayarı kullanın.

Balık

Balık filetolarını veya deniz ürünlerini sulu ve çıtır tutarak nazikçe pişirmek için bu ön ayarı kullanın.

Mantı

Bu ön ayarı kullanarak dışı kıtır, içi yumuşak dolgulu mantıları eşit şekilde pişirin.

Ek işlevler

Sıcak tutma

Pişirme öncesinde veya sırasında **Sıcak tutma** düğmesine dokunarak Sıcak tutma modunu istediğiniz zaman etkinleştirebilirsiniz.

Sıcak tutma işlevi etkinleştirildiğinde, pişirme işlemi tamamlandığında cihaz otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer.

Sallama hatırlatıcısı

Bu modelde bir sallama hatırlatıcısı bulunur. En iyi sonuçlar için hatırlatıcı alarmı çaldığı an sepeti sallayın veya yiyecekleri çevirin.

Uyarıları açmak veya kapatmak için **Sallama Hatırlatıcısı** düğmesine basın. Etkinleştirildiğinde, bir bip sesi duyulur ve daha eşit sonuçlar için pişirme sırasında yiyeceğinizi sallamanızı veya çevirmenizi hatırlatan düğme yanıp söner.

Açık

Pişirme haznesindeki ışığı açın veya kapatın.

Buharla temizleme

Yağlı kalıntıları etkili bir şekilde çözer ve hem sepet hem de tava için derinlemesine temizlik sağlar.

Favori

Airfryer'ınız tercih ettiğiniz ayarlara hızlı erişim için favoriyi kaydetme özelliğine sahiptir.

- Pişirme modunu seçin: Havayla kızartma, Buharla kızartma ve Buharda pişirme.
- İstediğiniz pişirme sıcaklığını ve süresini ayarlayın.
- Bir bip sesi duyana kadar **Favori** düğmesini basılı tutun; bu, ayarın kaydedildiğini onaylar.
- Favorinizi güncellemek için yukarıdaki adımları yeni ayarlarla tekrarlamanız yeterlidir.

Ekran

Zaman/sıcaklık ekranı
Ekran, pişirme süresi ve sıcaklığı görüntüleme arasında geçiş yapar.

Su yok göstergesi
Su haznesinde yeterli miktarda su olmadığında yanar.

Kireç temizleme göstergesi
Buhar özellikli işlevler 20 saat boyunca kullanıldığında yanar.

İlk kullanımdan önce

Önemli: İlk kullanımda airfryer bir miktar duman ve koku yayabilir. Bu normaldir; duman ve koku birkaç dakika içerisinde dağılacaktır.

Dikkat: Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.

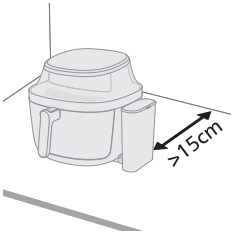
Dikkat: Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.

Dikkat: Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

Not: Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.

1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin.

Kullanım öncesi hazırlıklar



1 Cihazı sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin. Tava çekildikten sonra, çekilen ray için masada yeterli alan olduğundan emin olun.
2 Cihazın arkasında en az 15 cm boş alan bırakın.

Not: Kullanım sırasında hava çıkışlarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışlarından uzak tutun. Cihazı duvardan en az 15 cm uzağa yerleştirin ve hava çıkışlarını doğrudan prizin önüne yerleştirmeyin.

Not: Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.

Not: Sıcak buhar yoğunlaşıp yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.

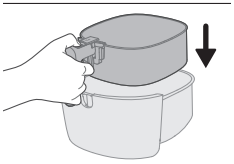
Cihazı kullanma

Buhar işlevli bu cihaz, çok çeşitli pişirme ihtiyaçlarına uygun tasarlanmış üç çok yönlü pişirme modu sunar.

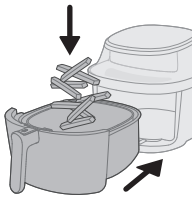
- **Havayla Kızartma Modu**, atıştırmalıklar ve kızartmalar için ideal olan, minimum yağ ile çıtır çıtır sonuçlar verir.
- **Buharla Kızartma Modu**, sıcak havayı ve buharı bir araya getirerek nemi hapseder ve altın rengi bir görünüm sağlar. Ev yapımı ekmek ve balık gibi hassas yiyecekler için idealdir.

- **Buhar Modu**, besinleri ve dokuları koruyarak malzemeleri nazik bir şekilde pişirmek için saf buhar kullanır; sebze ve deniz ürünleri için idealdir.

Havayla kızartma modu



1 Sepeti tavaya yerleştirin.



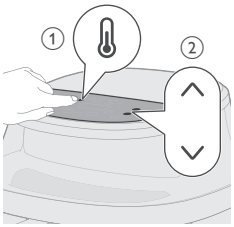
2 Malzemeleri sepete ekleyin ve tavayı cihaza geri yerleştirin.

Not: Airfryer çok çeşitli malzemeler hazırlamak için uygundur. En iyi sonuçlar için önerilen miktarlar ve pişirme süreleri için bkz. "Yiyecek tablosu".

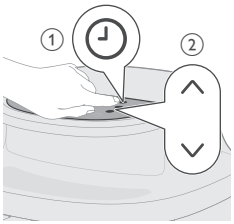
Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya sepeti "**MAX**" çizgisinin üzerinde doldurmaktan kaçının.

3 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.

4 Havayla kızartma moduna girmek için **Havayla kızartma** düğmesine dokunun.

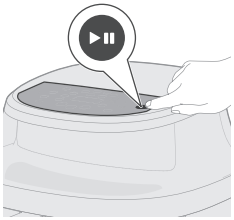


5 **Sıcaklık** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme sıcaklığını seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesini kullanın.



6 **Süre** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme süresini seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesini kullanın.

Not: Pişirme sıcaklığını ve süresini manuel olarak seçmenin yanı sıra rahatlık ve optimum sonuçlar için tasarlanmış çeşitli önceden ayarlanmış programlar arasından da seçim yapabilirsiniz.



7 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Tavayı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için tavayı geri yerleştirin.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Tava çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Tava cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.

8 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tavayı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında sepet, tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Sepeti ve tavayı cihazdan çıkarırken sepeti her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.

9 Pişen yiyeceği sepetten çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

Havayla kızartma modu için yiyecek tablosu

Aşağıdaki tabloda çeşitli yiyecek türlerinin hazırlanması için önerilen temel ayarlar verilmiştir.

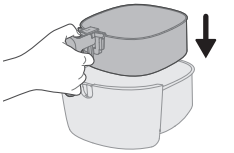
Not

- Listelenen ayarlar kılavuz amaçlıdır. Malzeme kaynağı, boyutu, şekli ve markasının çeşitliliği nedeniyle tüm malzemeler için optimum sonuçlar garanti edilemez.
- Daha fazla miktarda yemek pişirirken (ör. patates kızartması, karides, baget tavuk, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı doku ve pişkinlik sağlamak için pişirme sırasında malzemeleri 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

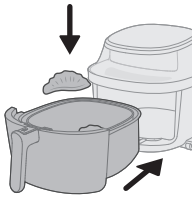
Yiyecekler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre	Not
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Küçük porsiyon	830 g	200°C	22 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 11, 14, 17 ve 20. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Küçük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Büyük porsiyon	1250 g	200°C	30 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 14, 18, 22 ve 27. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Donmuş sigara böreği	800 g	200°C	15 dk	Pişirme sırasında 1-2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 ons)	6 burger	200°C	16-25 dk	Pişirme sırasında 1-2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Rulo köfte	1400 g	150°C	65 - 70 dk	
Kemiksiz et pirzola (yaklaşık 190 g/7 ons)	4 parça	200°C	16-25 dk	Pişirme sırasında 1-2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 ons)	5 adet	180°C	20-28 dk	Pişirme sırasında 1-2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Bütün tavuk (1200 g/42 ons)	1 parça	180°C	50-60 dk	Pişirme sırasında 1 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 75 g/2,6 ons)	4 adet	180°C	8 dk	

Yiyecekler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre	Not
Baget tavuk (yaklaşık 100 g/3,5 ons / adet) Küçük porsiyon	4 adet	180°C	26 dk	Küçük porsiyon baget tavuklarda optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 13. dakikasında yiyeceği manuel olarak sallayın, çevirin veya karıştırın.
Muffin (yaklaşık 40 g/1,4 ons / adet)	6 adet	160°C	16 dk	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış) Büyük porsiyon	1300 g	180°C	15 dk	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 8 ve 12. dakikalarında yiyeceği manuel olarak sallayın veya karıştırın.

Buharla kızartma modu



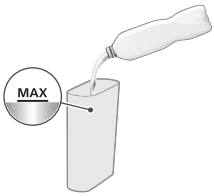
1 Sepeti tavaya yerleştirin.



2 Malzemeleri sepete ekleyin ve tavayı cihaza geri yerleştirin.

Not: Airfryer çok çeşitli malzemeler hazırlamak için uygundur. En iyi sonuçlar için önerilen miktarlar ve pişirme süreleri için bkz. "Yiyecek Tablosu".

Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya sepeti "**MAX**" çizgisinin üzerinde doldurmaktan kaçının.



3 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

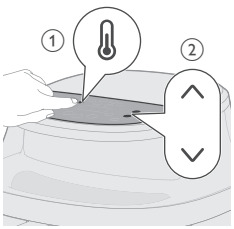
4 Su haznesi tabanını cihazın alt tarafından çekerek çıkarın.

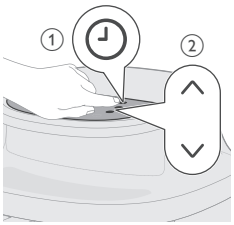
5 Kapağı su haznesine takın ve su haznesini tabana yerleştirin.

6 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.

7 Buharla kızartma moduna girmek için **Buharla kızartma düğmesine** dokunun.

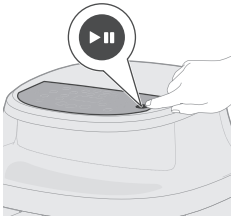
8 **Sıcaklık** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme sıcaklığını seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesini kullanın.





9 **Süre** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme süresini seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesini kullanın.

Not: Pişirme sıcaklığını ve süresini manuel olarak seçmenin yanı sıra rahatlık ve optimum sonuçlar için tasarlanmış çeşitli önceden ayarlanmış programlar arasından da seçim yapabilirsiniz.



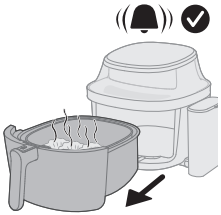
10 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Tavayı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için tavayı geri yerleştirin.

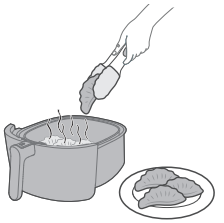
Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Sepet çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Sepet cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.



11 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tavayı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında sepet, tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Sepeti çıkarırken sepeti her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak sepetten buhar çıkabilir.



12 Pişen yiyeceği sepetten çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

Buharla kızartma modu için yiyecek tablosu

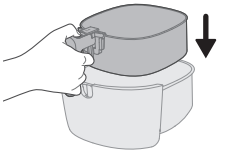
Aşağıdaki tabloda çeşitli yiyecek türlerinin hazırlanması için önerilen temel ayarlar verilmiştir.

Not

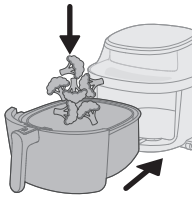
- Listelenen ayarlar kılavuz amaçlıdır. Malzeme kaynağı, boyutu, şekli ve markasının çeşitliliği nedeniyle tüm malzemeler için optimum sonuçlar garanti edilemez.
- Daha fazla miktarda yemek pişirirken (ör. patates kızartması, karides, baget tavuk, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı doku ve pişkinlik sağlamak için pişirme sırasında malzemeleri 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

Yiyecekler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre	Not
Küp doğranmış taze patates	1000 g/35 ons	180°C	34 dk	Pişirme sırasında 1-2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 ons)	5 adet	160°C	29 dk	Pişirme sırasında 1-2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Balık fileto (yaklaşık 125 g/4 ons)	6 adet	160°C	22 dk	Pişirme sırasında 1-2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı ekmek	500 g	180°C	30 dk	Hamuru eşit ve düz bir katman şeklinde yayarak pişirme sırasında kabarıp ısıtma elemanına değmesini ve ekmeğin yanmasını önleyin.
Bütün tavuk	1200 g/42 ons	180°C	50 dk	Pişirme sırasında bir defa sallayın, çevirin veya karıştırın

Buhar modu



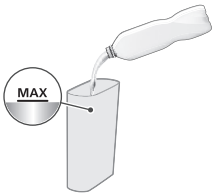
1 Sepeti tavaya yerleştirin.



2 Malzemeleri sepete ekleyin ve tavayı cihaza geri yerleştirin.

Not: Airfryer çok çeşitli malzemeler hazırlamak için uygundur. En iyi sonuçlar için önerilen miktarlar ve pişirme süreleri için bkz. "Yiyecek Tablosu".

Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya sepeti "**MAX**" çizgisinin üzerinde doldurmaktan kaçının.



3 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.

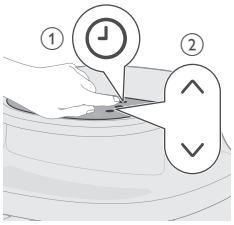
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

4 Su haznesi tabanını cihazın alt tarafından çekerek çıkarın.

5 Kapağı su haznesine takın ve su haznesini tabana yerleştirin.

6 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.

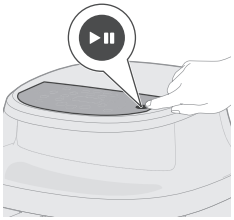
7 Buhar moduna girmek için **Buhar** düğmesine dokunun.



8 **Süre** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme süresini seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesini kullanın.

Not: Sıcaklık ayarı Buharda pişirme için devre dışı bırakılır.

Not: Pişirme sıcaklığını ve süresini manuel olarak seçmenin yanı sıra rahatlık ve optimum sonuçlar için tasarlanmış çeşitli önceden ayarlanmış programlar arasından da seçim yapabilirsiniz.



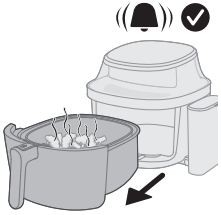
9 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Tavayı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için tavayı geri yerleştirin.

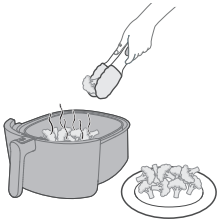
Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Sepet çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Sepet cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.



10 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tavayı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında sepet, tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Sepeti ve tavayı cihazdan çıkarırken sepeti her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak sepetten buhar çıkabilir.



11 Pişen yiyeceği sepetten çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

Buharda pişirme modu için yiyecek tablosu

Aşağıdaki tabloda çeşitli yiyecek türlerinin hazırlanması için önerilen temel ayarlar verilmiştir.

Not

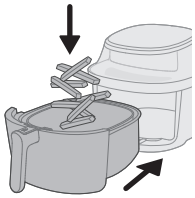
- Listelenen ayarlar kılavuz amaçlıdır. Malzeme kaynağı, boyutu, şekli ve markasının çeşitliliği nedeniyle tüm malzemeler için optimum sonuçlar garanti edilemez.
- Daha fazla miktarda yemek pişirirken (ör. patates kızartması, karides, baget tavuk, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı doku ve pişkinlik sağlamak için pişirme sırasında malzemeleri 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

Yiyecekler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre	Not
Küp doğranmış taze patates	1000 g/35 ons	100°C	29 - 35 dk	
Tam patates (yaklaşık 250-300 g/9-11 ons)	4 adet	100°C	50-60 dk	
Domuz kaburgası	300 g/11 ons	100°C	25 - 35 dk	

Yiyecekler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre	Not
Pilav	320 g/11 ons	100°C	35 - 40 dk	Pişirme kabı, silikon tepsi gibi pişirme kapları kullanarak Hazneye 320 ml su ekleyin, pirinç/su oranı 1:1,2 olmalıdır.
Yer elması/Tatlı Patates (yaklaşık 100 g/3,5 ons)	8 adet	100°C	50-75 dk	

Ön ayarlarla pişirme

Bu cihaz, yemek hazırlamayı kolaylaştırmak için tasarlanmış çeşitli ön ayarlı pişirme programlarıyla birlikte gelir. Her bir ön ayar, belirli bir yiyecek türü için optimize edilmiştir; minimum çabayla lezzetli sonuçlar elde etmek için ideal sıcaklığı ve pişirme süresini otomatik olarak ayarlar.



1 Malzemeleri sepete ekleyin ve tavayı cihaza geri yerleştirin.

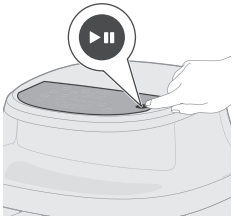
Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya sepeti "**MAX**" çizgisinin üzerinde doldurmaktan kaçının.

2 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.

3 Pişirme modlarından birine girmek için **Havayla kızartma**, **Buhar** veya **Buharla kızartma** düğmesine dokunun.

Not: **Buhar** veya **Buharla kızartma** pişirme modlarını kullanırken su haznesinin dolu olduğundan emin olun.

4 Pişirdiğiniz yiyeceğe göre önceden ayarlanmış programlardan birini seçin.



5 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

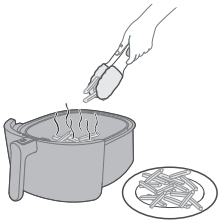
- Sepeti yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için sepeti yeniden yerleştirin.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Sepet çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Sepet cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.

6 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tavayı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında sepet, tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Sepeti ve tavayı cihazdan çıkarırken sepeti her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



7 Pişen yiyeceği sepetten çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

Havayla kızartma için hafıza tablosu

	Preset (Hafıza)	Önerilen miktar	Süre	Sıcaklık	Sallama Hatırlatıcısı
	Dondurulmuş patates kızartması	1000 g	27 dk	180°C	2 kez
	Ev yapımı patates kızartması	1000 g	29 dk	180°C	2 kez

	Et pirzola	4 parça (190 g/parça)	17 dk	200°C	1 kez
	Yumurta ve kahvaltı	3 kızarmış ekmek, 4 yumurta	12 dk Kızarmış ekmeği, pişirme işlemine başladıktan 6 dakika sonra ekleyin	160°C	/
	Muffin	9 fincan (fincan başına yaklaşık 30 g)	16 dk	160°C	/
	Baget tavuk	10 parça (125 g/parça)	28 dk	180°C	2 kez
	Karışık sebze	1000 g (Havayla kızartma modu) 600 g (Buharla kızartma ve Buhar modları)	12 dk	180°C	2 kez
	Bütün balık	2 balık (balık başına 300-400 g)	13 dk	200°C	1 kez

Buharla kızartma için hafıza tablosu

	Preset (Hafıza)	**Ağırlık**	**Süre**	**Sıcaklık**	**Sallama Hatırlatıcısı**
	Baget tavuk	10 parça (125 g/parça)	35 dk	180°C	2 kez
	Küp doğranmış patates	1000 g	34 dk	180°C	1 kez
	Karnabahar	600 g	19 dk	160°C	2 kez
	Bütün balık	2 balık (balık başına 300-400 g)	18 dk	200°C	1 kez
	Mantı	370 g	16 dk	160°C	/

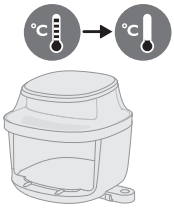
Buhar için hafıza tablosu

	Preset (Hafıza)	**Ağırlık**	**Süre**	**Sıcaklık**
	Baget tavuk	10 parça (125 g/parça)	33 dk	100°C

	Küp doğranmış patates	1000 g	29 dk	100°C
	Brokoli	600 g	13 dk	100°C
	Bütün balık	2 balık (balık başına 300-400 g)	19 dk	100°C
	Mantı	370 g	13 dk	100°C

Temizleme

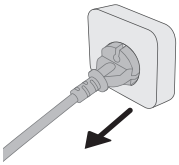
Rutin temizlik



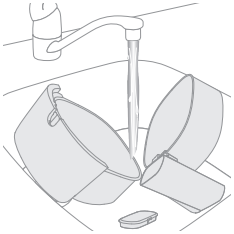
Uyarı: Temizlemeye başlamadan önce tavanın, sepetin ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.

Uyarı: Sepette yapışmaz kaplama vardır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.



1 Cihazı kapatmak için Açma/Kapatma düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.
2 Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

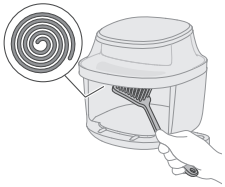


3 Sepeti, tavayı ve su haznesini musluk altında, gerekirse ılık su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin (bkz. "temizleme tablosu").

İpucu: Sepete veya tavaya yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Sepet veya tavadaki yağ lekelerini bulaşık deterjanlı sıcak suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ giderici kullanın.

İpucu: Gerekirse ısıtma elemanına yapışan yemek kalıntıları yumuşak ila orta sertlikte bir kıl fırça ile temizlenebilir. Çelik kıllı fırça veya sert kıllı fırçalar kullanmayın. Bunlar, ısıtma elemanının üzerindeki kaplamaya zarar verebilir.

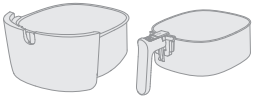
4 Çizikleri önlemek için cihazın dış ve iç yüzeyini kırışıksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.



5 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

6 Cihazın iç kısmını hafifçe nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyin ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.

Temizleme tablosu

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Buharla temizleme

Buharla temizleme işlevi, yağlı kalıntılarını etkili bir şekilde çözmeye yardımcı olur ve sepet ile tavanın derinlemesine temizlenmesini sağlar.

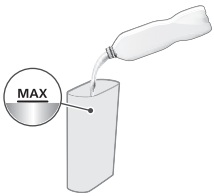
Program 25 dakika boyunca çalışır ve şunlardan oluşur:

- Biriken artıkları çözmek için **20 dakika buharlı temizlik**.
- Tavanın kullanıma hazır olmasını sağlamak için **5 dakika kurutma**.

Not: Buharlı temizleme programını başlatırken, cihaz normal buhar moduna göre arkadan daha fazla buhar çıkartabilir. Bu normaldir ve yakındaki duvarlarda daha fazla yoğuşmanın meydana gelmesine neden olabilir.

Başlamadan önce lütfen aşağıdakilerden emin olun:
- Hava çıkışı doğrudan herhangi bir elektrik prizine dönük olmamalıdır.
- Cihazın yanına başka mutfak aletleri koymayın.
- Yoğuşma birikmesini en aza indirmek için cihaz ile duvar arasında en az 15 cm boşluk bırakın.

1 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.



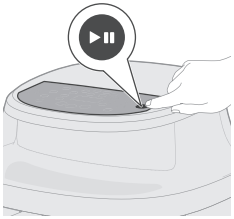
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

2 Su haznesi tabanını cihazın alt tarafından çekerek çıkarın.

3 Kapağı su haznesine takın ve su haznesini tabana yerleştirin.

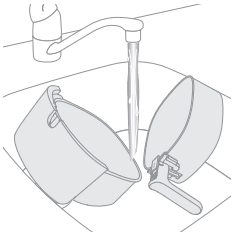
4 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.

5 **Buharlı Temizleme** düğmesine dokunun.



6 Buharlı temizleme işlemini başlatmak için **Başlat/durdur** düğmesine basın.

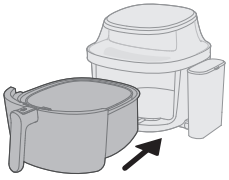
7 20 dakika sonra, cihaz sürekli sesli uyarı verir ve buharlı temizleme simgesi yanıp sönmeye başlar.



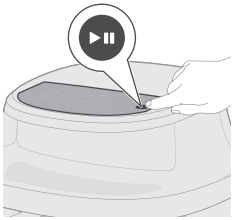
8 Tavayı ve sepeti çekip temizleyin.

Dikkat: Sıcak tavayı tutmak için her zaman ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

Not: Tavada ve sepette yağ kalırsa sabunlu su veya deterjanla bir sünger kullanarak temizleyin, ardından tekrar durulayın.



9 Sepeti ve tavayı cihaza geri yerleştirin.



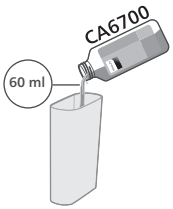
10 Kurutma işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

11 5 dakika sonra, bir bip sesi, kurutmanın tamamlandığını bildirir.

İpucu: İlk kullanım öncesinde veya cihaz uzun bir süre kullanılmadıysa su dolaşım sistemini ve pişirme bölmesini iyice temizlemek için "Buharlı temizleme" işlevini kullanmanızı öneririz.

Kireç Temizleme

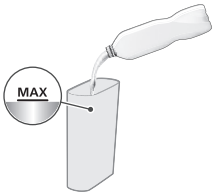
Buhar modunun kullanıldığı her 20 saatin sonunda, ekranda otomatik olarak bir kireç temizleme hatırlatıcısı görüntülenir ve yanıp söner. Bu, kireç temizleme programını çalıştırma zamanının geldiği anlamına gelir. Kireç temizleme programı, airfryer'ın su sisteminde biriken kireci temizleyerek kullanım ömrünü uzatmaya yardımcı olur.



1 Su haznesini 60 ml Philips Kireç Çözücü CA6700 ile doldurun.

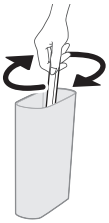
Not: Philips Kireç Çözücü CA6700 pakete dahil değildir. En iyi kireç temizleme sonuçları için ayrı olarak satın alın.

Not: Cihazdaki kireci temizlemek için Philips Kireç Çözücü CA6700/55'i kullanmanızı öneririz (Philips Çevrimiçi Mağazasından temin edilebilir). Her 10 saatlik buharla pişirme işlevi kullanımından sonra cihazdaki kirecin temizlenmesi gerekir. Sitrik asit tozu bazlı bir kireç çözücü kullanmayı düşünüyorsanız kireç çözücü solüsyon için **40 gram gıda sınıfı sitrik asit tozunu 800 ml suyla** karıştırmanızı öneririz. Cihazın kirecini temizlememek garantinizi geçersiz kılar.



2 Su haznesini **MAX** seviyesine kadar suyla doldurun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.



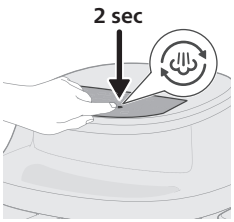
3 Su haznesinde suyu ve kireç çözücüyü eşit şekilde karıştırın.

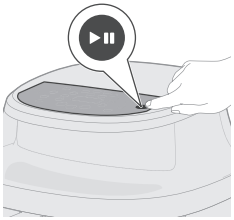
4 Su haznesi tabanını cihazın alt tarafından çekerek çıkarın.

5 Kapağı su haznesine takın ve su haznesini tabana yerleştirin.

6 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.

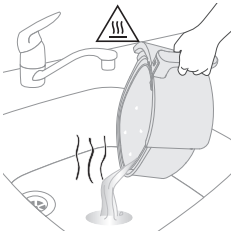
7 **Buharlı temizleme** düğmesini 2 saniye basılı tutun.





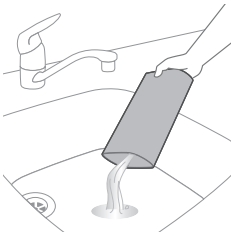
8 Kireç temizleme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

9 25 dakikalık kireç temizleme işleminden sonra cihaz bip sesi çıkarır ve size tavayı çıkarmanızı hatırlatır.

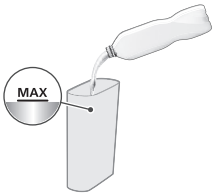


10 Tavayı çıkarın ve tavada kalan suyu dökün.

Dikkat: Sıcak tavayı tutmak için her zaman ısıya dayanıklı eldiven kullanın.



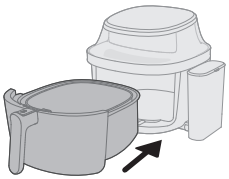
11 Su haznesinde kalan suyu boşaltın.



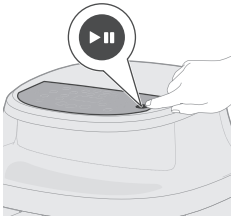
12 Su haznesini suyla doldurun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

13 Sepeti ve tavayı cihaza geri yerleştirin.

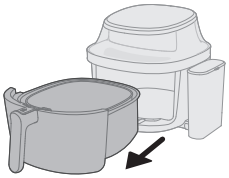


14 Kireç çözme işlemini sürdürmek için Başlat/duraklat düğmesine basın.

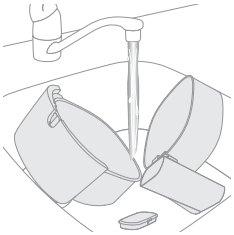


15 Kireç temizleme işlemi, cihazın tekrar bip sesi çıkardığını duyduğunuzda sona erer.

16 Sepeti ve tavayı çıkarın.



17 Sepeti, tavayı ve su haznesini musluğun altında yıkayın.



Önemli: Sülfürik asit, hidroklorik asit, sülfamik veya asetik asit (sirke) bazlı kireç çözücü sıvıları hiçbir koşulda kullanmamalısınız; bunlar cihazınızın su sistemine zarar verebilir ve kireç birikimini düzgün bir şekilde çözmeyebilir.

Not: Suyun sert olduğu bir bölgede yaşıyorsanız cihazın kirecini daha sık temizlemeniz gerekebilir.

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.home.id/support** adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınıyor.	İçerideki ısı dış duvarlara yayılır.	Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm alanlar dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.
		Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:
		Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı güvenlidir.
Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor.	Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır.	En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Sepetteki malzeme miktarı çok fazladır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
	Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır.	Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.
	Açma/kapatma düğmesine dokunmamışsınızdır.	Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.
Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.	Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya sepeti takarken) Airfryer'ın tavasında bazı küçük noktalar görülebilir.	Sepeti tavaya doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Sepeti açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, tavanın duvarına çarparak küçük kaplama parçalarının dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.
	Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.	Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.	Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.
	Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sıçrıyordur.	Yiyeceği sepete yerleştirmeden önce kurulayın.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
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. Ekranınızda hala "E1" uyarısı görüntüleniyorsa servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E4–E12" görüntüleniyor.	Cihazda bir arıza olabilir.	Cihazın fişini çıkarıp tekrar takmayı deneyin. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E15" görüntüleniyor.	Dahili su borusu tıkanmıştır.	Kireç temizleme işlemini gerçekleştirin. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Cihazın içinden tuhaf bir ses geliyor.	Bu cihaz, buharla pişirme fonksiyonunu etkinleştirmek için ısı sirkülasyonu sağlayan bir fan ve bir su pompası ile donatılmıştır. Çalışma sırasında bu bileşenlerden sesler duyabilirsiniz.	Bu normal ve beklenen bir durumdur. Ses belirgin şekilde artarsa veya değişirse daha fazla yardım için lütfen Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Kullanım sonrasında pişirme haznesinde su kalıyor.	Pişirme işleminden sonra pişirme bölmesinde su kaldığını fark edebilirsiniz. Bunun nedeni, çalışma sırasında oluşan buharın yemek ve haznenin iç duvarlarında yoğunlaşmasıdır.	Az miktarda yoğuşma normaldir. Yumuşak, nemli ve aşındırıcı olmayan bir bezle silmeniz yeterlidir.
yanıp sönüyor.	Su haznesinde su yoktur.	Su haznesine arıtılmış/damıtılmış su ekleyin.
	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiştir.	Su haznesini yerine sabitlemek için üzerine bastırın.
	Dahili su borusu tıkanmıştır.	Kireç temizleme işlemini gerçekleştirin. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
yanıp sönüyor.	Bu, kireç temizleme hatırlatıcısıdır.	Kireç temizleme işlemini gerçekleştirin. "Kireç temizleme" bölümüne bakın.
Buharda pişirme, buharla temizleme ve kireç temizleme sırasında duvarda bir miktar yoğuşma meydana gelir.	Bu normal bir durumdur. Cihaz, fazla buharı hava çıkışından tahliye edebilir. Bu buhar, iç fan tarafından yakındaki yüzeylere doğru itilerek duvarlarda gözle görünür yoğuşmaya neden olabilir.	Güvenli ve optimum kullanım sağlamak için: - Yoğuşma birikmesini azaltmak için cihazı duvardan en az 15 cm uzağa yerleştirin. - Elektrik tehlikelerini önlemek için hava çıkışının herhangi bir prize doğrudan bakmadığından emin olun. - Çalışma sırasında diğer mutfak aletlerini ünitenin yakınına koymayın. - Çevredeki yüzeylerde oluşan yoğuşmayı kurutmak için paspas veya yumuşak bir bez kullanın.
Airfryer'da su sızıntısı var.	Dahili Sızıntı (ör. su borusu veya dahili bileşenler).	Daha fazla yardım için ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
	Dış Kuvvetlerden Kaynaklanan Çatlaklar veya Hasarlar. Cihaz düşmüşse veya deforme olmuşsa sızıntılara neden olan yapısal hasar oluşmuş olabilir.	
	Su haznesi düzgün takılmamış veya hasar görmüş olabilir.	Su haznesini çıkarın ve düzgün şekilde yeniden takın. Görünür çatlak veya hasar olup olmadığını kontrol edin. Hasar varsa daha fazla yardım için Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer yeterince buhar üretmiyor.	Su haznesinde yeterli su yoktur.	Yeterli su olduğundan emin olmak için su haznesini kontrol edin.
	Su haznesi düzgün takılmamıştır.	Su haznesini yerine sabitlemek için üzerine bastırın.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Su girişi kirli veya tıkalıdır.	Tıkanıklıkları gidermek için temizleyin ve iyice durulayın.
	Buhar üretici tıkanmıştır veya boru hattında sızıntı vardır.	Cihaz uzun bir süre kullanıldıysa buhar üreticinin bakıma ihtiyacı olabilir. Buhar sistemini temizlemek için kireç temizleme programını çalıştırın. Kireç temizleme işleminden sonra sorun devam ederse daha fazla yardım için lütfen ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας 888
Κίνδυνος 888
Προειδοποίηση 889
Προσοχή 890
Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF) 892
Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας 892
Ανακύκλωση 892
Εγγύηση και υποστήριξη 892
Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού 893
Εισαγωγή 893
Γενική περιγραφή 894
Επισκόπηση προϊόντος 894
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου 895
Πριν την πρώτη χρήση 900
Προετοιμασίες πριν τη χρήση 900
Χρήση της συσκευής 900
Λειτουργία τηγανίσματος με αέρα 901
Λειτουργία τηγανίσματος με ατμό 904
Λειτουργία ατμού 908
Μαγείρεμα με προκαθορισμένα προγράμματα 911
Καθαρισμός 914
Συνήθης καθαρισμός 914
Καθαρισμός με ατμό 915
Αφαλάτωση 918
Αποθήκευση 922
Αντιμετώπιση προβλημάτων 922

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

1

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου, σε κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος, ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο (εικ. 1).
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.

- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην 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 στο καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Καυτό θερμαντικό στοιχείο, άκρη μεταλλικών εξαρτημάτων.

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.

2

- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση (εικ. 2).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό 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 αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επιτήρηση.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 15 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.

- Επειδή το Airfryer διαθέτει έναν μεγάλο θάλαμο μαγειρέματος, η ηλεκτρική του ισχύς είναι μεγάλη. Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα άλλες ενεργοβόρες συσκευές στο ίδιο κύκλωμα (π.χ. βραστήρες, ηλεκτρικές ψησταριές κ.λπ). Διαφορετικά, μπορεί να ενεργοποιηθεί το ρελέ και να πέσει η ασφάλεια.
- Κατά τη χρήση του Airfryer, να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε, κλείνετε ή κουνάτε το μεγάλο, βαρύ συρτάρι. Πρέπει πάντα να το κρατάτε με ασφάλεια, ώστε να μην γλιστρήσει ή πέσει, γεγονός που θα μπορούσε να προκαλέσει τραυματισμό.
- 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 χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο, ώστε να αποφύγετε το ενδεχόμενο τραυματισμού. Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος, το καλάθι και τα αξεσουάρ που βρίσκονται μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος θερμαίνονται τόσο κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όσο και μετά. Γι' αυτό, πρέπει να χειρίζεστε με προσοχή τη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.
- Μην τοποθετείτε τον κάδο και το καλάθι στο πάνελ ελέγχου, καθώς μπορεί να πέσουν και να προκληθεί τραυματισμός.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό στον ατμό, να είστε προσεκτικοί όταν τραβάτε προς τα έξω τον κάδο για να αποφύγετε τα εγκαύματα από τον ατμό που διαφεύγει.
- Μην τοποθετείτε την έξοδο ατμού της συσκευής προς την πρίζα.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάζετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα.
- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Πάντα να φροντίζετε να έχετε τον έλεγχο του Airfryer.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, το Airfryer μπορεί να βγάζει καπνό.
- Μην πατάτε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού ενώ ανακινείτε και μετακινείτε τον κάδο.
- Όταν ανάψει το εικονίδιο αφαλάτωσης, προχωρήστε στη διαδικασία αφαλάτωσης.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το μαγειρεμένο φαγητό και να προσέχετε να μην πέσουν τα εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί με το πίσω μέρος σε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από τον τοίχο και την μπροστινή της πλευρά σε απόσταση 2 εκ. από το άκρο του πάγκου. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι η έξοδος αέρα δεν είναι στραμμένη προς κάποια πρίζα.
- Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.
- Κατά την κανονική χρήση, πρέπει να διασφαλίζεται καλός εξαερισμός γύρω από το προϊόν.
- Αν συσσωρεύεται ατμός μέσα ή γύρω από την επιφάνεια της εξόδου ατμού, σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
- Αν υπάρχει συμπύκνωση νερού στην πρίζα, συνιστάται η ρύθμιση της θέσης της συσκευής ή η χρήση ενός καλύμματος προστασίας της πρίζας από τη σκόνη, ώστε να αποφευχθεί η συσσώρευση συμπύκνωσης στις πρίζες.
- Αυτή η συσκευή διαθέτει κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για την αποφυγή κινδύνων μπλεξίματος του καλωδίου ή παραπατήματος σε αυτό, ατυχήματα που μπορεί να προκύψουν με ένα μακρύτερο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλώδια επέκτασης, εφόσον χρησιμοποιούνται προσεκτικά. Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης:
  - Η ονομαστική τιμή ηλεκτρικού ρεύματος του καλωδίου πρέπει να είναι τόσο υψηλή όσο και η ονομαστική τιμή της συσκευής.
  - Το καλώδιο θα πρέπει να μην κρέμεται από την άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού από τα οποία θα μπορούσαν να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κατά λάθος κάποιος σε αυτό.
  - Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι γειωμένο καλώδιο τύπου 3.
- Η συσκευή διαθέτει πολωμένο βύσμα (η μία λεπίδα είναι πλατύτερη από την άλλη). Για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, αυτό το βύσμα μπορεί να τοποθετηθεί σε πολωμένη πρίζα μόνο με έναν τρόπο. Εάν το βύσμα δεν εφαρμόζει σωστά στην πρίζα, αντιστρέψτε το βύσμα. Εάν εξακολουθεί να μην εφαρμόζει σωστά, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε το βύσμα με οποιονδήποτε τρόπο.
- Για αποφυγή βλάβης στη συσκευή, μην χρησιμοποιείτε αλκαλικές ουσίες καθαρισμού. Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.

- Για αποφυγή βλάβης στη συσκευή, μην χρησιμοποιείτε σκληρό νερό. Χρησιμοποιήστε απιονισμένο / αποσταγμένο νερό για το μαγείρεμα στον ατμό, το τηγάνισμα με ατμό και την αφαλάτωση.
- Μην κατευθύνετε τον κρύο αέρα από ανεμιστήρες ή κλιματιστικά προς την έξοδο αέρα του Airfryer.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το αφαλατικό CA6700 της Philips. Σε καμία περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε αφαλατικό με βάση θειικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, σουλφαμικό ή οξικό οξύ (ξύδι), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο κύκλωμα νερού στο μηχάνημά σας και να μην διαλύσει σωστά τα άλατα. Σε περίπτωση μη χρήσης του αφαλατικού της Philips, η εγγύηση θα ακυρωθεί. Επίσης, η εγγύηση θα ακυρωθεί αν δεν αφαλατώσετε τη συσκευή.
- Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση.

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 Netherlands BV, εγγεγραμμένη στη διεύθυνση Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, προσφέρει δύο χρόνια εγγύηση για αυτό το προϊόν μετά την ημερομηνία αγοράς (ή την ημερομηνία παράδοσης, εάν είναι μεταγενέστερη). Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες, για ανταλλακτικά ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας **home.id/support**.

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού για το αναγνωριστικό μοντέλου: NA540, NA541, NA543, NA547

Περιγραφές	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	P_{off}	0,3	W
Κατανάλωση ρεύματος σε λειτουργία αναμονής	P_{sb}	/	W
Χρονικό διάστημα πριν από την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση αναμονής	T_{sb}	20	Λεπτά
Πρότυπο μέτρησης της τιμής λειτουργίας	EN 50564:2011		
Στοιχεία επικοινωνίας για περισσότερες πληροφορίες	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Η συσκευή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Κανονισμού της Επιτροπής (ΕΕ) 2023/826.			

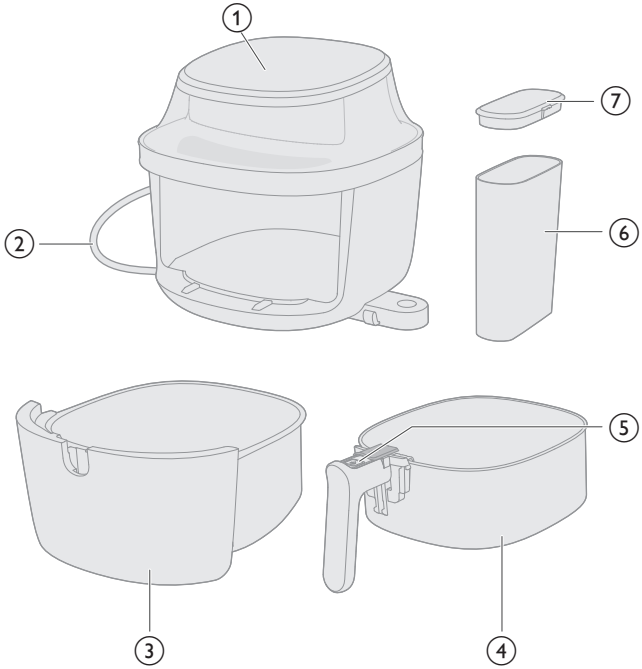
Εισαγωγή

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.home.id**.

Γενική περιγραφή

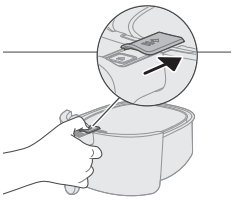
Επισκόπηση προϊόντος



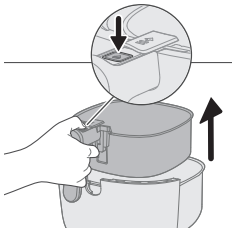
1 Πίνακας ελέγχου
2 Καλώδιο ρεύματος
3 Οριζόντια κίνηση
4 Καλάθι
5 Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
6 Δοχείο νερού
7 Καπάκι δοχείου νερού

Κουμπί απασφάλισης καλαθιού

Σύρετε το καπάκι για να αποκτήσετε πρόσβαση στο κουμπί απασφάλισης καλαθιού.



Πιέστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι για να το αφαιρέσετε από τον κάδο.



Επισκόπηση πίνακα ελέγχου

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και βασικές λειτουργίες

Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
Πατήστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το Airfryer.

Κουμπί έναρξης/παύσης
Πατήστε για έναρξη ή παύση της διαδικασίας μαγειρέματος.

Κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος με αέρα
Πατήστε για να ξεκινήσει το τηγάνισμα με κυκλοφορία θερμού αέρα για τραγανή κρούστα.

Κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος με ατμό
Πατήστε για να ξεκινήσει το τηγάνισμα με ατμό και αέρα, για ζουμερό εσωτερικό και τραγανή κρούστα.

Κουμπί ατμού
Πατήστε για να μαγειρέψετε το φαγητό με ατμό, για ήπιο και ομοιόμορφο ζέσταμα.

Κουμπιά αύξησης/μείωσης
Πατήστε για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και την ώρα.

Κουμπί θερμοκρασίας
Πατήστε για είσοδο στη λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας.

Κουμπί χρόνου
Πατήστε για είσοδο στη λειτουργία ρύθμισης ώρας.

Προκαθορισμένα προγράμματα

Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να μαγειρέψετε κατεψυγμένες πατάτες, κυδωνάτες πατάτες ή τηγανίτες πατάτας με τραγανιστό, χρυσαφένιο φινίρισμα.

Κύβοι πατάτας

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για τηγανητές πατάτες ή κυδωνάτες πατάτες.

Μπριζολάκια

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ψήσετε μπριζόλες στο επίπεδο μαγειρέματος που προτιμάτε με ξεροψημένο εξωτερικό.

Πρωινό

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για ένα γρήγορο, ισορροπημένο πρωινό με τραγανό ψωμί του τοστ και μελάτα αυγά.

Μάφιν

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να φτιάξετε αφράτα, ομοιόμορφα ψημένα μάφιν.

Μπούτια κοτόπουλου

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ψήσετε τέλεια μπουτάκια κοτόπουλου με τραγανή πέτσα.

Ανάμεικτα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να πετύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο ή τραγανή υφή στα λαχανικά σας με ελάχιστο λάδι.

Ψάρι

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να μαγειρέψετε με προσεκτικό τρόπο φιλέτα ψαριού ή θαλασσινά, διατηρώντας την υγρασία και την υφή τους.

Ντάμπλινγκ

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ψήσετε ομοιόμορφα ντάμπλινγκς με τραγανή κρούστα και τρυφερή γέμιση.

Πρόσθετες λειτουργίες

Διατήρηση θερμοκρασίας

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας οποιαδήποτε στιγμή –πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος– πατώντας το κουμπί **Διατήρησης θερμοκρασίας**.

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Υπενθύμιση ανακίνησης

Αυτό το μοντέλο διαθέτει υπενθύμιση ανακίνησης. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό αμέσως μόλις ηχήσει η ειδοποίηση υπενθύμισης.

Πατήστε το κουμπί **Υπενθύμισης ανακίνησης** για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις ειδοποιήσεις. Όταν είναι ενεργοποιημένο, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και θα δείτε το κουμπί να αναβοσβήνει, υπενθυμίζοντάς σας να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα.

Φωτεινή ένδειξη

Ανάψτε ή σβήστε το φως στο θάλαμο μαγειρέματος.

Καθαρισμός με ατμό

Διαλύει αποτελεσματικά τα υπολείμματα λίπους και καθαρίζει σε βάθος το καλάθι και τον κάδο.

Αγαπημένα

Το Airfryer περιλαμβάνει μια λειτουργία αποθήκευσης αγαπημένων για γρήγορη πρόσβαση στις ρυθμίσεις που προτιμάτε.

- Επιλογή της λειτουργίας μαγειρέματος: Τηγάνισμα με αέρα, Τηγάνισμα με ατμό ή Μαγείρεμα στον ατμό.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και την ώρα μαγειρέματος που θέλετε.
- Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **Αγαπημένων** μέχρι να ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Αυτό επιβεβαιώνει την αποθήκευση της ρύθμισης.
- Για να ενημερώσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, απλώς επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα με τις νέες ρυθμίσεις.

Οθόνη

Ένδειξη χρόνου/θερμοκρασίας

Η οθόνη εναλλάσσεται κυκλικά μεταξύ εμφάνισης του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας.

Ένδειξη έλλειψης νερού

Ανάβει όταν δεν υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο νερού.

Ένδειξη αφαίρεσης αλάτων

Ανάβει όταν οι ενεργοποιημένες λειτουργίες ατμού έχουν χρησιμοποιηθεί για 20 ώρες.

Πριν την πρώτη χρήση

Σημαντικό: Κατά την πρώτη χρήση, το Airfryer μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα πρέπει να εξαφανιστεί σε μερικά λεπτά.

Προσοχή: Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.

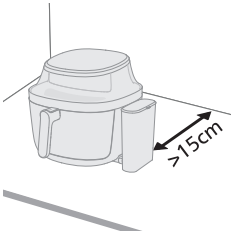
Προσοχή: Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.

Προσοχή: Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Σημείωση: Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

Προετοιμασίες πριν τη χρήση



1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος στο τραπέζι για την εκτεταμένη ράγα αφού τραβήξετε έξω τον κάδο.
2 Αφήστε τουλάχιστον 15 εκ. ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της χρήσης, βγαίνει καυτός ατμός από τις εξόδους αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας με ασφάλεια μακριά από τον ατμό και τις εξόδους. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 15 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε τις εξόδους αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα.

Σημείωση: Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.

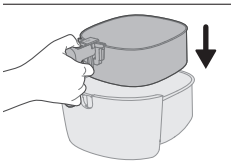
Σημείωση: Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.

Χρήση της συσκευής

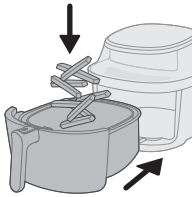
Αυτή η συσκευή με λειτουργία ατμού προσφέρει τρεις ευέλικτες λειτουργίες μαγειρέματος, σχεδιασμένες για ένα ευρύ φάσμα αναγκών μαγειρέματος.

- Η **λειτουργία τηγανίσματος με αέρα** προσφέρει τραγανά αποτελέσματα με ελάχιστο λάδι. Είναι ιδανική για αγαπημένα σνακ και τηγανητές λιχουδιές.
- Η **λειτουργία τηγανίσματος με ατμό** συνδυάζει ζεστό αέρα και ατμό, εγκλωβίζοντας την υγρασία και επιτυγχάνοντας χρυσαφένια κρούστα. Είναι ιδανική για ευαίσθητα φαγητά όπως σπιτικό ψωμί και ψάρι.
- Η **λειτουργία μαγειρέματος με ατμό** χρησιμοποιεί σκέτο ατμό για ήπιο μαγείρεμα των τροφίμων, διατηρώντας τα θρεπτικά συστατικά και την υφή τους. Είναι ιδανική για λαχανικά και θαλασσινά.

Λειτουργία τηγανίσματος με αέρα



1 Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.



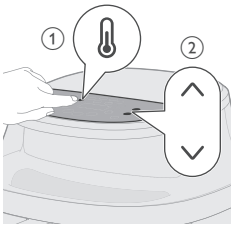
2 Προσθέστε τα υλικά μέσα στο καλάθι και τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Το Airfryer είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας υλικών. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

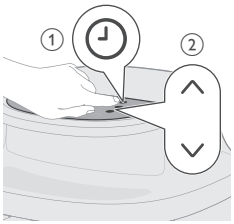
Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε το καλάθι πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.

3 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

4 Πατήστε το κουμπί **τηγανίσματος με αέρα** για να μεταβείτε στη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα.

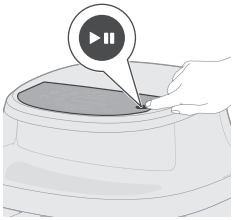


5 Πατήστε το κουμπί **θερμοκρασίας** και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.



6 Πατήστε το κουμπί **Ώρας** και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Εκτός από τη μη αυτόματη επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να επιλέξετε από μια ποικιλία προκαθορισμένων προγραμμάτων, που έχουν σχεδιαστεί για ευκολία στο μαγείρεμα και βέλτιστα αποτελέσματα.



7 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

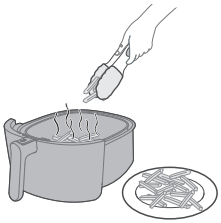
- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα υλικά πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί ο κάδος. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.

8 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Να τοποθετείτε πάντα το καλάθι και τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν τα αφαιρείτε από τη συσκευή. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



9 Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από το καλάθι.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας τροφίμων για τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει τις συνιστώμενες βασικές ρυθμίσεις για την προετοιμασία διαφόρων τύπων τροφίμων.

Σημείωση

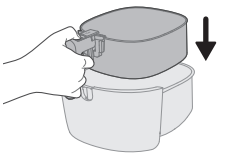
- Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται προορίζονται ως οδηγίες. Λόγω των διαφορών στην προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα των υλικών, τα βέλτιστα αποτελέσματα δεν είναι εγγυημένα για όλα τα υλικά.
- Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε σταθερή υφή και επίπεδο μαγειρέματος.

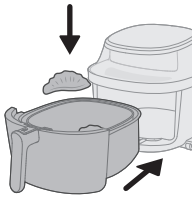
Τρόφιμα	**Ποσότητα τροφίμων**	**Θερμο-κρασία**	**Ώρα**	**Σημείωση**
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) Μικρή μερίδα	830 g	200°C	22 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 11, 14, 17 και 20 λεπτά. Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μικρές μερίδες από τηγανητές πατάτες.
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) Μεγάλη μερίδα	1250 g	200°C	30 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 14, 18, 22 και 27 λεπτά. Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	800 γρ.	200°C	15 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1-2 φορές στο ενδιάμεσο
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	6 μπιφτέκια	200°C	16-25 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1-2 φορές στο ενδιάμεσο

Τρόφιμα	Ποσότητα τροφίμων	Θερμο-κρασία	Ώρα	Σημείωση
Ρολό με κιμά	1400 g	150°C	65-70 λεπτά	
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 190 γρ./7 oz)	4 μπριζολάκια	200°C	16-25 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1-2 φορές στο ενδιάμεσο
Στήθος κοτόπουλου (περίπου 160 γρ./6 oz)	5 τεμάχια	180°C	20-28 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1-2 φορές στο ενδιάμεσο
Ολόκληρο κοτόπουλο (1200 γρ./42 oz)	1 τεμάχιο	180°C	50-60 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1 φορά στο ενδιάμεσο
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 75 γρ./2,6 oz)	4 τεμάχια	180°C	8 λεπτά	
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 100 γρ./3,5 oz/τεμάχιο) Μικρή μερίδα	4 τεμάχια	180°C	26 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 13 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μικρές μερίδες από μπουτάκια κοτόπουλου.
Μάφιν (περίπου 40 γρ./1,4 oz/τεμάχιο)	6 τεμάχια	160°C	16 λεπτά	
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα) Μεγάλη μερίδα	1300 g	180°C	15 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή ανακατέψτε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 8 και 12 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.

Λειτουργία τηγανίσματος με ατμό

1 Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.

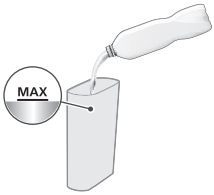




2 Προσθέστε τα υλικά μέσα στο καλάθι και τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Το Airfryer είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας υλικών. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε το καλάθι πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.



3 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

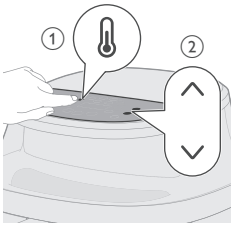
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

4 Τραβήξτε προς τα έξω τη βάση του δοχείου νερού από την κάτω πλευρά της συσκευής.

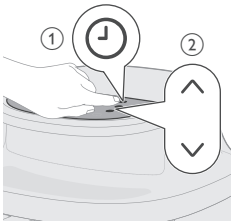
5 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού και τοποθετήστε το στη βάση.

6 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

7 Πατήστε το κουμπί **Τηγανίσματος με ατμό** για να μεταβείτε στη λειτουργία τηγανίσματος με ατμό.

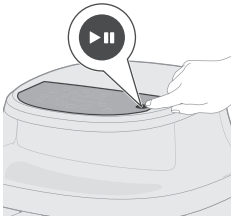


8 Πατήστε το κουμπί **θερμοκρασίας** και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.



9 Πατήστε το κουμπί **Ώρας** και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Εκτός από τη μη αυτόματη επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να επιλέξετε από μια ποικιλία προκαθορισμένων προγραμμάτων, που έχουν σχεδιαστεί για ευκολία στο μαγείρεμα και βέλτιστα αποτελέσματα.



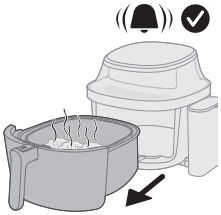
10 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

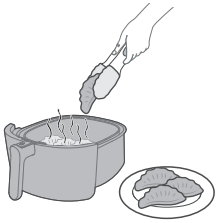
Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη συσκευή.



11 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Τοποθετείτε πάντα το καλάθι πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν αφαιρείτε το καλάθι. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από το καλάθι.



12 Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από το καλάθι.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας τροφίμων για τη λειτουργία Τηγανίσματος με ατμό

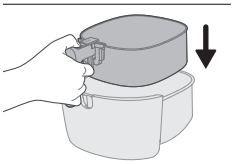
Ο παρακάτω πίνακας παρέχει τις συνιστώμενες βασικές ρυθμίσεις για την προετοιμασία διαφόρων τύπων τροφίμων.

Σημείωση

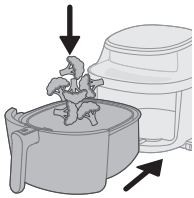
- Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται προορίζονται ως οδηγίες. Λόγω των διαφορών στην προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα των υλικών, τα βέλτιστα αποτελέσματα δεν είναι εγγυημένα για όλα τα υλικά.
- Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε σταθερή υφή και επίπεδο μαγειρέματος.

Τρόφιμα	Ποσότητα τροφίμων	Θερμο-κρασία	Ώρα	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες σε κύβους	1000 γρ./35 oz	180°C	34 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1-2 φορές στο ενδιάμεσο
Στήθος κοτόπουλου (περίπου 160 γρ./6 oz)	5 τεμάχια	160°C	29 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1-2 φορές στο ενδιάμεσο
Φιλέτο ψαριού (περίπου 125 γρ./4 oz)	6 τεμάχια	160°C	22 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 1-2 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικό ψωμί	500 γρ.	180°C	30 λεπτά	Απλώστε τη ζύμη σε μια ομοιόμορφη, επίπεδη στρώση για να μην φουσκώσει και να μην έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και καεί το ψωμί.
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 γρ./42 oz	180°C	50 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε μία φορά στο ενδιάμεσο

Λειτουργία ατμού



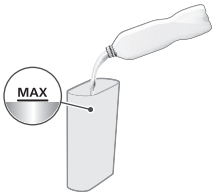
1 Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.



2 Προσθέστε τα υλικά μέσα στο καλάθι και τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Το Airfryer είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας υλικών. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε το καλάθι πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.



3 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

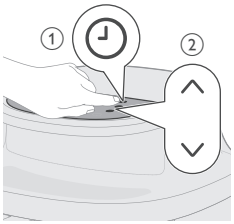
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

4 Τραβήξτε προς τα έξω τη βάση του δοχείου νερού από την κάτω πλευρά της συσκευής.

5 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού και τοποθετήστε το στη βάση.

6 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

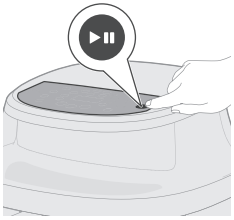
7 Πατήστε το κουμπί **Ατμού** για να μεταβείτε στη λειτουργία ατμού.



8 Πατήστε το κουμπί **Ώρας** και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Η ρύθμιση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη για το μαγείρεμα με ατμό.

Σημείωση: Εκτός από τη μη αυτόματη επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να επιλέξετε από μια ποικιλία προκαθορισμένων προγραμμάτων, που έχουν σχεδιαστεί για ευκολία στο μαγείρεμα και βέλτιστα αποτελέσματα.



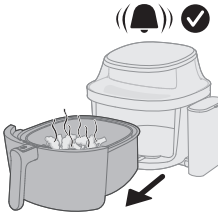
9 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα υλικά πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

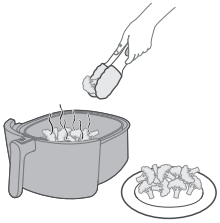
Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη συσκευή.



10 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Να τοποθετείτε πάντα το καλάθι και τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν τα αφαιρείτε από τη συσκευή. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από το καλάθι.



11 Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από το καλάθι.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας τροφίμων για τη λειτουργία Ατμού

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει τις συνιστώμενες βασικές ρυθμίσεις για την προετοιμασία διαφόρων τύπων τροφίμων.

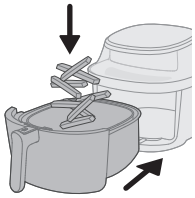
Σημείωση

- Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται προορίζονται ως οδηγίες. Λόγω των διαφορών στην προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα των υλικών, τα βέλτιστα αποτελέσματα δεν είναι εγγυημένα για όλα τα υλικά.
- Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε σταθερή υφή και επίπεδο μαγειρέματος.

Τρόφιμα	**Ποσότητα τροφίμων**	**Θερμο-κρασία**	**Ώρα**	**Σημείωση**
Φρέσκες πατάτες σε κύβους	1000 γρ./35 oz	100°C	29-35 λεπτά	
Ολόκληρη πατάτα (περίπου 250-300 γρ./9–11 oz)	4 τεμάχια	100°C	50-60 λεπτά	
Χοιρινά παϊδάκια	300 γρ. / 11 oz	100°C	25-35 λεπτά	
Ρύζι	320 γρ./11 oz	100°C	35-40 λεπτά	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος, όπως δοχείο ψησίματος, σκεύος σιλικόνης κ.λπ. Προσθέστε 320 ml νερό στο δοχείο, διατηρώντας την αναλογία ρυζιού/νερού 1:1,2.
Γλυκοπατάτες (περίπου 100 γρ./3,5 oz)	8 τεμάχια	100°C	50-75 λε-πτά	

Μαγείρεμα με προκαθορισμένα προγράμματα

Η συσκευή αυτή διαθέτει μια ποικιλία προεπιλεγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχουν σχεδιαστεί για την απλοποίηση της προετοιμασίας των γευμάτων. Κάθε προεπιλογή είναι βελτιστοποιημένη για ένα συγκεκριμένο είδος τροφίμων, ρυθμίζοντας αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος για να έχετε πεντανόστιμα αποτελέσματα με ελάχιστη προσπάθεια.



1 Προσθέστε τα υλικά μέσα στο καλάθι και τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή.

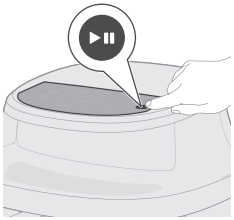
Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε το καλάθι πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.

2 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

3 Πατήστε το κουμπί **Τηγανίσματος με αέρα**, **Ατμού** ή **Τηγανίσματος με ατμό** για να μεταβείτε σε μία από τις λειτουργίες μαγειρέματος.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το γεμάτο δοχείο νερού όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος **Ατμού** ή **Τηγανίσματος με ατμό**.

4 Επιλέξτε ένα από τα προεπιλεγμένα προγράμματα, ανάλογα με το τρόφιμο που μαγειρεύετε.



5 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε ξανά το καλάθι για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη συσκευή.

6 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Να τοποθετείτε πάντα το καλάθι και τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν τα αφαιρείτε από τη συσκευή. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.

7 Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από το καλάθι.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας προεπιλογών για τηγάνισμα με αέρα

	Προεπιλογή	**Συνιστώμενη ποσότητα**	**Ώρα**	**Θερμοκρασία**	**Υπενθύμιση ανακίνησης**
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	1000 g	27 λεπτά	180°C	2 φορές
	Σπιτικές τηγανητές πατάτες	1000 g	29 λεπτά	180°C	2 φορές
	Μπριζολάκια	4 τεμάχια (190 γρ./τεμάχιο)	17 λεπτά	200°C	1 φορά

	Αυγά και πρωινό	3 φέτες ψωμί του τοστ, 4 αυγά	12 λεπτά Προσθέστε το ψωμί του τοστ 6 λεπτά μετά την έναρξη του μαγειρέματος	160°C	/
	Μάφιν	9 φλιτζάνια (περίπου 30 γρ. ανά φλιτζάνι)	16 λεπτά	160°C	/
	Μπούτια κοτόπουλου	10 τεμάχια (125 γρ./τεμάχιο)	28 λεπτά	180°C	2 φορές
	Ανάμεικτα λαχανικά	1000 γρ. (λειτουργία τηγανίσματος με αέρα) 600 γρ. (λειτουργίες τηγανίσματος με ατμό και ατμού)	12 λεπτά	180°C	2 φορές
	Ολόκληρο ψάρι	2 ψάρια (300-400 γρ. ανά ψάρι)	13 λεπτά	200°C	1 φορά

Πίνακας προεπιλογών για τηγάνισμα με ατμό

	Προεπιλογή	Βάρος	Ώρα	Θερμοκρασία	Υπενθύμιση ανακίνησης
	Μπούτια κοτόπουλου	10 τεμάχια (125 γρ./τεμάχιο)	35 λεπτά	180°C	2 φορές
	Κύβοι πατάτας	1000 g	34 λεπτά	180°C	1 φορά
	Κουνουπίδι	600 g	19 λεπτά	160°C	2 φορές
	Ολόκληρο ψάρι	2 ψάρια (300-400 γρ. ανά ψάρι)	18 λεπτά	200°C	1 φορά
	Ντάμπλινγκ	370 g	16 λεπτά	160°C	/

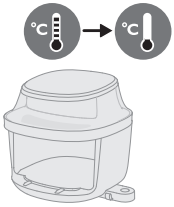
Πίνακας προεπιλογών για μαγείρεμα με ατμό

	Προεπιλογή	Βάρος	Ώρα	Θερμοκρασία
	Μπούτια κοτόπουλου	10 τεμάχια (125 γρ./τεμάχιο)	33 λεπτά	100°C

	Κύβοι πατάτας	1000 g	29 λεπτά	100°C
	Μπρόκολο	600 g	13 λεπτά	100°C
	Ολόκληρο ψάρι	2 ψάρια (300-400 γρ. ανά ψάρι)	19 λεπτά	100°C
	Ντάμπλινγκ	370 g	13 λεπτά	100°C

Καθαρισμός

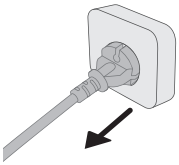
Συνήθης καθαρισμός



Προειδοποίηση: Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τον κάδο, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.

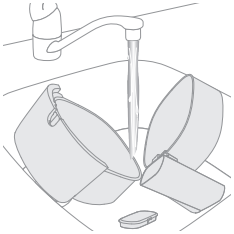
Προειδοποίηση: το καλάθι διαθέτει αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.



1 Πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.

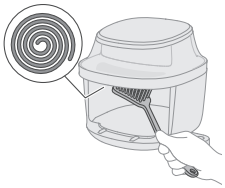


3 Καθαρίστε το καλάθι, τον κάδο και το δοχείο νερού με νερό βρύσης, αν χρειάζεται, με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει (δείτε "Πίνακας καθαρισμού").

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στο καλάθι ή στον κάδο, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στο καλάθι ή στον κάδο που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.

Συμβουλή: Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.

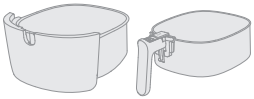
4 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.



5 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

6 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα ελαφρώς υγρό μαλακό πανί και συνεχίστε με ένα στεγνό, αν είναι απαραίτητο.

Πίνακας καθαρισμού

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Καθαρισμός με ατμό

Η λειτουργία καθαρισμού με ατμό αφαιρεί αποτελεσματικά τα υπολείμματα λίπους και καθαρίζει σε βάθος το καλάθι και τον κάδο.

Το πρόγραμμα εκτελείται για 25 λεπτά και περιλαμβάνει:

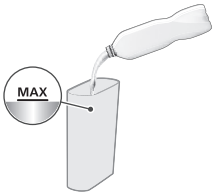
- **20 λεπτά καθάρισμα με ατμό** για την αφαίρεση των συσσωρευμένων υπολειμμάτων.
- **5 λεπτά στέγνωμα** για να διασφαλιστεί ότι ο κάδος είναι έτοιμος για χρήση.

Σημείωση: Κατά την έναρξη του προγράμματος καθαρισμού με ατμό, η συσκευή μπορεί να απελευθερώσει περισσότερο ατμό από το πίσω μέρος σε σχέση με την κανονική λειτουργία μαγειρέματος με ατμό. Αυτό είναι φυσιολογικό και μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα αυξημένη συμπύκνωση υδρατμών σε τοίχους που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση.

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε για τα εξής:

- Η έξοδος αέρα δεν είναι στραμμένη απευθείας προς καμία πρίζα.
- Δεν υπάρχουν άλλες συσκευές κουζίνας δίπλα στη συσκευή.
- Διατηρείτε κενό χώρο τουλάχιστον 15 εκ. ανάμεσα στη συσκευή και τον τοίχο, για να ελαχιστοποιήσετε τη συσσώρευση υδρατμών.

1 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.



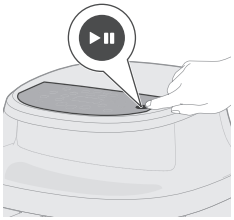
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

2 Τραβήξτε προς τα έξω τη βάση του δοχείου νερού από την κάτω πλευρά της συσκευής.

3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού και τοποθετήστε το στη βάση.

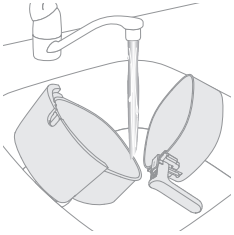
4 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

5 Πατήστε το κουμπί **Καθαρισμού με ατμό**.



6 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού με ατμό.

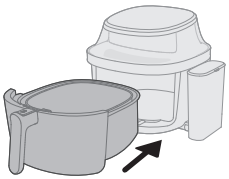
7 Μετά από 20 λεπτά, η συσκευή θα παράγει συνεχώς ένα ηχητικό σήμα και το εικονίδιο καθαρισμού με ατμό θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



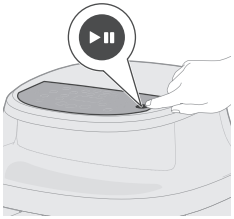
8 Τραβήξτε προς τα έξω και καθαρίστε τον κάδο και το καλάθι.

Προσοχή: Να φοράτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε τον καυτό κάδο.

Σημείωση: Αν παραμένει λίπος στον κάδο και το καλάθι, καθαρίστε τα με σαπουνόνερο ή απορρυπαντικό με ένα σφουγγάρι και κατόπιν ξεπλύνετε ξανά.



9 Τοποθετήστε ξανά το καλάθι και τον κάδο στη συσκευή.



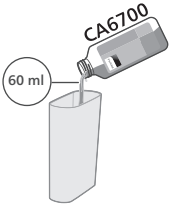
10 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία στεγνώματος.

11 Μετά από 5 λεπτά, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι η διαδικασία στεγνώματος έχει ολοκληρωθεί.

Συμβουλή: Πριν από την πρώτη χρήση ή αν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Καθαρισμός με ατμό" για να καθαρίσετε καλά το σύστημα κυκλοφορίας νερού και τον θάλαμο μαγειρέματος.

Αφαλάτωση

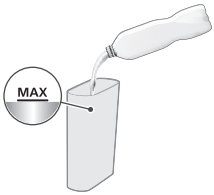
Κάθε 20 ώρες χρήσης της λειτουργίας ατμού, στην οθόνη εμφανίζεται αυτόματα μια υπενθύμιση αφαλάτωσης που αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι πρέπει να εκτελέσετε το πρόγραμμα αφαλάτωσης. Το πρόγραμμα αφαλάτωσης καθαρίζει τη συσσώρευση αλάτων από το σύστημα νερού του Airfryer, συμβάλλοντας στην παράταση της διάρκειας ζωής του.



1 Γεμίστε το δοχείο νερού με 60 ml από το Αφαλατικό Philips CA6700.

Σημείωση: Το Αφαλατικό Philips CA6700 δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία. Αγοράστε το ξεχωριστά για βέλτιστα αποτελέσματα αφαλάτωσης.

Σημείωση: Για να αφαλατώσετε τη συσκευή, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το αφαλατικό CA6700/55 της Philips (διαθέσιμο στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Philips). Μετά από κάθε 10 ώρες χρήσης της λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό, πρέπει να αφαλατώνετε τη συσκευή. Εάν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε αφαλατικό με βάση σκόνη κιτρικού οξέος, συνιστάται να αναμίξετε **40 γρ. σκόνης κιτρικού οξέος κατάλληλης για τρόφιμα** με **800 ml νερό** για διάλυμα αφαλάτωσης. Η εγγύηση θα ακυρωθεί αν δεν αφαλατώνετε τη συσκευή.



2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

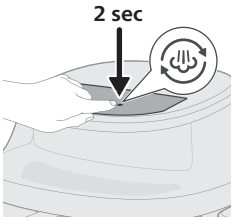
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

3 Αναμείξτε ομοιόμορφα το νερό και το αφαλατικό στο δοχείο νερού.

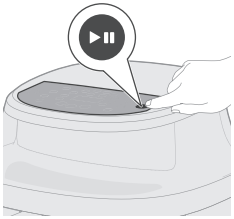
4 Τραβήξτε προς τα έξω τη βάση του δοχείου νερού από την κάτω πλευρά της συσκευής.

5 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού και τοποθετήστε το στη βάση.

6 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

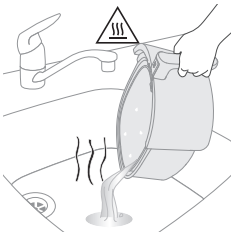


7 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **Καθαρισμού με ατμό** για 2 δευτερόλεπτα.



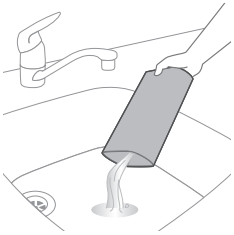
8 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία αφαλάτωσης.

9 Μετά από 25 λεπτά αφαλάτωσης, η συσκευή παράξει ένα ηχητικό σήμα για να σας υπενθυμίσει να αφαιρέσετε τον κάδο.

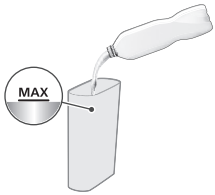


10 Τραβήξτε έξω τον κάδο και αδειάστε τυχόν νερό που έχει απομείνει μέσα του.

Προσοχή: Να φοράτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε τον καυτό κάδο.



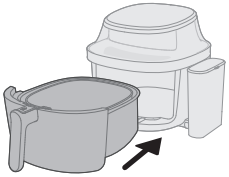
11 Αδειάστε το νερό που απομένει από το δοχείο νερού.

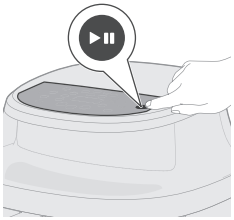


12 Ξαναγεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

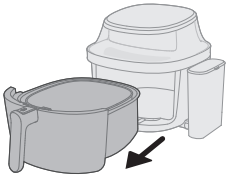
13 Τοποθετήστε ξανά το καλάθι και τον κάδο στη συσκευή.



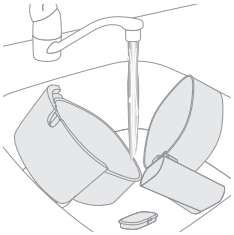


14 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να συνεχίσετε την αφαλάτωση.

15 Η διαδικασία αφαλάτωσης ολοκληρώνεται μόλις ακούσετε ξανά το ηχητικό σήμα από τη συσκευή.



16 Τραβήξτε προς τα έξω το καλάθι και τον κάδο.



17 Ξεπλύνετε το καλάθι, τον κάδο και το δοχείο νερού με νερό βρύσης.

Σημαντικό: Σε καμία περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε υγρό αφαλάτωσης με βάση θειικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, σουλφαμικό ή οξικό οξύ (ξύδι), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σύστημα νερού στη συσκευή σας και να μην διαλύσει σωστά τα άλατα.

Σημείωση: Αν χρησιμοποιείτε συχνά σκληρό νερό στην περιοχή σας, μπορεί να πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή συχνότερα.

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. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση **www.home.id/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλα τα σημεία που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
		Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:
		Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτές τις καυτές περιοχές και δεν τις αγγίζετε, η συσκευή είναι ασφαλής για χρήση.
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγετε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.
	Δεν πατήσατε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης**.	Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του καλαθιού στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E1".	Το Airfryer μπορεί να είναι αποθηκευμένο σε σημείο όπου επικρατούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.	Αν η συσκευή σας είναι αποθηκευμένη σε περιβάλλον με χαμηλές θερμοκρασίες, αφήστε τη να ζεσταθεί σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 15 λεπτά πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Αν στην οθόνη εμφανίζεται ακόμα το μήνυμα "E1", καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E4–E12".	Η συσκευή μπορεί να παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Δοκιμάστε να αποσυνδέσετε και να συνδέσετε ξανά τη συσκευή. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E15".	Ο εσωτερικός σωλήνας νερού είναι φραγμένος.	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Ακούγεται ένας παράξενος θόρυβος από το εσωτερικό της συσκευής.	Αυτή η συσκευή διαθέτει ανεμιστήρα για την κυκλοφορία της θερμότητας και αντλία νερού για την ενεργοποίηση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορεί να ακούσετε ήχους από αυτά τα εξαρτήματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό και αναμενόμενο. Αν ο θόρυβος γίνει αισθητά πιο δυνατός ή ακούγεται διαφορετικός, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών για περαιτέρω βοήθεια.
Υπάρχει νερό στον θάλαμο μαγειρέματος μετά τη χρήση.	Μετά το μαγείρεμα, μπορεί να παρατηρήσετε ότι υπάρχει ακόμα νερό στον θάλαμο μαγειρέματος. Αυτό οφείλεται στον ατμό που δημιουργείται κατά τη λειτουργία, ο οποίος συμπυκνώνεται στα τρόφιμα και στα εσωτερικά τοιχώματα του θαλάμου.	Μια μικρή ποσότητα υδρατμών είναι φυσιολογική. Απλώς σκουπίστε με ένα μαλακό, νωπό πανί που δεν αφήνει γρατζουνιές.
αναβοσβήνει.	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.	Προσθέστε απιονισμένο / αποσταγμένο νερό στο δοχείο νερού.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πιέστε το δοχείο νερού για να ασφαλίσει στη θέση του.
	Ο εσωτερικός σωλήνας νερού είναι φραγμένος.	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
αναβοσβήνει.	Αυτή είναι η υπενθύμιση αφαλάτωσης.	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης. Δείτε το κεφάλαιο "Αφαλάτωση".

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Υπάρχουν υδρατμοί στον τοίχο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, του καθαρισμού με ατμό και της αφαλάτωσης.	Είναι φυσιολογικό. Η συσκευή μπορεί να απελευθερώσει μεγάλη ποσότητα ατμού από την έξοδο αέρα. Αυτός ο ατμός μπορεί να ωθείται προς κοντινές επιφάνειες από τον εσωτερικό ανεμιστήρα, με αποτέλεσμα να σχηματίζονται ορατοί υδρατμοί στους τοίχους.	Για να διασφαλίσετε την ασφαλή και βέλτιστη χρήση: - Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από τον τοίχο για να μειώσετε τον σχηματισμό υδρατμών. - Βεβαιωθείτε ότι η έξοδος αέρα δεν είναι στραμμένη απευθείας προς κάποια πρίζα, ώστε να αποφύγετε τυχόν ηλεκτρολογικούς κινδύνους. - Μην τοποθετείτε άλλες συσκευές κουζίνας κοντά στη μονάδα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. - Χρησιμοποιήστε σφουγγάρι ή μαλακό πανί για να στεγνώσετε τυχόν υδρατμούς που σχηματίζονται στις γύρω επιφάνειες.
Υπάρχει διαρροή νερού από το Airfryer.	Εσωτερική διαρροή (π.χ. σωλήνας νερού ή εσωτερικά εξαρτήματα).	Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας για περαιτέρω βοήθεια.
	Ρωγμές ή ζημιά από εξωτερική δύναμη. Σε περίπτωση πτώσης ή παραμόρφωσης της συσκευής, ενδέχεται να προκληθεί δομική βλάβη και να προκύψουν διαρροές.	
	Το δοχείο νερού ενδέχεται να μην έχει τοποθετηθεί σωστά ή να έχει υποστεί ζημιά.	Αφαιρέστε το δοχείο νερού και τοποθετήστε το ξανά στη σωστή θέση. Ελέγξτε για τυχόν ορατές ρωγμές ή φθορές. Αν εντοπίσετε ζημιά, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών για περαιτέρω βοήθεια.
Το Airfryer δεν παράγει αρκετό ατμό.	Ανεπαρκής ποσότητα νερού στο δοχείο νερού.	Ελέγξτε το δοχείο νερού για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πιέστε το δοχείο νερού για να ασφαλίσει στη θέση του.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Η είσοδος νερού είναι βρόμικη ή φραγμένη.	Καθαρίστε και ξεπλύνετε σχολαστικά για να αφαιρέσετε τυχόν εμπόδια.
	Υπάρχει απόφραξη της γεννήτριας ατμού ή διαρροή από τη σωλήνωση.	Αν η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενδέχεται να απαιτείται συντήρηση της γεννήτριας ατμού. Εκτελέστε το πρόγραμμα αφαλάτωσης για να καθαρίσετε το σύστημα ατμού. Αν το πρόβλημα παραμένει μετά την αφαλάτωση, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας για περαιτέρω βοήθεια.

Съдържание

Важна инструкция за безопасност 928
Опасност 928
Предупреждение 929
Внимание 930
Електромагнитни полета (EMF) 932
Автоматично изключване 932
Рециклиране 932
Гаранция и поддръжка 932
Информация за екодизайн 933
Въведение 933
Общо описание 934
Общ преглед на продукта 934
Общ преглед на контролния панел 936
Преди първата употреба 941
Подготовка преди употреба 941
Използване на уреда 941
Режимът на пържене с горещ въздух 942
Режим на пържене с въздух 945
Режим с пара 949
Готвене с предварително зададени програми 952
Почистване 956
Рутинно почистване 956
Почистване с пара 957
Премахване на накип 960
Съхранение 963
Отстраняване на неизправности 964

Важна инструкция за безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

1

- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна (фиг. 1).
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.

- Не пълнете 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 кошницата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и в него няма заседнала храна.
- Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Горещ нагревателен елемент, ръб на метални части.

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.

2

- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи (фиг. 2).
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Деца не бива да си играят с уреда.
- Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 15 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- 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.
- Тъй като този Airfryer има голяма камера за готвене, електрическата му мощност е голяма. Не включвайте едновременно други мощни уреди към същата верига (напр. чайници, електрически грилове и подобни). В противен случай може да се случи така, че прекъсвачът в домашната ви инсталация да реагира и захранването в този контакт да спре.

- Когато използвате Airfryer, бъдете внимателни при отваряне, затваряне или разклащане на голямото и тежко отделение. Винаги го дръжте здраво, за да не се изплъзне или падне, което може да доведе до нараняване.
- 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 използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, за да избегнете потенциално нараняване, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата, кошницата и аксесоарите, поставени вътре в камерата за готвене, се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.
- Не поставяйте кофата и кошницата върху панела на потребителския интерфейс, тъй като те могат да паднат и да причинят наранявания.
- Когато готвите на пара, бъдете внимателни, когато изваждате кофата, за да не се изгорите от излизащата пара.
- Не насочвайте изхода за пара на уреда към контакта.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Приготвяйте продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв.
- Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за намаляване на отделянето на акриламид).

- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Винаги се уверявайте, че имате контрол над своя Airfryer.
- Когато готвите мазна храна, от Airfryer може да излиза дим.
- Не натискайте бутона за освобождаване на кошницата по време на разклащане и преместване на кофата.
- Когато иконата за премахване на накип светне, моля, продължете с процеса по премахване на котлен камък.
- Бъдете внимателни, когато изсипвате готовата храна, и внимавайте аксесоарите да не изпаднат.
- Уверете се, че устройството е разположено с гърба на разстояние най-малко 15 см от стената и с предната част на 2 см от ръба на плота. Също така се уверете, че изходът за въздух не е насочен към електрически контакт.
- Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.
- При нормална употреба трябва да се осигури добра вентилация около продукта.
- Ако парата се натрупва вътре или около повърхността на изхода за пара, избършете с мека суха кърпа.
- Ако в контакта има кондензирана вода, препоръчваме да коригирате позицията на уреда или да използвате капак против прах за контакт, за да избегнете натрупването на конденз в контактите.
- Този уред е снабден с към захранващ кабел, за да се намали рискът от заплитане или спъване, който може да възникне при по-дълъг захранващ кабел.
- Разклонители могат да бъдат използвани, ако се внимава при използването им. Ако се използва удължител:
  - Обозначената електрическа номинална мощност на кабела трябва да бъде толкова голяма, колкото е номиналната мощност на уреда.
  - Кабелът трябва да бъде разположен така, че да не се премята през ръба на плота или масата, където може да бъде дръпнат от деца или неволно се препънете в него.
  - Разклонителят трябва да бъде заземен 3-жичен кабел.
- Този уред има поляризиран щепсел (едното жило е по-широко от другото). За да се намали рискът от токов удар, този щепсел е предназначен да се поставя в поляризиран контакт само в една посока. Ако щепселът не пасва напълно в контакта, обърнете щепсела. Ако все още не пасва, обърнете се към квалифициран електротехник. Не се опитвайте да модифицирате щепсела по какъвто и да е начин.
- За да избегнете повреждане на уреда, не използвайте алкални почистващи средства. Вместо това почистете с мека кърпа и мек препарат.
- За да избегнете повреждане на уреда, не използвайте твърда вода. Вместо това използвайте пречистена/дестилирана вода за пара, готвене на пара и премахване на накип.
- Не насочвайте студения въздух от вентилатори или климатици към изхода за въздух на Airfryer.

- Моля, използвайте само препарат за премахване на накип на Philips CA6700. При никакви обстоятелства не трябва да използвате препарат за премахване на накип на базата на сярна киселина, солна киселина, сулфамона или оцетна киселина (оцет), тъй като това може да повреди водния контур в машината и да не разтвори варовика правилно. Неизползването на препарат за премахване на накип на Philips ще доведе до анулиране на гаранцията. Ако не премахнете уреда от уреда, това също ще анулира гаранцията.
- Повърхността на нагревателния елемент е обект на остатъчна топлина след употреба.

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 Netherlands B.V., регистрирана на адрес Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). Тази гаранция не е валиден, ако дефектът е заради неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация, резервни части или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **home.id/support**.

Информация за екодизайн

Информация за екодизайн на идентификатор(и) на модел: NA540, NA541, NA543, NA547

Описание	Символ	Value	Мерна единица
Консумация на електроенергия в изключен режим	P_{off}	0,3	W
Консумация на електроенергия в режим на готовност	P_{sb}	/	W
Период преди автоматично превключване в режим на готовност	T_{sb}	20	Мин.
Стандарт за измерване на експлоатационната стойност	EN 50564:2011		
Данни за контакт за получаване на повече информация	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Нидерландия		
Уредът отговаря на изискванията за екодизайн на РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2023/826 НА КОМИСИЯТА.			

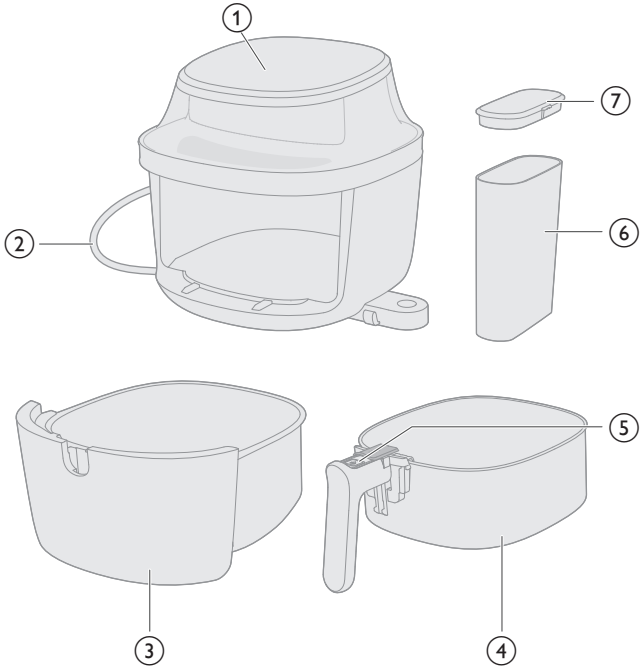
Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.home.id**.

Общо описание

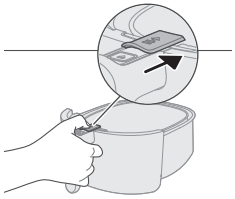
Общ преглед на продукта



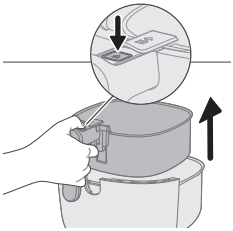
1 Контролен панел
2 Захранващ кабел
3 Кофа
4 Кошница
5 Бутон за освобождаване на кошницата
6 Воден резервоар
7 Капак на водния резервоар

Бутон за освобождаване на кошницата

Плъзнете капачката, за да достигнете бутона за освобождаване на кошницата.



Натиснете бутона за освобождаване на кошницата и повдигнете кошницата, за да я извадите от кофата.



Общ преглед на контролния панел

Захранване и основни функции

Бутон за вкл./изкл.

Докоснете, за да включите или изключите Airfryer.

Бутон за старт/пауза

Докоснете, за да започнете или да спрете на пауза процеса на готвене.

Бутон за пържене с горещ въздух

Докоснете, за да започнете да пържите с горещ въздух за хрупкави резултати.

Бутон за готвене на пара

Натиснете, за да започнете готвене на пара и пържене с горещ въздух за сочни вътрешности и хрупкави външни части.

Бутон за пара

Докоснете, за да приготвите храната с пара за нежно и равномерно загряване.

Бутони за увеличаване/намаляване

Докоснете, за да увеличите или намалите температурата и времето на готвене.

Бутон за температурата

Докоснете, за да влезете в режим на регулиране на температурата.

Бутон за време

Докоснете, за да влезете в режим на настройка на времето.

Предварително зададени програми

Замразени картофи за пържене

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да приготвите замразени картофи, картофи уеджис или хаш браунс с хрупкава златиста коричка.

Картофени кубчета

Използвайте тази настройка за картофи или картофи с кожичка, приготвени от прясно нарязани картофи.

Пържоли

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да изпечете пържола до желаната степен с препечена коричка.

Закуска

Използвайте тази настройка за бърза и балансирана закуска с препечен тост и рохки яйца.

Мъфин

Използвайте тази настройка, за да изпечете пухкави, равномерно изпечени мъфини.

Пилешки бутчета

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да приготвите пилешки бутчета с хрупкава кожа.

Микс от зеленчуци

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да печете или запържвате зеленчуци равномерно с минимално количество мазнина.

Риба

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да приготвите внимателно филета от риба или морски дарове, като ги запазите сочни и крехки.

Кнедли

Използвайте тази предварителна настройка, за да сготвите кнедли равномерно с хрупкава повърхност и мек пълнеж.

Допълнителни функции

Поддържане на топлината

Можете да активирате режима за поддържане на топлината по всяко време – преди или по време на готвенето – като натиснете бутона за **поддържане на топлината**.

Когато функцията за поддържане на топлината е активирана, уредът автоматично преминава в режим на поддържане на топлината, след като приготвянето на храната приключи.

Напомняне за разклащане

Този модел разполага с напомняне за разклащане. За да постигнете оптимални резултати, разклатете или обърнете храната незабавно, когато прозвучи алармата за напомняне.

Натиснете бутона за **напомняне за разклащане**, за да включите или изключите предупрежденията. Когато е активирана, ще чуете звуков сигнал и ще видите, че бутонът мига, напомняйки ви да разклатите или обърнете храната по време на готвенето, за да постигнете по-равномерни резултати.

Светлина

Включете или изключете светлината в камерата за готвене.

Почистване с пара

Ефективно разтваря мазните остатъци и осигурява дълбоко почистване както на кошницата, така и на кофата.

Любими

Вашият Airfryer включва функция за запазване на любими настройки за бърз достъп до предпочитаните от вас настройки.

- Изберете режим на готвене: Пържене с горещ въздух, Пържене с пара или Пара.
- Задайте желаната температура и време за готвене.
- Натиснете и задръжте бутона за **любими**, докато не чуете звуков сигнал – това потвърждава, че настройката е запазена.
- За да актуализирате любимите си настройки, просто повторете горните стъпки с новите настройки.

Дисплей

Индикатор за време/температура

Екранът превключва между показване на времето за готвене и температурата.

Индикация за липса на вода

Светва, когато няма достатъчно вода в резервоара.

Индикатор за премахване на накип

Светва, когато функциите с активирана пара са били използвани в продължение на 20 часа.

Преди първата употреба

Важно: При първата употреба Airfryer може да отделя дим и миризма. Това е нормално и трябва да се разсее след няколко минути.

Внимание: Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.

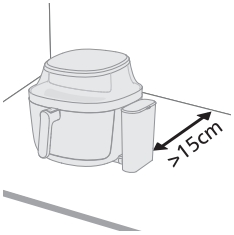
Внимание: Не докосвайте горещите повърхности. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.

Внимание: Този уред е само за битови цели.

Забележка: Предварително нагряване на уреда не е нужно.

1. Свалете целия опаковъчен материал.
2. Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
3. Почистете добре уреда преди първата употреба.

Подготовка преди употреба



1. Поставяйте уреда върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност. Уверете се, че има достатъчно място на масата за удължената релса, след като кофата се извади.
2. Оставете поне 15 см свободно пространство в задната част на уреда.

Забележка: По време на използване през отворите за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изходите. Поставете уреда на поне 15 см от стената и не поставяйте изходите за въздух директно пред контакта.

Забележка: Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.

Забележка: Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.

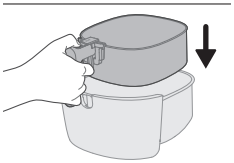
Използване на уреда

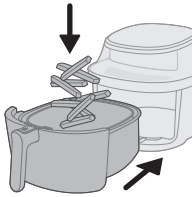
Този уред с функция за пара предлага три гъвкави режима на готвене, предназначени да отговорят на широка гама от нужди при готвенето.

- **Режимът на пържене с горещ въздух** осигурява хрупкави резултати с минимално количество масло, идеален за закуски и любими пържени ястия.
- **Режимът на пържене с въздух** комбинира горещ въздух и пара, за да запази влагата и да постигне златист цвят – идеален за деликатни храни, като домашен хляб и риба.
- **Режимът с пара** използва чиста пара, за да сготви нежно съставките, запазвайки хранителните вещества и текстурата, което го прави идеален за зеленчуци и морски дарове.

Режимът на пържене с горещ въздух

1 Сложете кошницата в кофата.





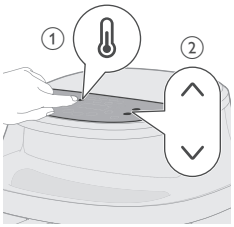
2 Добавете съставките в кошницата и поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Airfryer е подходящ за приготвяне на голямо разнообразие от продукти. За най-добри резултати вижте "Таблица на храните" за препоръчителните количества и време за приготвяне.

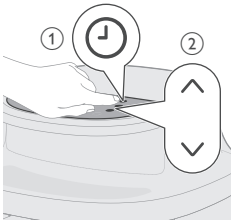
Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кошницата над линията "**MAX**", тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.

3 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.

4 Докоснете бутона за **пържене с горещ въздух**, за да влезете в режим на пържене с горещ въздух.

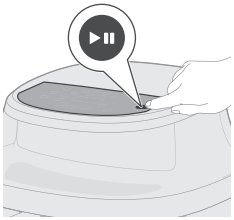


5 Докоснете бутона за **температура** и след това използвайте бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаната температура на готвене.



6 Докоснете бутона за **време** и след това използвайте бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаното време за готвене.

Забележка: Освен ръчното избиране на температурата и времето за готвене, можете да избирате и от различни предварително зададени програми, създадени за удобство и оптимални резултати.



7 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

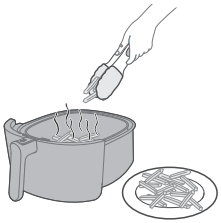
- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете или обърнете съставките над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата отново, за да продължите готвенето.

Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре на пауза, когато кофата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кофата бъде поставена обратно в уреда.

8 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кошницата, кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кошницата и кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато ги изваждате от уреда. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.



9 Извадете сготвената храна от кошницата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица на храните за режим на пържене с горещ въздух

В таблицата по-долу са посочени препоръчителните основни настройки за приготвяне на различни видове храни.

Забележка

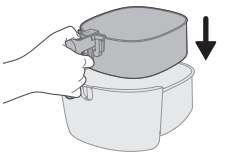
- Посочените настройки са само ориентировъчни. Поради различията в произхода, размера, формата и марката на съставките, не може да се гарантират оптимални резултати за всички съставки.
- Когато готвите по-големи количества (например картофи, скариди, пилешки бутчета, замразени храни), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките 2 – 3 пъти по време на готвенето, за да се получи равномерна текстура и степен на изпичане.

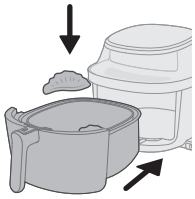
Хранителни продукти	Количество храна	Температура	Време	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in) Малка порция	830g	200°C	22 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 11-та, 14-та, 17-та и 20-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на малки порции картофи.
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in) Голяма порция	1250g	200°C	30 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 14-та, 18-та, 22-та и 27-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
Замразени пролетни рулца	800 г	200°C	15 мин	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 1 – 2 пъти през това време
Хамбургери (около 150 г/5 унции)	6 кюфтета	200°C	16 – 25 мин	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 1 – 2 пъти през това време

Хранителни продукти	Количество храна	Темпера-тура	Време	Забележка
Руло „Стефани“	1400g	150°C	65 – 70 мин	
Месни късове без кост (около 190 г/7 унции)	4 пържоли	200°C	16 – 25 мин	Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 1 – 2 пъти през това време
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	5 броя	180°C	20 – 28 мин	Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 1 – 2 пъти през това време
Цяло пиле (1200 г/42 унции)	1 бр.	180°C	50 – 60 мин	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 1 път през това време
Полуготов хляб/хлебчета (около 75 г/2,6 унции)	4 броя	180°C	8 мин	
Пилешки долни бутчета (около 100 г/3,5 унции/брой) Малка порция	4 броя	180°C	26 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или разбъркайте храната ръчно точно на 13-ата минута по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции с микс от зеленчуци.
Мъфини (около 40 г/1,4 унции/брой)	6 броя	160°C	16 мин	
Микс от зеленчуци (едро нарязани) Голяма порция	1300g	180°C	15 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или разбъркайте храната ръчно точно на 8-ата и 12-ата минута по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции с микс от зеленчуци.

Режим на пържене с въздух

1 Сложете кошницата в кофата.

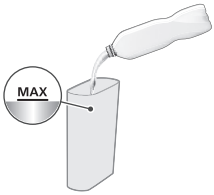




2 Добавете съставките в кошницата и поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Airfryer е подходящ за приготвяне на голямо разнообразие от продукти. За най-добри резултати вижте "Таблицата на храните" за препоръчителните количества и време за приготвяне.

Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кошницата над линията "**MAX**", тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.



3 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

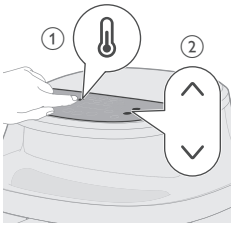
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

4 Извадете основата на резервоара за вода от долната страна на уреда.

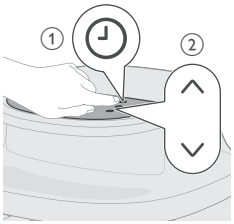
5 Фиксирайте капака на водния резервоар и поставете водния резервоар върху основата.

6 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.

7 Докоснете бутона за **пържене с въздух**, за да влезете в режим на пържене с въздух.

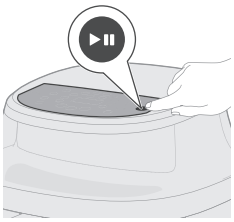


8 Докоснете бутона за **температура** и след това използвайте бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаната температура на готвене.



9 Докоснете бутона за **време** и след това използвайте бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаното време за готвене.

Забележка: Освен ръчното избиране на температурата и времето за готвене, можете да избирате и от различни предварително зададени програми, създадени за удобство и оптимални резултати.



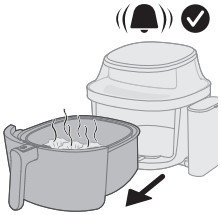
10 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете или обърнете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата отново, за да продължите готвенето.

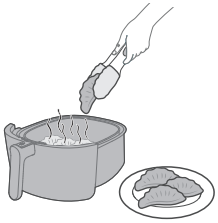
Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре, когато кошницата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кошницата бъде поставена обратно в уреда.



11 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кошницата, кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кошницата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате. В зависимост от вида на храната, от кошницата може да излезе гореща пара.



12 Извадете сготвената храна от кошницата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица на храните за режим на пържене с въздух

В таблицата по-долу са посочени препоръчителните основни настройки за приготвяне на различни видове храни.

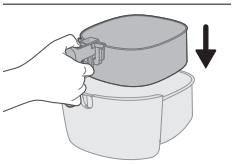
Забележка

- Посочените настройки са само ориентировъчни. Поради различията в произхода, размера, формата и марката на съставките, не може да се гарантират оптимални резултати за всички съставки.
- Когато готвите по-големи количества (например картофи, скариди, пилешки бутчета, замразени храни), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките 2 – 3 пъти по време на готвенето, за да се получи равномерна текстура и степен на изпичане.

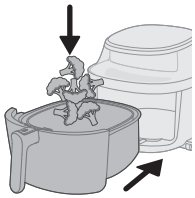
Хранителни продукти	**Количество храна**	**Темпера-тура**	**Време**	**Забележка**
Пресни картофи на кубчета	1000 г/35 унции	180°C	34 мин	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 1 – 2 пъти през това време
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	5 броя	160°C	29 мин	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 1 – 2 пъти през това време
Рибно филе (около 125 г/4 унции)	6 броя	160°C	22 мин	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 1 – 2 пъти през това време

Хранителни продукти	Количество храна	Темпера-тура	Време	Забележка
Домашен хляб	500g	180°C	30 мин	Разстелете тестото на равномерен, плосък слой, за да не се надигне и да не докосне нагревателния елемент по време на печенето, което може да изгори хляба.
Цяло пиле	1200 г/42 унции	180°C	50 мин	Разклатете, обърнете или разбъркайте веднъж през това време

Режим с пара



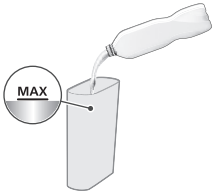
1 Сложете кошницата в кофата.



2 Добавете съставките в кошницата и поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Airfryer е подходящ за приготвяне на голямо разнообразие от продукти. За най-добри резултати вижте "Таблица на храните" за препоръчителните количества и време за приготвяне.

Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кошницата над линията "**MAX**", тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.



3 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

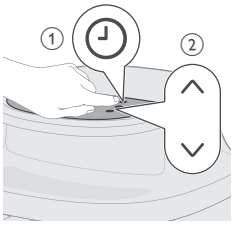
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

4 Извадете основата на резервоара за вода от долната страна на уреда.

5 Фиксирайте капака на водния резервоар и поставете водния резервоар върху основата.

6 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.

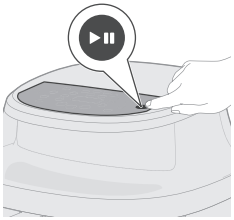
7 Докоснете бутона за **пара**, за да влезете в режим на готвене с пара.



8 Докоснете бутона за **време** и след това използвайте бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаното време за готвене.

Забележка: Регулирането на температурата е дезактивирано за готвене с пара.

Забележка: Освен ръчното избиране на температурата и времето за готвене, можете да избирате и от различни предварително зададени програми, създадени за удобство и оптимални резултати.



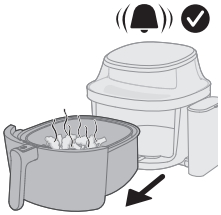
9 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете или обърнете съставките над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата отново, за да продължите готвенето.

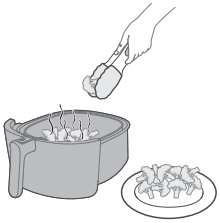
Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре, когато кошницата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кошницата бъде поставена обратно в уреда.



10 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кошницата, кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кошницата и кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато ги изваждате от уреда. В зависимост от вида на храната, от кошницата може да излезе гореща пара.



11 Извадете сготвената храна от кошницата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица на храните за режим с пара

В таблицата по-долу са посочени препоръчителните основни настройки за приготвяне на различни видове храни.

Забележка

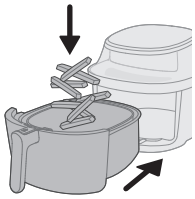
- Посочените настройки са само ориентировъчни. Поради различията в произхода, размера, формата и марката на съставките, не може да се гарантират оптимални резултати за всички съставки.
- Когато готвите по-големи количества (например картофи, скариди, пилешки бутчета, замразени храни), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките 2 – 3 пъти по време на готвенето, за да се получи равномерна текстура и степен на изпичане.

Хранителни продукти	Количество храна	Температура	Време	Забележка
Пресни картофи на кубчета	1000 г/35 унции	100°C	29 – 35 мин	

Хранителни продукти	Количество храна	Темпера-тура	Време	Забележка
Цял картоф (около 250 – 300 г/9 – 11 унции)	4 броя	100°C	50 – 60 мин	
Свински ребра	300 г/11 унции	100°C	25 – 35 мин	
Ориз	320 г/11 унции	100°C	35 – 40 мин	Използване на съд за готвене, например съд за печене, силиконова тава и т.н. Добавете 320 мл вода в съда, като поддържате съотношението ориз/вода е 1:1,2.
Ямс/сладък картоф (около 100 г/3,5 унции)	8 броя	100°C	50 – 75 мин	

Готвене с предварително зададени програми

Този уред разполага с различни предварително зададени програми за готвене, предназначени да улеснят приготвянето на храната. Всяка предварително зададена програма е оптимизирана за конкретен вид храна, като автоматично задава идеалната температура и време за готвене, за да се получат вкусни резултати с минимални усилия.



1 Добавете съставките в кошницата и поставете кофата обратно в уреда.

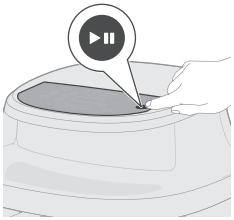
Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кошницата над линията "**MAX**", тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.

2 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.

3 Докоснете бутона за **пържене с горещ въздух**, **пара** или **пържене с въздух**, за да влезете в един от режимите на готвене.

Забележка: Уверете се, че резервоарът за вода е пълен, когато използвате режимите за готвене с **пара** или **пържене с въздух**.

4 Изберете една от предварително зададените програми според храната, която приготвяте.



5 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

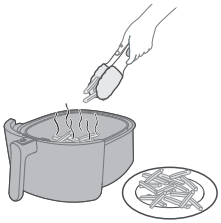
- Внимателно извадете кошницата.
- Разклатете или обърнете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кошницата обратно, за да продължите готвенето.

Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре, когато кошницата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кошницата бъде поставена обратно в уреда.

6 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кошницата, кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кошницата и кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато ги изваждате от уреда. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.



7 Извадете сготвената храна от кошницата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица с предварително зададени настройки за пържене с горещ въздух

	Предварително зададена настройка	**Препоръчително количество**	**Време**	**Температура**	**Напомняне за разклащане**
	Замразени картофи за пържене	1000g	27 мин	180°C	2 пъти
	Домашно приготвени пържени картофи	1000g	29 мин	180°C	2 пъти
	Пържоли	4 броя (190 г/брой)	17 мин	200°C	1 път
	Яйца и закуска	3 препечени филийки, 4 яйца	12 мин Добавете препечени филийки 6 минути след началото на готвенето	160°C	/
	Мъфин	9 чаши (около 30 г на чаша)	16 мин	160°C	/
	Пилешки бутчета	10 броя (125 г/брой)	28 мин	180°C	2 пъти
	Микс от зеленчуци	1000 г (режимът на пържене с горещ въздух) 600 г (режим на пържене с въздух и пържене с горещ въздух)	12 мин	180°C	2 пъти
	Цяла риба	2 риби (300 – 400 на риба)	13 мин	200°C	1 път

Таблица с предварително зададени настройки за пържене с въздух

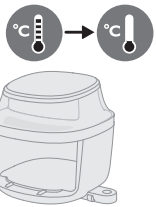
	Предварително зададена настройка	Тегло	Време	Температура	Напомняне за разклащане
	Пилешки бутчета	10 броя (125 г/брой)	35 мин	180°C	2 пъти
	Картофени кубчета	1000g	34 мин	180°C	1 път
	Карфиол	600g	19 мин	160°C	2 пъти
	Цяла риба	2 риби (300 – 400 на риба)	18 мин	200°C	1 път
	Кнедли	370g	16 мин	160°C	/

Таблица с предварително зададени настройки за готвене с пара

	Предварително зададена настройка	Тегло	Време	Температура
	Пилешки бутчета	10 броя (125 г/брой)	33 мин	100°C
	Картофени кубчета	1000g	29 мин	100°C
	Броколи	600g	13 мин	100°C
	Цяла риба	2 риби (300 – 400 на риба)	19 мин	100°C
	Кнедли	370g	13 мин	100°C

Почистване

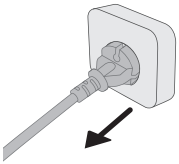
Рутинно почистване



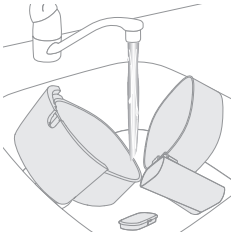
Предупреждение: Оставете кофата, кошницата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.

Предупреждение: кошницата има незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.

Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.



1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.

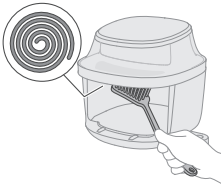


3 Почистете кошницата, кофата и резервоара за вода под чешмата, ако е необходимо с топла вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба (вижте "таблица за почистване").

Съвет: Ако остатъци от храната залепнат по кошница или кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и препарат за миене на съдове за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кошницата или кофата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.

Съвет: Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средномек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.

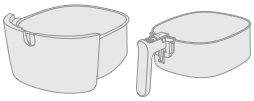
4 За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната и вътрешната страна на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.

6 Почистете вътрешността на уреда с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.

Таблица за почистване

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Почистване с пара

Функцията за почистване с пара помага за ефективно разтваряне на мазни остатъци и за цялостно почистване на кошницата и кофата.

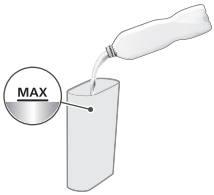
Програмата трае 25 минути и се състои от:

- **20 минути почистване с пара**, за да се разтворят натрупванията.
- **5 минути сушене**, за да се уверите, че кофата е готова за употреба.

Забележка: При стартиране на програмата за почистване с пара уредът може да изпуска повече пара от задната част, отколкото при обичайния режим на работа с пара. Това е нормално и може да доведе до повишена кондензация по близките стени.

Преди да започнете, моля, гарантирайте следното:

- Изходът за въздух не е насочен директно към електрически контакт.
- Не поставяйте други кухненски уреди до уреда.
- Оставете най-малко 15 см разстояние между уреда и стената, за да сведете до минимум натрупването на конденз.



1 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

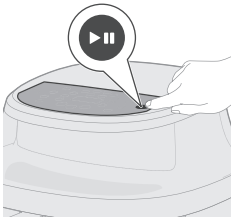
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

2 Извадете основата на резервоара за вода от долната страна на уреда.

3 Фиксирайте капака на водния резервоар и поставете водния резервоар върху основата.

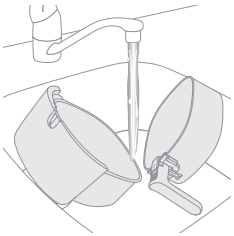
4 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.

5 Натиснете бутона за **почистване с пара**.



6 Натиснете бутона за **старт/пауза**, за да започне процесът на почистване с пара.

7 След 20 минути уредът ще издава непрекъснат звуков сигнал и иконата за почистване с пара ще започне да мига.

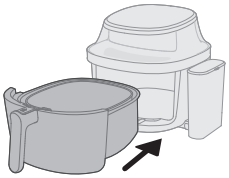


8 Извадете и почистете кофата и кошницата.

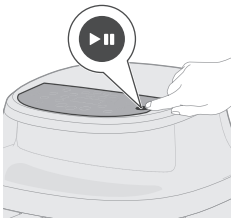
Внимание: Винаги носете термоустойчиви ръкавици, когато работите с горещата кофа.

Забележка: Ако в кофата и кошницата остане мазнина, почистете ги със сапунена вода или препарат с помощта на гъба, след което изплакнете отново.

9 Поставете кошницата и кофата обратно в уреда.



10 Натиснете бутона за **старт/пауза**, за да започне процесът на готвене.

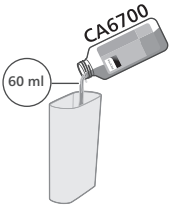


11 След 5 минути звуков сигнал показва, че изсушаването е завършено.

Съвет: Преди първата употреба или ако не е използвана дълго време, препоръчваме да използвате функцията "Почистване с пара", за да почистите добре системата за циркулиране на водата и камерата за готвене.

Премахване на накип

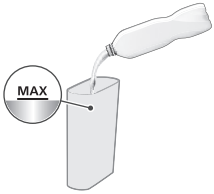
На всеки 20 часа работа в режим на пара, на дисплея автоматично се появява и мига напомняне за премахване на накипа – това означава, че е време да стартирате програмата за премахване на накипа. Програмата за премахване на накипа почиства натрупания варовик от водната система на Airfryer, което спомага за удължаване на неговия експлоатационен живот.



1 Напълнете водния резервоар с 60 мл от Philips Descaler CA6700.

Забележка: Препарат за премахване на накип Philips CA6700 не е включен в комплекта. Закупете отделно за най-добри резултати при отстраняване на накип.

Забележка: За отстраняване на накип от уреда препоръчваме да използвате препарата за отстраняване на накип Philips CA6700/55 (наличен в онлайн магазина на Philips). Уредът трябва да се почиства от накип на всеки 10 часа работа на функцията за пара. Ако възнамерявате да използвате препарат за отстраняване на накип на базата на лимонена киселина на прах, препоръчваме да смесите **40 г лимонена киселина на прах за хранителни цели** с **800 мл вода**, за да получите разтвор за отстраняване на накип. Ако не премахнете накип от уреда, това ще анулира гаранцията.



2 Напълнете водния резервоар до нивото **MAX**.

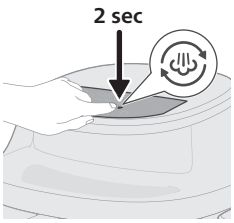
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

3 Разбъркайте равномерно водата и препарата за премахване на накип в резервоара за вода.

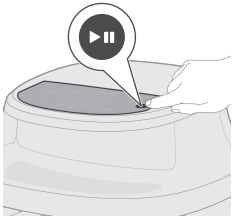
4 Извадете основата на резервоара за вода от долната страна на уреда.

5 Фиксирайте капака на водния резервоар и поставете водния резервоар върху основата.

6 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда



7 Натиснете и задръжте бутона за **почистване с пара** за 2 секунди.

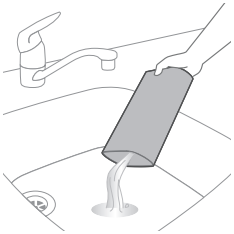


8 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да стартирате почистването на накип.

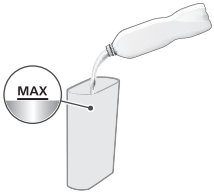
9 След 25 минути премахване на накип уредът ще издаде звуков сигнал и ще ви напомни да извадите кофата.

10 Извадете кофата и излейте останалата вода от нея.

Внимание: Винаги носете термоустойчиви ръкавици, когато работите с горещата кофа.

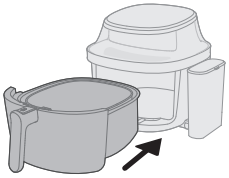


11 Излейте излишната вода от резервоара.

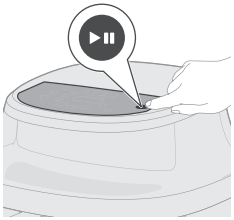


12 Напълнете водния резервоар с вода.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

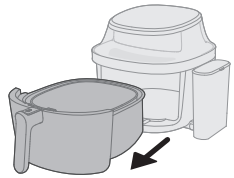


13 Поставете кошницата и кофата обратно в уреда.

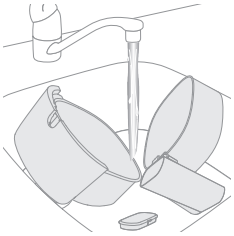


14 Натиснете бутона старт/пауза, за да продължите премахването на накип.

15 Процесът на премахване на накип приключва, когато чуете отново звуков сигнал от уреда.



16 Издърпайте кошницата и кофата.



17 Изплакнете кошницата, кофата и резервоара за вода под чешмата.

Важно: При никакви обстоятелства не трябва да използвате течност за премахване на накип на базата на сярна киселина, солна киселина, сулфамона или оцетна киселина (оцет), тъй като това може да повреди водната система в уреда и да не разтвори варовика правилно.

Забележка: Ако често използвате твърда вода във вашия район, може да се наложи да премахвате накипа от устройството по-често.

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 премествате и/или съхранявате.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете **www.home.id/support** 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 зони, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:
		Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картофки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите в това ръководство, за да приготвите домашни пържени картофки.

Проблем	Възможна причина	Решение
	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.
	Не сте натиснали бутона за **вкл./изкл**.	Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната й част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с готвенето.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.

Проблем	Възможна причина	Решение
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 на екрана все още се показва "E1", позвънете на пряката телефонна линия за обслужване или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
На екрана на Airfryer се показва "E4–E12".	Устройството може да има повреда.	Опитайте да изключите и включите отново уреда. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
На екрана на Airfryer се показва "E15".	Вътрешната тръба за вода е запушена.	Извършете процеса за премахване на накип. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
Чувам някакъв странен шум, идващ от вътрешната страна на уреда.	Този уред е оборудван с вентилатор за циркулиране на топлината и водна помпа за активиране на функцията за готвене на пара. По време на работа може да чуете звуци от тези компоненти.	Това е нормално и е очаквано. Ако шумът стане значително по-силен или се промени по характер, моля, свържете се с центъра за обслужване на потребители за допълнителна помощ.
След употреба в камерата за готвене има вода.	След готвене може да забележите, че в камерата за готвене е останала вода. Това се дължи на парата, която се образува по време на работа и се кондензира върху храната и вътрешните стени на камерата.	Малко количество конденз е нормално. Просто го избършете с мека, влажна, неабразивна кърпа.
мига.	Няма вода във водния резервоар.	Добавете пречистена/дестилирана вода в резервоара за вода.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Натиснете резервоара за вода, за да го закрепите на място.
	Вътрешната тръба за вода е запушена.	Извършете процеса за премахване на накип. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
мига.	Това е напомняне за премахване на накипа.	Извършете процеса за премахване на накип. Вижте главата "Премахване на накип".
Може по стената да има конденз по време на готвене с пара, почистване с пара или премахване на накип.	Това е нормално. Уредът може да отделя повече пара от изхода за въздух. Тази пара може да бъде изтласкана към близките повърхности от вътрешния вентилатор, което води до видима кондензация по стените.	За да се осигури безопасна и оптимална употреба: - Поставете уреда на поне 15 см разстояние от стената, за да намалите натрупването на конденз. - Уверете се, че изходът за въздух не е директно насочен към контакт, за да избегнете опасности от токов удар. - Не поставяйте други кухненски уреди близо до уреда по време на работа. - Използвайте моп или мека кърпа, за да подсушите конденза, който се образува по околните повърхности.
Има теч на вода от Airfryer.	Вътрешен теч (напр. тръба за вода или вътрешни компоненти).	Свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава за допълнителна помощ.
	Пукнатини или повреди от външна сила. Ако уредът е бил изпуснат или деформиран, това може да причини структурни повреди, водещи до течове.	

Проблем	Възможна причина	Решение
	Резервоарът за вода може да не е поставен правилно или да е повреден.	Свалете резервоара за вода и го поставете отново здраво. Проверете за видими пукнатини или повреди. Ако бъдат открити повреди, свържете се с центъра за обслужване на потребители за допълнителна помощ.
Airfryer не произвежда достатъчно пара.	Недостатъчно вода в резервоара за вода.	Проверете резервоара за вода, за да се уверите, че има достатъчно вода.
	Резервоарът за вода не е правилно поставен.	Натиснете резервоара за вода, за да го закрепите на място.
	Входът за вода е мръсен или запушен.	Почистете и изплакнете добре, за да премахнете всички запушвания.
	Има запушване на парогенератора или теч в тръба.	Ако уредът е бил използван продължително време, парогенераторът може да се нуждае от поддръжка. Изпълнете програмата за премахване на накип, за да почистите системата за пара. Ако проблемът продължава след премахване на накипа, моля, свържете се с центъра за обслужване на потребители във вашата държава за допълнителна помощ.

Содржина

Важни упатства за безбедност 969
Опасност 969
Предупредување 970
Внимание 971
Електромагнетни полиња (EMF) 973
Автоматско исклучување 973
Рециклирање 973
Гаранција и поддршка 973
Информации за EcoDesign 974
Вовед 974
Општ опис 975
Преглед на производот 975
Преглед на контролната табла 976
Пред првото користење 982
Подготовки пред употреба 982
Користење на апаратот 982
Режим Готвење со врел воздух 983
Режим Пржење со пареа 986
Режим Пареа 990
Готвење со однапред поставени програми 993
Чистење 997
Рутинско чистење 997
Чистење со пареа 998
Отстранување бигор 1001
Складирање 1004
Решавање проблеми 1005

Важни упатства за безбедност

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност

1

- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна (сл. 1).
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.

- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да 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 корпата.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е чист и дали има заглавено храна во грејачот.
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок греен елемент, раб на металните делови.

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 sиден штекер, заштитен со земјоспојно реле.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.
- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.

2

- Површините што се допираат може да се вжештат додека работи апаратот (сл. 2).
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Децата не смеат да си играат со апаратот.
- Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Немојте да го потпирате апаратот на sид или на други апарати. Оставете најмалку 15 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога го вадите садот од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.

- Бидејќи овој Airfryer има голема комора, неговата електрична моќност е голема. Не користете други моќни апарати на исто струјно коло во исто време (на пр. апарати за варење вода, електрични скари и слично). Во спротивно, може да се случи сигурносниот прекинувач во инсталацијата на вашата куќа да се активира и да го прекине напојувањето во овој штекер.
- При користење на апаратот Airfryer, внимавајте кога ја отворате, затворате или протресувате големата и тешка фиока. Секогаш ракувајте безбедно за да спречите лизгање или паѓање, што може да предизвика повреда.
- 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.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во ова упатство за да избегнете потенцијални повреди и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Тавата, корпата и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот на и по користењето на апаратот, секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.
- Не ставајте ги тавата и корпата на таблата со корисничкиот интерфејс бидејќи може да паднат и да предизвикаат повреда.
- Кога готвите храна на пареа, внимавајте кога ја извлекувате тавата за да спречите изгореници од пареата што излегува.
- Немојте да го насочувате отворот за пареа на апаратот кон штекерот.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Поставете го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер по користењето.

- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени.
- Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (со цел создавањето на акриламид да се сведе на минимум).
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Погрижете се секогаш да имате контрола над вашиот Airfryer.
- Кога пржите мрсна храна, апаратот Airfryer може да испушта дим.
- Немојте да го притискате копчето за отпуштање на корпата додека ја тресете и поместувате тавата.
- Кога ќе засвети иконата за отстранување бигор, продолжете со процесот на отстранување бигор.
- Внимавајте кога ја истурате зготвената храна и внимавајте да не испаднат додатоците.
- Поставете го уредот така што задната страна ќе биде оддалечена најмалку 15 cm од ѕидот, а предната страна 2 cm од работ на работната површина. Исто така, погрижете се отворот за излез на воздух да не е насочен кон штекер.
- Не поставувајте го апаратот Airfryer во близина на друг апарат за готвење, кујнски ѕид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.
- При нормална употреба, мора да има добра вентилација околу производот.
- Ако пареата се акумулира во или околу површината на отворот за пареа, избришете ја со мека и сува крпа.
- Ако има кондензирана вода на приклучокот, ви препорачуваме да ја приспособите положбата на апаратот или да го користите капачето за прав на приклучокот за да избегнете акумулирање на кондензација во приклучоците.
- Овој апарат се испорачува со краток кабел за напојување за да се намали ризикот од заплеткување или сопнување што може да се случи со подолг кабел за напојување.
- Продолжителни кабли може да се користат доколку сте внимателни за време на употребата. Доколку користите продолжителен кабел:
  - Означената електрична моќност на кабелот мора да биде иста со моќноста на апаратот.
  - Кабелот треба да биде поставен така што нема да виси од работ на полица или маса каде што децата може да го повлечат или да се сопнат од него.
  - Продолжителниот кабел треба да биде заземјен кабел со 3 жици.
- Овој апарат има поларизиран приклучок (едниот контакт е поширок од другиот). За да се намали ризикот од струен удар, овој приклучок е наменет за вметнување во поларизиран штекер само на еден начин. Ако приклучокот не се вметнува целосно во штекерот, свртете го приклучокот обратно. Ако сè уште не се вметнува, контактирајте со квалификуван електричар. Не обидувајте се да го модифицирате приклучокот на каков било начин.

- За да избегнете оштетување на апаратот, немојте да користите алкални средства за чистење. Наместо тоа, исчистете со мека крпа и благ детергент.
- За да избегнете оштетување на апаратот, немојте да користите тврда вода. Наместо тоа, користете пречистена вода/дестилирана вода за пареа, пржење со пареа и отстранување бигор.
- Немојте да го насочувате студениот воздух од вентилаторите или климатизерите кон отворот за излез на воздух на апаратот Airfryer.
- Ве молиме користете го само средството за отстранување бигор CA6700 од Philips. Никогаш немојте да користите средство за отстранување бигор на база на сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, сулфамична или оцетна киселина (оцет) бидејќи може да го оштети системот за вода на машината и да не го отстрани бигорот докрај. Ако не го користите средството за отстранување бигор од Philips, ќе се поништи вашата гаранција. Ако не го отстранувате бигорот од апаратот, ќе се поништи вашата гаранција.
- Површината на грејниот елемент задржува топлина по користењето.

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 Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). Оваа гаранција не е важечка ако настане дефект поради неправилно користење или лошо одржување.

Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации, за резервни делови или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **home.id/support**.

Информации за EcoDesign

Информации за EcoDesign за идентификатор(и) на моделот: NA540, NA541, NA543, NA547

Опис	Симбол	Вредност	Единица
Потрошувачка на енергија во исклучен режим	P_{off}	0,3	W
Потрошувачка на енергија во режимот на подготвеност	P_{sb}	/	W
Период пред автоматското префрлување во режим на подготвеност	T_{sb}	20	Мин.
Стандард за мерење на индексот на ефикасност	EN 50564:2011		
Податоци за контакт за да добиете повеќе информации	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands		
Апаратот е усогласен со барањата за еколошки дизајн во COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.			

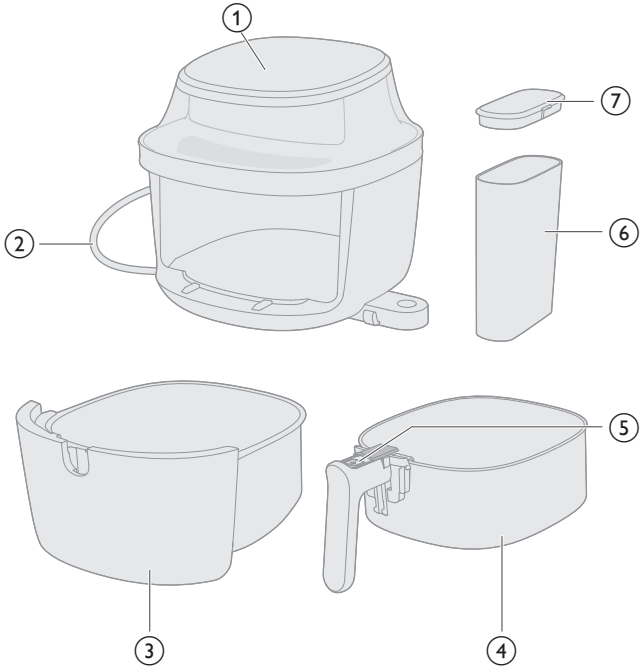
Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на **www.home.id**.

Општ опис

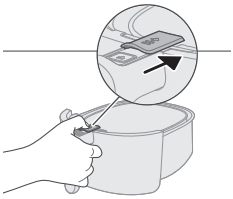
Преглед на производот



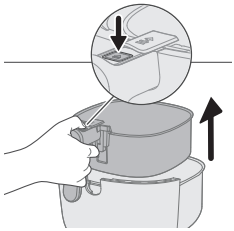
1 Контролна табла
2 Кабел за напојување
3 Тава
4 Корпа
5 Копче за отпуштање на корпата
6 Резервоар за вода
7 Капак на резервоарот за вода

Копче за отпуштање на корпата

Турнете го капачето за да пристапите до копчето за отпуштање на корпата.



Притиснете го копчето за отпуштање на корпата и подигнете ја корпата за да ја извадите од тавата.



Преглед на контролната табла

Напојување и основни операции

Копче за вклучување/исклучување

Допрете за да го вклучите/исклучите апаратот Airfryer.

Копче за започнување/паузирање

Допрете за да започнете или да паузирате со готвење.

Копче за готвење со врел воздух

Допрете за да започнете пржење со циркулација на врел воздух за крцкави резултати.

Копче за пржење со пареа

Допрете за да започнете со готвење на пареа и пржење со врел воздух за влажна внатрешност и крцкава надворешност.

Копче за пареа

Допрете за да готвите храна со употреба на пареа за нежно и рамномерно загревање.

Копчиња за зголемување/намалување

Допрете за да ги зголемите или намалите температурата и времето на готвење.

Копче за температура

Допрете за да влезете во режимот за приспособување на температурата.

Копче за време

Допрете за да влезете во режимот за приспособување на времето.

Претходно поставени програми

Замрзнат помфрит

Користете ја оваа претходно поставена програма за да готвите замрзнат помфрит, пекарски компири или компири во стил „hash browns“ сè додека не добијат крцкав и златен изглед.

Компир исечкан на коцки

Користете ја оваа однапред поставена програма за помфрит или пекарски компир од свежо исечени компири.

Месни котлети

Користете ја оваа однапред поставена програма за да печете бифтек со ниво на подготвеност што го претпочитате и со испечена надворешност.

Појадок

Користете ја оваа однапред поставена програма за брз, избалансиран појадок со златно печен тост и ровки јајца.

Мафини

Користете ја оваа однапред поставена програма за печење меки и рамномерно испечени мафини.

Пилешки батаци

Користете ја оваа претходно поставена програма за темелно да зготвите копани со крцкава кожа.

Мешан зеленчук

Користете ја оваа претходно поставена програма за рамномерно да испечете или испржите зеленчук со минимална количина масло.

Риба

Користете ја оваа претходно поставена програма за нежно готвење филети од риба или морска храна, а притоа да ја задржите влажноста и мекоста.

Кнедли

Користете ја оваа однапред поставена програма за рамномерно готвење кнедли со крцкава надворешност и нежен фил.

Дополнителни функции

Одржување топлина

Можете да го активирате режимот за одржување топлина во секое време - пред или за време на готвењето - со допирање на копчето **Одржување топлина**.

Кога е активирана функцијата Одржување топлина, апаратот автоматски ќе се префрли на режимот за одржување топлина кога ќе заврши готвењето.

Потсетник за протресување

Овој модел има потсетник за протресување. За оптимални резултати, веднаш протресете или превртете ја храната кога ќе се вклучи алармот за потсетување.

Притиснете го копчето **Потсетник за протресување** за да ги вклучите или исклучите предупредувањата. Кога е овозможено, ќе слушнете звучен сигнал и ќе видите како трепка копчето - потсетувајќи ве да ја протресете или превртите храната за време на готвењето со цел да добиете порамномерни резултати.

Светло

Вклучете или исклучете го светлото во комората за готвење.

Чистење со пареа

Ефикасно ги раствора масните наслаги и овозможува длабинско чистење на корпата и на тавата.

Омилени

Вашиот Airfryer има функција за зачувување омилени за брз пристап до претпочитаните поставки.

- Изберете режим на готвење: Готвење со врел воздух, Пржење со пареа или Пареа.
- Поставете ја саканата температура и време на готвење.
- Притиснете и задржете го копчето **Омилени** сè додека не слушнете звучен сигнал - ова потврдува дека поставката е зачувана.
- За да ги ажурирате вашите омилени, повторете ги горенаведените чекори со новите поставки.

Екран

Приказ на време/температура

Екранот се префрлува меѓу прикажување на времето на готвење и температурата.

Индикатор дека нема вода

Свети кога во резервоарот нема доволно вода.

Индикатор за отстранување бигор

Свети кога овозможените функции со пареа се користени 20 часа.

Пред првото користење

Важно: Апаратот Airfryer може да произведе чад и мирис при првата употреба. Ова е нормално и тие треба да исчезнат по неколку минути.

Внимание: Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.

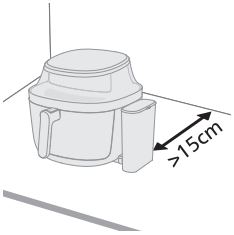
Внимание: Не допирајте ги жешките површини. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.

Внимание: Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

Забелешка: Не е потребно претходно загревање на апаратот.

1 Отстранете ја целата амбалажа.
2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба.

Подготовки пред употреба



1 Ставете го апаратот на стабилна и рамна површина што е отпорна на топлина. Проверете дали има доволно простор на масата за издолжената шина кога ќе ја извлечете тавата.
2 Оставете најмалку 15 cm слободен простор од задната страна на апаратот.

Забелешка: За време на користењето, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Немојте да ги приближувате рацете или лицето до пареата и до отворите за излез. Поставете го апаратот на растојание од 15 cm од ѕидот и не поставувајте ги отворите за излез на воздух директно пред штекерот.

Забелешка: Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.

Забелешка: Не поставувајте го апаратот Airfryer во близина на друг апарат за готвење, кујнски ѕид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.

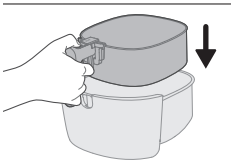
Користење на апаратот

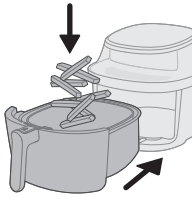
Овој апарат со функција за пареа нуди три повеќенаменски режими на готвење, дизајнирани за широк спектар на потреби за готвење.

- **Режимот Готвење со врел воздух** овозможува крцкави резултати со минимална количина масло, совршен за закуски и за омилените пржени јадења.
- **Режимот Пржење со пареа** комбинира врел воздух и пареа за да ја задржи влагата, а притоа постигнувајќи златен изглед - идеален за деликатна храна како домашен леб и риба.
- **Режимот Пареа** користи чиста пареа за нежно готвење на состојките, зачувувајќи ги хранливите материи и текстурата, што го прави совршен за зеленчук и морска храна.

Режим Готвење со врел воздух

1 Ставете ја корпата во тавата.





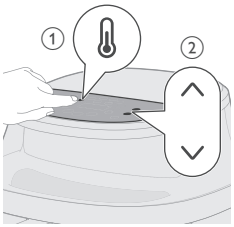
2 Додајте ги состојките во корпата и вратете ја тавата во апаратот.

Забелешка: Апаратот Airfryer може да готви голем број состојки. За најдобри резултати, погледнете во „Табела за храна“ за препорачани количини и времиња на готвење.

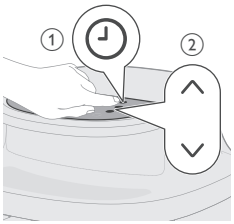
Забелешка: Не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја корпата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае на перформансите на готвењето.

3 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.

4 Допрете го копчето за **готвење со врел воздух** за да влезете во режимот Готвење со врел воздух.

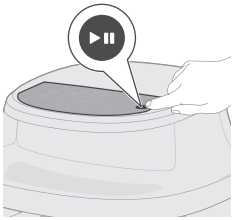


5 Допрете го копчето **Температура**, а потоа користете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да ја изберете саканата температура на готвење.



6 Допрете го копчето **Време**, а потоа користете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да го изберете саканото време на готвење.

Забелешка: Покрај рачното избирање на температурата и времето на готвење, може да изберете и од однапред поставените програми наменети за практичност и оптимални резултати.



7 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна"). За да го направите ова:

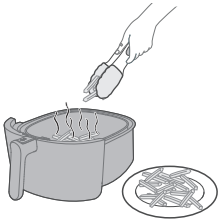
- Внимателно извлечете ја тавата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Вратете ја тавата во апаратот за да продолжите со готвење.

Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: Апаратот автоматски ќе се паузира по отстранување на тавата. Готвењето автоматски ќе продолжи кога ќе ја вратите тавата во апаратот.

8 Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе звончето на тајмерот. Внимателно извлечете ја тавата.

Внимание: По процесот на готвење, корпата, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ги корпата и тавата врз површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ги отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пареа.



9 Извадете ја зготвената храна од корпата.

Забелешка: Вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: Врз основа на типот на храната што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст меѓу различните количини или пред да ја протресете содржината. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела за храна за режимот Готвење со врел воздух

Долунаведената табела обезбедува основни поставки за подготвување различни видови храна.

Забелешка

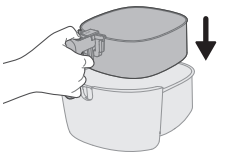
- Наведените поставки се наменети да бидат насоки. Поради разликите во потеклото, големината, формата и брендот на состојките, не може да се гарантираат оптимални резултати за сите состојки.
- Кога готвите поголеми количини на храна (на пр., помфрит, шкампи, копани, замрзнати закуски), протресете ги, завртете ги или промешајте ги состојките 2-3 пати за време на готвењето за да добиете доследна текстура и степен на зготвеност.

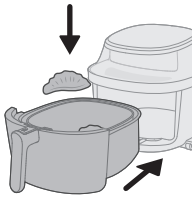
Прехранбени производи	Количина на храна	Температура	Време	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Мала порција	830 g	200 °C	22 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 11-тата, 14-тата, 17-тата и 20-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на мали порции помфрит.
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Голема порција	1250 g	200 °C	30 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 14-тата, 18-тата, 22-тата и 27-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
Замрзнати пролетни ролнички	800 g	200 °C	15 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1-2 пати при готвењето
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	6 плескавици	200 °C	16-25 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1-2 пати при готвењето

Прехранбени производи	**Количина на храна**	**Температ-ура**	**Време**	**Забелешка**
Ролат од месо	1400 g	150 °C	65-70 мин.	
Месни котлети без коска (приближно 190 g/7 oz)	4 котлети	200 °C	16-25 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1-2 пати при готвењето
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	5 парчиња	180 °C	20-28 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1-2 пати при готвењето
Цела кокошка (1200 g/42 oz)	1 парче	180 °C	50-60 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1 пат при готвењето
Однапред испечен леб/земички (приближно 75 g/2,6 oz)	4 парчиња	180 °C	8 мин.	
Пилешки батаци (приближно 100 g/3,5 oz/парче) Мала порција	4 парчиња	180 °C	26 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете, превртете или промешајте ја храната во 13-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење мали порции пилешки батаци.
Мафини (приближно 40 g/1,4 oz/парче)	6 парчиња	160 °C	16 мин.	
Мешан зеленчук (крупно исечкан) Голема порција	1300 g	180 °C	15 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или промешајте ја храната во 8-тата и 12-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук.

Режим Пржење со пареа

1 Ставете ја корпата во тавата.

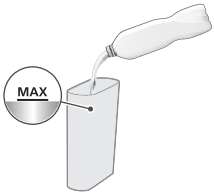




2 Додајте ги состојките во корпата и вратете ја тавата во апаратот.

Забелешка: апаратот Airfryer може да готви различни состојки. За најдобри резултати, погледнете во „Табела за храна“ за препорачани количини и времиња на готвење.

Забелешка: Не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја корпата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае на перформансите на готвењето.



3 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

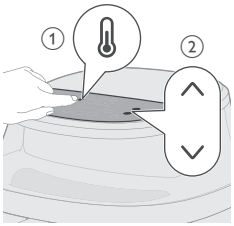
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

4 Извлечете ја основата на резервоарот за вода од долната страна на апаратот.

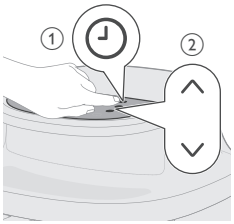
5 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода и ставете го резервоарот за вода врз основата.

6 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.

7 Допрете го копчето за **пржење со пареа** за да влезете во режимот Пржење со пареа.

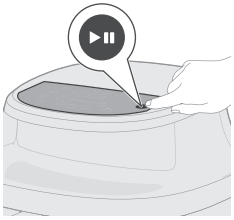


8 Допрете го копчето **Температура**, а потоа користете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да ја изберете саканата температура на готвење.



9 Допрете го копчето **Време**, а потоа користете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да го изберете саканото време на готвење.

Забелешка: Покрај рачното избирање на температурата и времето на готвење, може да изберете и од однапред поставените програми наменети за практичност и оптимални резултати.



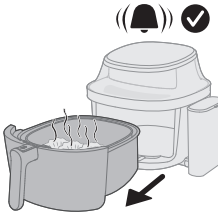
10 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна"). За да го направите ова:

- Внимателно извлечете ја тавата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Вратете ја тавата во апаратот за да продолжите со готвење.

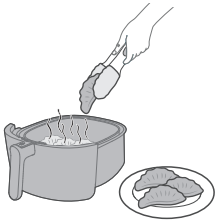
Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: Апаратот автоматски ќе паузира по отстранување на корпата. Готвењето автоматски ќе продолжи откако корпата ќе се врати назад во апаратот.



11 Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе звончето на тајмерот. Внимателно извлечете ја тавата.

Внимание: По процесот на готвење, корпата, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја корпата на површина отпорна на топлина (на пр. пирустија или силиконска подлога) кога ја отстранувате корпата. Во зависност од видот на храната, од корпата може да излезе пареа.



12 Извадете ја зготвената храна од корпата.

Забелешка: вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела за храна за режимот Пржење со пареа

Долунаведената табела обезбедува основни поставки за подготвување различни видови храна.

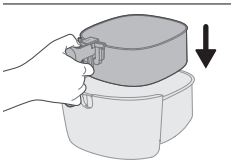
Забелешка

- Наведените поставки се наменети да бидат насоки. Поради разликите во потеклото, големината, формата и брендот на состојките, не може да се гарантираат оптимални резултати за сите состојки.
- Кога готвите поголеми количини на храна (на пр., помфрит, шкампи, копани, замрзнати закуски), протресете ги, завртете ги или промешајте ги состојките 2-3 пати за време на готвењето за да добиете доследна текстура и степен на зготвеност.

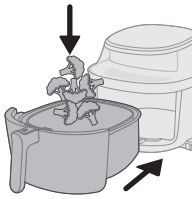
Прехранбени производи	Количина на храна	Температура	Време	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки	1000 g/35 oz	180 °C	34 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1-2 пати при готвењето
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	5 парчиња	160 °C	29 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1-2 пати при готвењето
Филе од риба (приближно 125 g/4 oz)	6 парчиња	160 °C	22 мин.	Протресете, превртете или измешајте 1-2 пати при готвењето

Прехранбени производи	Количина на храна	Температ-ура	Време	Забелешка
Домашен леб	500 g	180 °C	30 мин.	Растегнете го тестото на рамен, тенок слој за да спречите да нарасне и да го допре грејниот елемент за време на готвењето, што може да го изгори лебот.
Цела кокошка	1200 g/42 oz	180 °C	50 мин.	Протресете, превртете или измешајте еднаш при готвењето

Режим Пареа



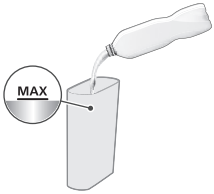
1 Ставете ја корпата во тавата.



2 Додајте ги состојките во корпата и вратете ја тавата во апаратот.

Забелешка: апаратот Airfryer може да готви различни состојки. За најдобри резултати, погледнете во „Табела за храна“ за препорачани количини и времиња на готвење.

Забелешка: Не надминувајте ги предложените количини за полнење на корпата над линијата „**MAX**“ бидејќи ова може да влијае на перформансите за готвење.



3 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

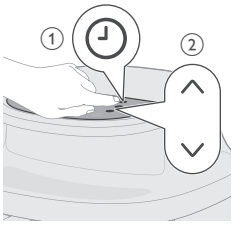
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

4 Извлечете ја основата на резервоарот за вода од долната страна на апаратот.

5 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода и ставете го резервоарот за вода врз основата.

6 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.

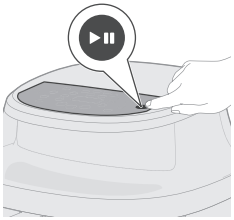
7 Допрете го копчето за **пареа** за да влезете во режимот Пареа.



8 Допрете го копчето **Време**, а потоа користете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да го изберете саканото време на готвење.

Забелешка: приспособувањето на температурата е оневозможено за Готвење на пареа.

Забелешка: Покрај рачното избирање на температурата и времето на готвење, може да изберете и од однапред поставените програми наменети за практичност и оптимални резултати.



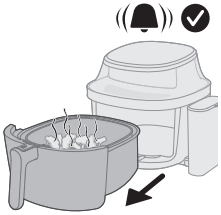
9 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна"). За да го направите ова:

- Внимателно извлечете ја тавата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Вратете ја тавата во апаратот за да продолжите со готвење.

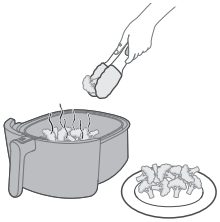
Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: Апаратот автоматски ќе паузира по отстранување на корпата. Готвењето автоматски ќе продолжи откако корпата ќе се врати назад во апаратот.



10 Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе звончето на тајмерот. Внимателно извлечете ја тавата.

Внимание: По процесот на готвење, корпата, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ги корпата и тавата врз површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ги отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од корпата може да излезе пареа.



11 Извадете ја зготвената храна од корпата.

Забелешка: вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела за храна за режимот Пареа

Долунаведената табела обезбедува основни поставки за подготвување различни видови храна.

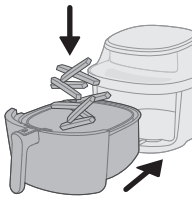
Забелешка

- Наведените поставки се наменети да бидат насоки. Поради разликите во потеклото, големината, формата и брендот на состојките, не може да се гарантираат оптимални резултати за сите состојки.
- Кога готвите поголеми количини на храна (на пр., помфрит, шкампи, копани, замрзнати закуски), протресете ги, завртете ги или промешајте ги состојките 2-3 пати за време на готвењето за да добиете доследна текстура и степен на зготвеност.

Прехранбени производи	Количина на храна	Температ-ура	Време	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки	1000 g / 35 oz	100 °C	29-35 мин.	
Цел компир (приближно 250-300 g/9-11 oz)	4 парчиња	100 °C	50-60 мин.	
Свински ребра	300 g/11 oz	100 °C	25-35 мин.	
Ориз	320 g/11 oz	100 °C	35-40 мин.	При користење на сад за готвење, како сад за печење, силиконски плех итн. Додајте 320 ml вода во садот, со сооднос на ориз-вода од 1:1,2.
Јам/Сладок компир (приближно 100 g/3,5 oz)	8 парчиња	100 °C	50-75 мин.	

Готвење со однапред поставени програми

Овој апарат е опремен со голем број однапред поставени програми за готвење дизајнирани за поедноставување на подготовката на храна. Секоја однапред поставена програма е оптимизирана за специфична храна, автоматски поставувајќи ја идеалната температура и време на готвење за испорачување превкусни резултати со минимален напор.



1 Додајте ги состојките во корпата и вратете ја тавата во апаратот.

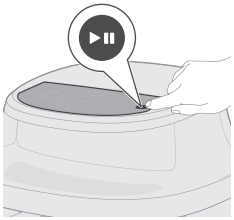
Забелешка: Не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја корпата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае на перформансите на готвењето.

2 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.

3 Допрете го копчето за **готвење со врел воздух**, **пареа** или за **пржење со пареа** за да влезете во еден од режимите на готвење.

Забелешка: Проверете дали полниот резервоар за вода е поставен кога ги користите режимите на готвење **Пареа** или **Пржење со пареа**.

4 Изберете една од однапред поставените програми во зависност од храната што ја готвите.



5 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна"). За да го направите ова:

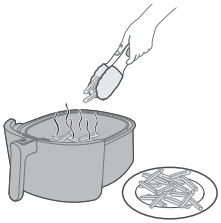
- Нежно извлечете ја корпата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Повторно внесете ја корпата за да продолжите со готвење.

Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: Апаратот автоматски ќе паузира по отстранување на корпата. Готвењето автоматски ќе продолжи откако корпата ќе се врати назад во апаратот.

6 Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе звончето на тајмерот. Внимателно извлечете ја тавата.

Внимание: По процесот на готвење, корпата, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ги корпата и тавата врз површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ги отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пареа.



7 Извадете ја зготвената храна од корпата.

Забелешка: Вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: Врз основа на типот на храната што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст меѓу различните количини или пред да ја протресете содржината. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела со однапред поставени програми за Готвење со врел воздух

	Однапред поставена опција	Препорачана количина	Време	Температура	Потсетник за протресување
	Замрзнат помфрит	1000 g	27 мин.	180 °C	2 пати
	Домашен помфрит	1000 g	29 мин.	180 °C	2 пати
	Месни котлети	4 парчиња (190 g/парче)	17 мин.	200 °C	1 пат
	Јајце и појадок	3 тостови, 4 јајца	12 мин. Додајте тост 6 минути по почетокот на готвењето	160 °C	/
	Мафини	9 калапи (приближно 30 g по калап)	16 мин.	160 °C	/
	Пилешки батаци	10 парчиња (125 g/парче)	28 мин.	180 °C	2 пати
	Мешан зеленчук	1000 g (режим Готвење со врел воздух) 600 g (режими Пржење со пареа и Пареа)	12 мин.	180 °C	2 пати
	Цела риба	2 риби (300-400 g по риба)	13 мин.	200 °C	1 пат

Табела со однапред поставени програми за Пржење со пареа

Однапред поставена опција	Тежина	Време	Температура	Потсетник за протресување

	Пилешки батаци	10 парчиња (125 g/парче)	35 мин.	180 °C	2 пати
	Компир исечкан на коцки	1000 g	34 мин.	180 °C	1 пат
	Карфиол	600 g	19 мин.	160 °C	2 пати
	Цела риба	2 риби (300-400 g по риба)	18 мин.	200 °C	1 пат
	Кнедли	370 g	16 мин.	160 °C	/

Табела со однапред поставени програми за Пареа

	Однапред поставена опција	**Тежина**	**Време**	**Температура**
	Пилешки батаци	10 парчиња (125 g/парче)	33 мин.	100 °C
	Компир исечкан на коцки	1000 g	29 мин.	100 °C
	Брокола	600 g	13 мин.	100 °C
	Цела риба	2 риби (300-400 g по риба)	19 мин.	100 °C
	Кнедли	370 g	13 мин.	100 °C

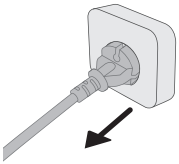
Чистење

Рутинско чистење

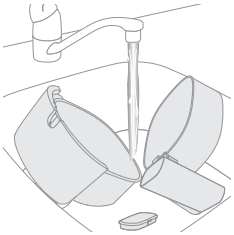
Предупредување: Почекајте тавата, корпата и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.

Предупредување: корпата е обложена со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.

Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на садот по секоја употреба.



1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го исклучите апаратот, извадете го приклучокот од sидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.
2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на тавата.

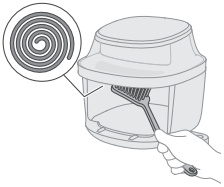


3 Измијте ги корпата, тавата и резервоарот за вода под млаз вода, доколку е потребно со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

Совет: Ако остатоци од храна се залепат на корпата или тавата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10-15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на корпата или тавата и не можете да ги отстраните со врела вода и течност за миење садови, користете течен одмастувач.

Совет: Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.

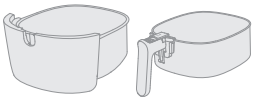
4 За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот и внатрешниот дел на апаратот со неиступкана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



5 Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.

6 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со малку навлажнета мека крпа, а потоа избришете ја со сува, доколку е потребно.

Табела за чистење

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Чистење со пареа

Функцијата за чистење со пареа ефикасно ги раствора масните наслаги и овозможува длабинско чистење на корпата и на тавата.

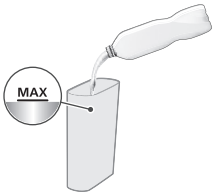
Програмата трае 25 минути и се состои од:

- **20 минути чистење со пареа** за растворање на наслагите.
- **5 минути сушење** за да се подготви тавата за користење.

Забелешка: Кога ја стартувате програмата за чистење со пареа, апаратот може да испушта повеќе пареа од задната страна отколку за време на стандардниот режим на пареа. Ова е нормално и може да резултира со поголема кондензација на ѕидовите во близина.

Пред да започнете, проверете го следното:

- Отворот за излез на воздух да не е директно насочен кон штекер.
- Не ставајте други кујнски апарати до апаратот.
- Оставете најмалку 15 cm простор помеѓу апаратот и ѕидот за да ја минимизирате кондензацијата.



1 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

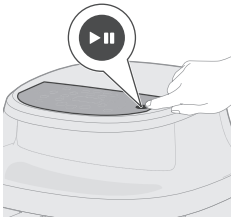
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

2 Извлечете ја основата на резервоарот за вода од долната страна на апаратот.

3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода и ставете го резервоарот за вода врз основата.

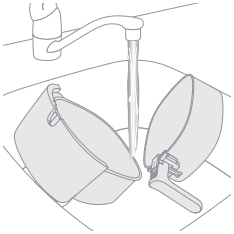
4 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.

5 Допрете го копчето за **чистење со пареа**.



6 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на чистење со пареа.

7 По 20 минути, апаратот ќе почне да дава непрекинат звучен сигнал, а иконата за чистење со пареа ќе почне да трепка.

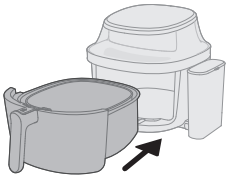


8 Извлечете и исчистете ги тавата и корпата.

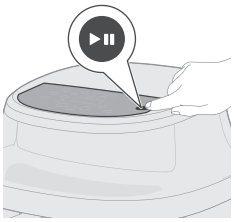
Внимание: Секогаш носете ракавици отпорни на топлина кога ракувате со жешката тава.

Забелешка: Ако останат маснотии во тавата и корпата, избришете ги со вода и сапун или детергент со сунѓер, а потоа повторно исплакнете.

9 Вратете ги корпата и тавата во апаратот.



10 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на сушење.

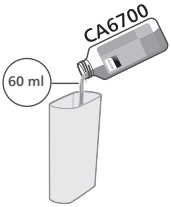


11 По 5 минути се слуша звучен сигнал што означува дека сушењето е завршено.

Совет: Пред првото користење или ако апаратот не бил користен долго време, ви препорачуваме да ја употребите функцијата „Чистење со пареа“ за темелно да ја исчистите циркулацијата на вода и комората за готвење.

Отстранување бигор

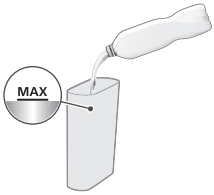
На секои 20 часа користење на режимот за пареа, на екранот автоматски ќе се прикаже и ќе трепка потсетникот за отстранување бигор. Тоа значи дека е време да ја вклучите програмата за отстранување бигор. Програмата за отстранување бигор го чисти насобраниот бигор од системот за вода на апаратот Airfryer, што овозможува да се продолжи неговиот работен век.



1 Наполнете го резервоарот за вода со 60 ml од средството за отстранување бигор CA6700 од Philips.

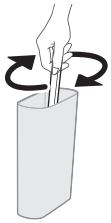
Забелешка: средството за отстранување бигор CA6700 од Philips не се испорачува во кутијата. Купете го посебно за најдобри резултати при отстранувањето бигор.

Забелешка: за отстранување на бигорот од апаратот, ви препорачуваме да го користите средството за отстранување бигор CA6700/55 од Philips (достапно во онлајн продавницата на Philips). Бигорот мора да се отстрани од апаратот по секои 10 часа користење на функцијата за пареа. Доколку планирате да користите средство за отстранување бигор на база на лимонска киселина во прав, ви препорачуваме да измешате **40 g лимонска киселина во прав за прехранбена индустрија** со **800 ml вода** за да го подготвите растворот за отстранување бигор. Ако не го отстранувате бигорот од апаратот, ќе се поништи вашата гаранција.



2 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX**.

Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

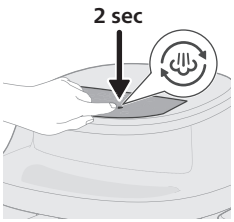


3 Измешајте ги водата и средството за отстранување бигор рамномерно во резервоарот за вода.

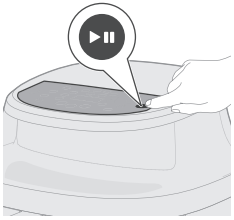
4 Извлечете ја основата на резервоарот за вода од долната страна на апаратот.

5 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода и ставете го резервоарот за вода врз основата.

6 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот



7 Допрете и задржете го копчето за **чистење со пареа** во траење од 2 секунди.

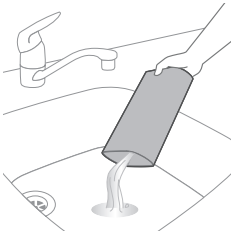


8 Допрете го копчето **Започни/паузирај** за да започнете со отстранување на бигорот.

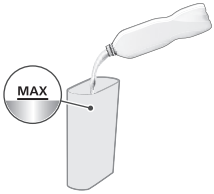
9 По 25 минути отстранување бигор, апаратот ќе даде звучен сигнал и ќе ве потсети да ја извадите тавата.

10 Извадете ја тавата и истурете ја преостанатата вода од неа.

Внимание: Секогаш носете ракавици отпорни на топлина кога ракувате со жешката тава.

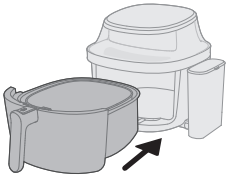


11 Истурете ја преостанатата вода од резервоарот за вода.

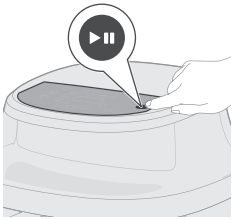


12 Дополнете го резервоарот со вода.

Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.



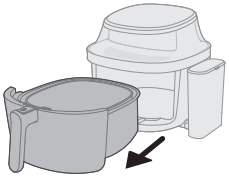
13 Вратете ги корпата и тавата во апаратот.

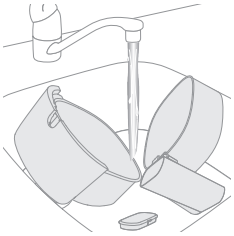


14 Притиснете го копчето Започни/паузирај за да продолжите со отстранувањето бигор.

15 Процесот на отстранување на бигор завршува кога повторно ќе слушнете звучен сигнал од апаратот.

16 Извлечете ги корпата и тавата.





17 Исплакнете ги корпата, тавата и резервоарот за вода под млаз вода.

Важно: Никогаш немојте да користите течност за отстранување бигор на база на сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, сулфамична или оцетна киселина (оцет) бидејќи може да го оштетат системот за вода на апаратот и да не го отстранат бигорот докрај.

Забелешка: Ако често користите тврда вода, може да треба почесто да го отстранувате бигорот од уредот.

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.home.id/support** за да пронајдете листа на најчести прашања или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата.	Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните ѕидови.	Тоа е нормално. Сите површини што треба да ги допрете за време на употребата нема да бидат топли на допир.
		Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.
		Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:
		Ако имате предвид дека одредени површини се вжештуваат и не ги допирате, апаратот е безбеден за употреба.
Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував.	Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.	За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складирате компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење.
	Количината на состојки во корпата е преголема.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.

Проблем	Можна причина	Решение
	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.
	Не го допревте копчето за **вклучување/исклучување**.	Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на корпата).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во ѕидот на тавата што предизвикува лупење на мали парчиња од површинскиот слој. Во таков случај, имајте предвид дека тоа не е штетно бидејќи сите материјали што се користат се безбедни за храната.
Од апаратот излегува бел чад.	Готвите масни состојки.	Внимателно истурете го вишокот масло или масти од тавата и продолжете со готвењето.
	Тавата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во тавата. Секогаш чистете ги тавата и корпата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во корпата.

Проблем	Можна причина	Решение
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 на екранот сè уште се прикажува „E1“, јавете се во сервисниот центар или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Екранот на Airfryer прикажува „E4–E12“.	Апаратот може да е неисправен.	Обидете се да го исклучите уредот од штекер и повторно да го приклучите. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Екранот на Airfryer прикажува „E15“.	Внатрешната цевка за вода е блокирана.	Извршете ја постапката за отстранување бигор. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Слушам чудни звуци од внатрешноста на апаратот.	Овој апарат е опремен со вентилатор за циркулација на топлина и пумпа за вода за да се овозможи функцијата за создавање пареа. За време на работењето, може да слушнете звуци од овие компоненти.	Тоа е нормално и очекувано. Доколку бучавата стане значително погласна или се промени, контактирајте со центарот за корисничка поддршка за дополнителна помош.
По употребата, во комората за готвење има вода.	По готвењето, може да забележите дека останала вода во комората за готвење. Ова се должи на пареата генерирана за време на работењето, којашто кондензира на храната и на внатрешните ѕидови од комората.	Мала количина на кондензација е нормална. Избришете ја со мека, влажна, неабразивна крпа.
трепка.	Нема вода во резервоарот за вода.	Додајте пречистена вода/дестилирана вода во резервоарот за вода.

Проблем	Можна причина	Решение
	Резервоарот за вода не е правилно поставен.	Притиснете го резервоарот за вода за да го прицврстите.
	Внатрешната цевка за вода е блокирана.	Извршете ја постапката за отстранување бигор. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
трепка.	Ова е потсетникот за отстранување бигор.	Почнете го процесот за отстранување бигор. Погледнете го поглавјето „Отстранување бигор“.
На ѕидот се создава кондензација при готвењето на пареа, чистењето со пареа или при отстранувањето бигор.	Тоа е нормално. Апаратот може да испушта повеќе пареа од отворот за излез на воздух. Внатрешниот вентилатор може да ја турка оваа пареа кон површините во близина, што доведува до видлива кондензација на ѕидовите.	За да овозможите безбедна и оптимална употреба: - Поставете го апаратот на растојание од најмалку 15 cm од ѕидот за да се намали создавањето на кондензација. - Погрижете се отворот за излез на воздух да не е директно насочен кон штекер за да избегнете електрични опасности. - Не ставајте други кујнски апарати блиску до уредот за време на работењето. - Користете џогер или мека крпа за да ја исушите кондензацијата што се создава на површините во близина.
Од апаратот Airfryer протекува вода.	Внатрешно протекување (на пр. цевка за вода или внатрешни компоненти).	За дополнителна помош, контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
	Пукнатини или оштетување од надворешна сила. Ако апаратот ви паднал или бил деформиран, тоа може да предизвика структурно оштетување што доведува до протекување.	

Проблем	Можна причина	Решение
	Резервоарот за вода може да не е правилно поставен или може да е оштетен.	Извадете го резервоарот за вода и повторно безбедно поставете го. Проверете дали има видливи пукнатини или оштетувања. Ако забележите оштетување, контактирајте со центарот за корисничка поддршка за дополнителна помош.
Апаратот Airfryer не создава доволно пареа.	Нема доволно вода во резервоарот за вода.	Проверете дали има доволно вода во резервоарот за вода.
	Резервоарот за вода не е правилно вметнат.	Притиснете го резервоарот за вода за да го прицврстите.
	Отворот за вода е валкан или затнат.	Исчистете и исплакнете го темелно за да го одзатнете.
	Генераторот за пареа е затнат или цевката протекува.	Ако сте го користеле апаратот подолг временски период, можеби ќе биде потребно да извршите одржување на генераторот за пареа. Вклучете ја програмата за отстранување бигор за да го исчистите системот за пареа. Ако проблемот не се отстрани по отстранувањето бигор, контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја за дополнителна помош.

Содержание

Важные инструкции по безопасности 1010
Опасно! 1011
Предупреждение 1011
Осторожно! 1012
Электромагнитные поля (ЭМП) 1014
Автоотключение 1014
Утилизация 1015
Гарантия и поддержка 1015
Информация по экологичности 1015
Введение 1015
Общее описание 1016
Обзор изделия 1016
Описание панели управления 1018
Перед первым использованием 1022
Подготовка к использованию 1022
Использование прибора 1023
Режим аэрогриля 1023
Режим "На пару + Аэрогриль" 1027
Режим "Пароварка" 1030
Приготовление с предустановками 1033
Очистка 1037
Процедура очистки 1037
Очистка паром 1038
Удаление накипи 1041
Хранение 1044
Поиск и устранение неисправностей 1045

Важные инструкции по безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

1

- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф (рис. 1).
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в 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 корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте чистоту нагревательного элемента и отсутствие на нем остатков еды.
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: горячий нагревательный элемент, края металлических деталей.

Предупреждение

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки на землю.
- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.

2

- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (рис. 2).
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения 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.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 15 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.

- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Данный аэрогриль имеет большую камеру для приготовления, поэтому обладает высокой электрической мощностью. Не используйте другие высокомощные приборы в одной и той же цепи одновременно (например, чайники, электрогрили и т. д.). В противном случае в домашней сети может сработать автоматический выключатель и произойти сбой питания в этой розетке.
- При использовании аэрогриля будьте осторожны, когда открываете и закрываете прибор либо встряхиваете большой и тяжелый выдвижной ящик. Всегда помните о безопасном обращении с прибором, чтобы избежать его выскальзывания или падения, которые могут привести к травме.
- 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 используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips, чтобы избежать получения травм.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень, корзина и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.
- Не кладите противень и корзину на панель интерфейса — они могут упасть и стать причиной травмы.
- При приготовлении еды на пару будьте осторожны, когда достаете противень, чтобы избежать ожогов горячим паром.
- Не располагайте прибор отверстием выхода пара в сторону розетки электросети.

Осторожно!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.

- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Установите прибор на горизонтальную ровную и устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета.
- Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре свыше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Всегда проверяйте, что полностью контролируете работу аэрогриля.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым.
- Не нажимайте кнопку извлечения корзины во время встряхивания и перемещения противня.
- Когда загорятся индикаторы очистки от накипи, выполните очистку от накипи.
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров.
- Убедитесь, что сзади устройства есть не менее 15 см свободного пространства до стены, а спереди — не менее 2 см до края столешницы. Также проверьте, что вентиляционное отверстие аэрогриля не направлено на розетки электросети.
- Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.
- При обычном использовании вокруг изделия необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.
- Если пар скапливается внутри или вокруг отверстия вентиляции для пара, протрите ее мягкой сухой тканью.
- Если на розетке скапливается конденсат, рекомендуем разместить прибор так, чтобы избежать скопления конденсата в розетках, или использовать пылезащитную крышку для розетки.

- Этот прибор оснащен коротким сетевым шнуром во избежание спутывания или спотыкания, которые возможны, если шнур будет слишком длинным.
- Можно использовать удлинитель, если при эксплуатации соблюдаются правила безопасности. Если используется удлинитель:
  - Класс энергоэффективности шнура должен быть не менее высоким, чем класс энергоэффективности прибора.
  - Шнур необходимо разместить таким образом, чтобы он не свисал с кухонной поверхности или столешницы; в противном случае за него могут потянуть дети либо о него может кто-нибудь споткнуться.
  - Необходимо использовать трехжильный удлинитель с заземлением.
- Этот прибор оснащен полярной штепсельной вилкой (с контактами разной ширины). Во избежание поражения электричеством эту вилку необходимо вставлять в полярную розетку нужной стороной. Если вилку не удается вставить в розетку, переверните ее. Если ее все еще не удается вставить, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать вилку.
- Чтобы избежать повреждения прибора, не используйте щелочные чистящие средства. Вместо этого выполните очистку мягкой тканью и мягким моющим средством.
- Чтобы избежать повреждения прибора, не используйте жесткую воду. Вместо этого используйте для приготовления на пару, режима "На пару + аэрогриль" и удаления накипи чистую / дистиллированную воду.
- Не направляйте холодный воздух с вентиляторов или кондиционеров в сторону вентиляционного отверстия аэрогриля.
- Используйте для удаления накипи только средство для очистки от накипи Philips CA6700. Ни в коем случае не используйте средство для удаления накипи на основе серной, соляной, сульфаминовой или уксусной кислоты (уксус), так как это может повредить контуры подачи воды в приборе и не растворить известковый налет должным образом. Использование другого средства для очистки от накипи, кроме Philips, приведет к аннулированию гарантии. Невыполнение инструкций по очистке прибора от накипи также приведет к аннулированию гарантии.
- Поверхность нагревательного элемента может некоторое время оставаться горячей уже после использования.

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

Компания Versuni Netherlands B.V., зарегистрированная по адресу Claude Debussylaan 88, Амстердам, NL, предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие с даты его покупки (или с даты доставки, если она позже). Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию в отношении запасных частей или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт **home.id/support**.

Информация по экологичности

Информация по экологичности для следующих моделей: NA540, NA541, NA543, NA547

Описание	**Символ**	**Значение**	**Блок**
Энергопотребление в выключенном состоянии	P_{off}	0,3	Вт
Энергопотребление в режиме ожидания	P_{sb}	/	Вт
Время до автоматического перехода в режим ожидания	T_{sb}	20	мин
Стандарт измерения для сервисных значений	EN 50564:2011		
Контактные данные для получения дополнительной информации	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланды		
Прибор соответствует требованиям к экологичности РЕГЛАМЕНТА КОМИССИИ (ЕС) 2023/826.			

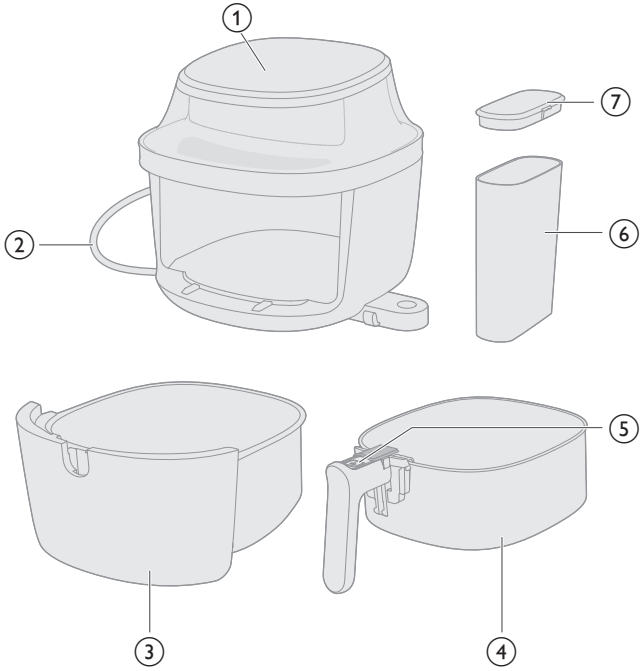
Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.home.id**.

Общее описание

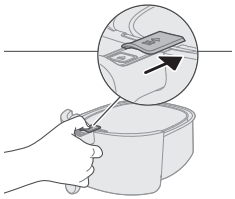
Обзор изделия



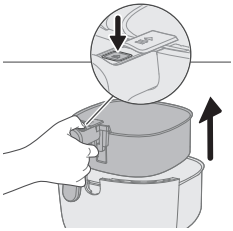
1 Панель управления
2 Шнур питания
3 Противень
4 Корзина
5 Кнопка фиксатора корзины
6 Резервуар для воды
7 Крышка резервуара для воды

Кнопка фиксатора корзины

Сдвиньте крышку для доступа к кнопке фиксатора корзины.



Нажмите кнопку фиксатора корзины и приподнимите корзину, чтобы извлечь ее из противня.



Описание панели управления

Питание и базовые функции

Кнопка включения/выключения

Нажмите, чтобы включить или выключить аэрогриль.

Кнопка начала/паузы

Нажмите, чтобы запустить или приостановить приготовление.

Кнопка режима аэрогриля

Нажмите, чтобы запустить обработку ингредиентов горячим воздухом до хрустящей корочки.

Кнопка "На пару + аэрогриль"

Нажмите, чтобы начать обработку ингредиентов паром и горячим воздухом для хрустящей корочки снаружи и нежной текстуры внутри.

Кнопка приготовления на пару

Нажмите, чтобы начать обработку ингредиентов паром для равномерного и бережного приготовления.

Кнопки увеличения/уменьшения

Нажмите, чтобы изменить температуру и время приготовления.

Кнопка выбора температуры

Нажмите, чтобы открыть режим настройки температуры.

Кнопка настройки времени

Нажмите, чтобы открыть режим настройки времени.

Предустановленные программы

Замороженный картофель фри

Используйте эту предустановку для приготовления замороженного картофеля фри, картофеля айдахо или хашбрауна до золотистой корочки.

Картофельные кубики

Используйте эту предустановку для приготовления картофеля фри или айдахо из свежего картофеля.

Отбивные

Используйте эту предустановку для приготовления стейка выбранной прожарки с идеальной корочкой.

Завтрак

Используйте эту предустановку для быстрого приготовления сбалансированного завтрака с тостами и яйцами всмятку.

Маффины

Используйте эту предустановку для идеального выпекания пышных маффинов.

Куриные ножки

Используйте эту предустановку для приготовления куриных ножек с хрустящей корочкой.

Овощная смесь

Используйте эту предустановку для равномерного обжаривания овощей с минимумом масла.

Рыба

Используйте эту предустановку для бережного приготовления рыбного филе с сохранением влаги и нежной текстуры.

Пельмени

Используйте эту предустановку для равномерного приготовления пельменей с идеальной текстурой теста и начинки.

Дополнительные функции

Поддержание температуры

Вы можете включить режим поддержания температуры в любое время — до и во время готовки — нажав кнопку **Поддержание температуры**.

Когда функция поддержания температуры активна, прибор автоматически перейдет в режим подогрева по окончании приготовления.

Напоминание о встряхивании

На этой модели доступны напоминания о встряхивании. Для оптимальных результатов встряхните или переверните ингредиенты сразу же после того, как прозвучит сигнал оповещения.

Нажмите кнопку **напоминания о встряхивании**, чтобы включить или выключить оповещения. Если включить, вы услышите звуковой сигнал, а кнопка будет мигать, оповещая о необходимости встряхнуть или перевернуть еду во время приготовления для более равномерного результата.

Светлая

Включение/выключение подсветки в камере для приготовления.

Очистка паром

Эффективно растворяет жир и глубоко очищает корзину и противень.

Favorite (Избранное)

На вашем аэрогриле есть функция сохранения избранного для быстрого доступа к любимым настройкам.

- Выберите режим приготовления: "Аэрогриль", "На пару + аэрогриль" или "На пару".
- Задайте время и температуру приготовления.
- Нажмите и удерживайте кнопку **Избранное**, пока не услышите звуковой сигнал — это означает, что настройка сохранена.
- Чтобы изменить избранные параметры, повторите действия выше, задав новые настройки.

Дисплей

Дисплей времени/температуры

На экране циклически отображается время и температура приготовления.

Индикатор отсутствия воды

Загорается, когда в резервуаре недостаточно воды.

Индикатор очистки от накипи

Загорается, когда функции с паром использовались в общей сложности 20 часов.

Перед первым использованием

Важная информация. При первом использовании аэрогриля вы можете заметить дым и странный запах. Это нормальное явление, которое пропадет в течение нескольких минут.

Внимание! Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.

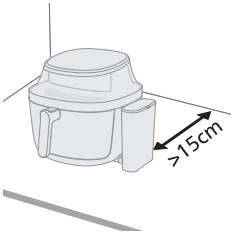
Внимание! Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.

Внимание! Прибор предназначен только для домашнего использования.

Примечание. Предварительно нагревать прибор необязательно.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
3. Тщательно очистите прибор перед первым использованием.

Подготовка к использованию



1. Прибор необходимо ставить на ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам. Убедитесь, что на столе достаточно места для аэрогриля с выдвинутым противнем.
2. Оставляйте не менее 15 см свободного места сзади от прибора.

Примечание. Во время приготовления через специальные отверстия выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходных отверстий. Разместите устройство на расстоянии не менее 15 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционные отверстия были направлены прямо на розетку электросети.

Примечание. Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.

Примечание. Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.

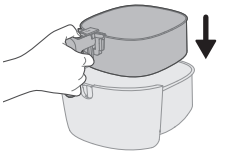
Использование прибора

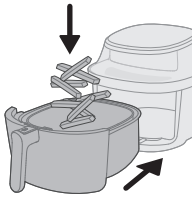
Этот прибор с функцией приготовления на пару предлагает 3 универсальных режима приготовления под разные кулинарные задачи.

- **Режим аэрогриля** обеспечивает прожарку до хрустящей корочки практически без масла; идеально для закусок и жареных блюд.
- **Режим "На пару + Аэрогриль"** одновременно использует горячий воздух и пар для удержания влаги внутри ингредиентов и их прожарки до золотистой корочки; идеально для приготовления нежных блюд, например домашнего хлеба или рыбы.
- **Режим приготовления на пару** позволит бережно готовить ингредиенты с сохранением питательных веществ и нежной текстуры; идеально для овощей и морепродуктов.

Режим аэрогриля

1 Установите корзину в противень.





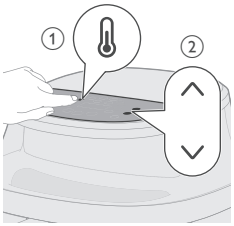
2 Добавьте ингредиенты в корзину и установите противень обратно в прибор.

Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

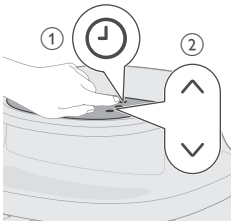
Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

3 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.

4 Нажмите кнопку **Аэрогриль**, чтобы открыть режим аэрогриля.

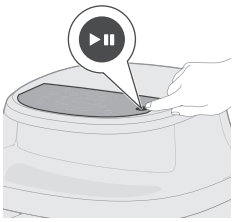


5 Нажмите кнопку **Температура**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемую температуру приготовления.



6 Нажмите кнопку **Время**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемое время приготовления.

Примечание. Помимо выбора температуры и времени приготовления вручную вы также можете выбрать из предустановленных программ, которые помогут с удобством достичь желаемого результата.



7 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор.

Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении противня. Приготовление возобновится автоматически, когда противень будет установлен обратно в прибор.

8 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления корзина, противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину и противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после их извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.

9 Извлеките приготовленную пищу из корзины.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица с ингредиентами для режима "Аэрогриль"

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

Примечание

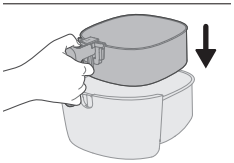
- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
- При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.

Продукты	Объем	Температура	Время	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Маленькая порция	830 г	200 °C	22 минуты	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 11, 14, 17 и 20-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции картофеля фри.

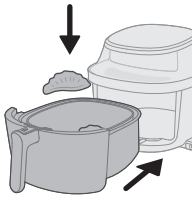
Продукты	Объем	Температура	Время	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	1250 г	200 °C	30 минут	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 14, 18, 22 и 27-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
Замороженные спринг-роллы	800 г	200 °C	15 мин	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 1–2 раза в процессе приготовления
Рубленый бифштекс (около 150 г)	6 котлеты	200 °C	16–25 минут	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 1–2 раза в процессе приготовления
Мясной рулет	1400 г	150 °C	65–70 минут	
Ребрышки (без кости) (около 190 г)	4 отбивные	200 °C	16–25 минут	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 1–2 раза в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	5 шт.	180 °C	20–28 минут	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 1–2 раза в процессе приготовления
Целая курица 1200 г	1 шт.	180 °C	50–60 мин.	Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 1 раз в процессе приготовления
Выпеченный хлеб/булочки (около 75 г)	4 шт.	180 °C	8 минут	
Куриные ножки (около 100 г/шт.) Маленькая порция	4 шт.	180 °C	26 минут	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно встряхните, переверните или помешайте ингредиенты на 13-й минуте во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции куриных ножек.

Продукты	Объем	Температура	Время	Примечание
Маффины (около 40 г/шт.)	6 шт.	160 °C	16 мин	
Овощная смесь (крупно порезанная) Большая порция	1300 г	180 °C	15 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 8 и 12-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.

Режим "На пару + Аэрогриль"



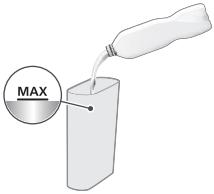
1 Установите корзину в противень.



2 Добавьте ингредиенты в корзину и установите противень обратно в прибор.

Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



3 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (**MAX**).

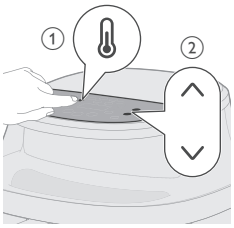
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

4 Извлеките основание резервуара для воды из боковой части прибора.

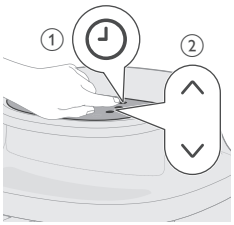
5 Установите крышку на резервуар и разместите его на основании.

6 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.

7 Нажмите кнопку **На пару / аэрогриль**, чтобы открыть соответствующий режим.

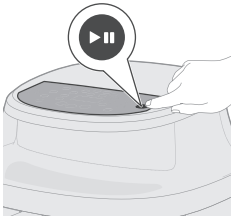


8 Нажмите кнопку **Температура**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемую температуру приготовления.



9 Нажмите кнопку **Время**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемое время приготовления.

Примечание. Помимо выбора температуры и времени приготовления вручную вы также можете выбрать из предустановленных программ, которые помогут с удобством достичь желаемого результата.



10 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

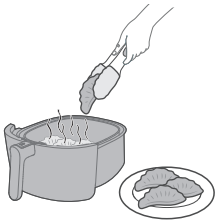
- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор.

Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении корзины. Приготовление возобновится автоматически, когда корзина будет установлена обратно в прибор.

11 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления корзина, противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после ее извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из корзины может поступать горячий пар.



12 Извлеките приготовленную пищу из корзины.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица с ингредиентами для режима "На пару + Аэрогриль"

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

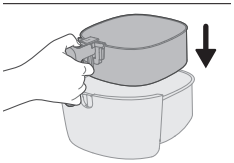
Примечание

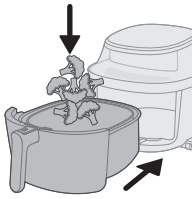
- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
- При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.

Продукты	Объем	Температура	Время	Примечание
Свежий картофель (кубики)	1000 г	180 °C	34 мин	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 1–2 раза в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	5 шт.	160 °C	29 мин	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 1–2 раза в процессе приготовления
Рыбное филе Около 125 г	6 шт.	160 °C	22 минуты	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 1–2 раза в процессе приготовления
Домашний хлеб	500 г	180 °C	30 минут	Раскатайте тесто в плоский лист, чтобы оно не "поднялось" и не задело нагревательный элемент во время приготовления, из-за чего хлеб может подгореть.
Целая курица	1200 г	180 °C	50 мин	Потребуется 1 раз встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления

Режим "Пароварка"

1 Установите корзину в противень.

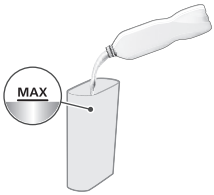




2 Добавьте ингредиенты в корзину и установите противень обратно в прибор.

Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



3 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (**MAX**).

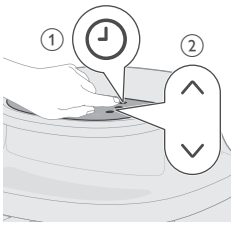
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

4 Извлеките основание резервуара для воды из боковой части прибора.

5 Установите крышку на резервуар и разместите его на основании.

6 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.

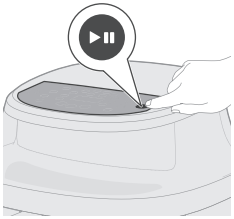
7 Нажмите кнопку **На пару**, чтобы открыть соответствующий режим.



8 Нажмите кнопку **Время**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемое время приготовления.

Примечание. Для приготовления на пару настройка температуры не поддерживается.

Примечание. Помимо выбора температуры и времени приготовления вручную вы также можете выбрать из предустановленных программ, которые помогут с удобством достичь желаемого результата.



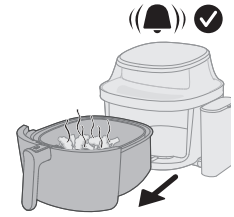
9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор.

Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении корзины. Приготовление возобновится автоматически, когда корзина будет установлена обратно в прибор.



10 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления корзина, противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину и противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после их извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из корзины может поступать горячий пар.

11 Извлеките приготовленную пищу из корзины.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица с ингредиентами для режима "На пару"

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

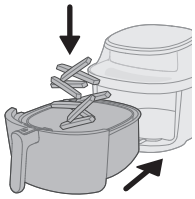
Примечание

- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
- При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.

Продукты	**Объем**	**Температура**	**Время**	**Примечание**
Свежий картофель (кубики)	1000 г	100 °C	29–35 минут	
Картофель целиком Около 250–300 г	4 шт.	100 °C	50–60 мин.	
Свиные ребрышки	300 г	100 °C	25–35 минут	
Рис	320 г	100 °C	35–40 мин.	Используйте емкость для приготовления, например форму для выпечки, силиконовую форму и др. Налейте в емкость 320 мл, соотношение риса к воде 1:1,2.
Ямс/батат Около 100 г	8 шт.	100 °C	50–75 минут	

Приготовление с предустановками

Этот прибор поставляется с разными предустановленными программами приготовления, предназначенными для простого приготовления разных ингредиентов. Каждая предустановка оптимизирована под определенное блюдо или ингредиент, и в этих программах аэрогриль автоматически задает идеальную температуру и время для оптимальных результатов приготовления без лишних усилий.



1 Добавьте ингредиенты в корзину и установите противень обратно в прибор.

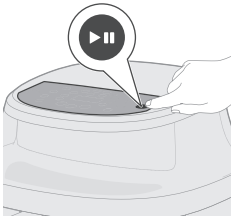
Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

2 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.

3 Нажмите кнопку **Аэрогриль**, **На пару** или **На пару + аэрогриль**, чтобы открыть соответствующий режим.

Примечание. Убедитесь, что установили наполненный водой резервуар, если включили режим **На пару** или **На пару + аэрогриль**.

4 Выберите предустановку в зависимости от того, какие ингредиенты вы готовите.



5 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно извлеките корзину.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите корзину обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.

Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении корзины. Приготовление возобновится автоматически, когда корзина будет установлена обратно в прибор.

6 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления корзина, противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину и противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после их извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.

7 Извлеките приготовленную пищу из корзины.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица предустановок для режима "Аэрогриль"

	Предустановка	Рекомендованное количество	Время	Температура	Напоминание о встряхивании
	Замороженный картофель фри	1000 г	27 мин	180 °C	2 раза
	Домашний картофель фри	1000 г	29 мин	180 °C	2 раза
	Отбивная	4 шт. (190 г каждая)	17 мин	200 °C	1 раз
	Яйца и завтрак	3 тоста, 4 яйца	12 минут Добавьте тост через 6 мин после начала готовки	160 °C	/
	Маффины	9 формочек (около 30 г в каждой)	16 мин	160 °C	/
	Куриные ножки	10 шт. (125 г каждая)	28 мин	180 °C	2 раза

	Овощная смесь	1000 г (аэрогриль) 600 г (на пару, на пару + аэрогриль)	12 минут	180 °C	2 раза
	Целая рыба	2 рыбы (300–400 г каждая)	13 мин	200 °C	1 раз

Таблица предустановок для режима "На пару + аэрогриль"

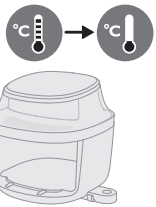
	Предустановка	Вес	Время	Температура	Напоминание о встряхивании
	Куриные ножки	10 шт. (125 г каждая)	35 мин.	180 °C	2 раза
	Картофельные кубики	1000 г	34 мин	180 °C	1 раз
	Цветная капуста	600 г	19 мин	160 °C	2 раза
	Целая рыба	2 рыбы (300–400 г каждая)	18 мин	200 °C	1 раз
	Пельмени	370 г	16 мин	160 °C	/

Таблица предустановок для режима "На пару"

	Предустановка	Вес	Время	Температура
	Куриные ножки	10 шт. (125 г каждая)	33 минуты	100 °C
	Картофельные кубики	1000 г	29 мин	100 °C
	Брокколи	600 г	13 мин	100 °C
	Целая рыба	2 рыбы (300–400 г каждая)	19 мин	100 °C
	Пельмени	370 г	13 мин	100 °C

Очистка

Процедура очистки

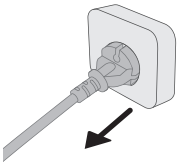


Предупреждение. Перед началом очистки дайте корзине, противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.

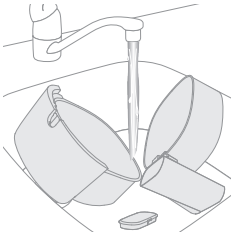
Внимание! Корзина имеет антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.

1 Нажмите кнопку включения/отключения для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.



2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

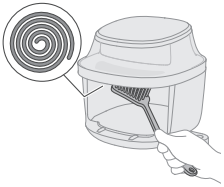


3 Очищайте корзину, противень и резервуар для воды проточной теплой водой с добавлением моющего средства и неабразивной губкой (см. "Таблица по уходу").

Совет. Если к корзине или противню прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если в корзине или на противне есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.

Совет. При необходимости для удаления частиц пищи, приставших к нагревательному элементу, можно использовать щетку мягкой или средней жесткости. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.

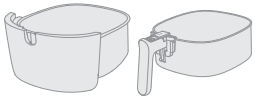
4 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний и внутренний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

6 Если необходимо, сначала протрите внутреннюю часть корпуса чуть влажной мягкой тканью, после чего вытрите сухой тканью.

Таблица по уходу

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Очистка паром

Функция очистки паром поможет растворить масляный осадок и тщательно очистить корзину и противень.

Эта программа длится 25 минут:

- **20 минут очистки паром** для растворения осадка.
- **5 минут сушки** для подготовки противня к использованию.

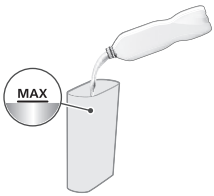
Примечание. Сразу после запуска программы очистки паром прибор может подавать через заднее отверстие больше пара, чем в обычном режиме приготовления на пару. Это нормально явление, однако может наблюдаться сильное скопление конденсата на стене.

Перед запуском программы убедитесь в следующем:

- Вентиляционное отверстие не направлено в сторону розеток электросети.
- Рядом с прибором не находится других кухонных приборов.

- Отодвиньте прибор не менее чем до 15 см от стены во избежание чрезмерной конденсации.

1 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (**MAX**).



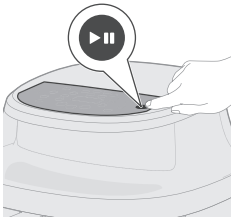
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

2 Извлеките основание резервуара для воды из боковой части прибора.

3 Установите крышку на резервуар и разместите его на основании.

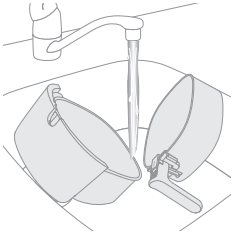
4 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.

5 Нажмите кнопку **Очистка паром**.



6 Нажмите кнопку **пуска**, чтобы начать процедуру очистки паром.

7 Через 20 минут прибор начнет издавать звуковой сигнал, а значок очистки паром будет мигать.

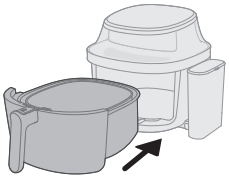


8 Выдвиньте и очистите противень и корзину.

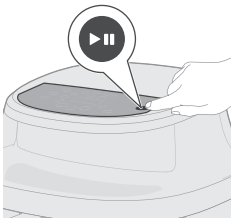
Внимание! Всегда беритесь за горячий противень только прихваткой.

Примечание. Если в противне и корзине остался масляный налет, очистите их мыльным раствором или моющим средством с помощью губки, затем повторно промойте.

9 Установите корзину и противень обратно в прибор.



10 Нажмите кнопку **пуска/паузы**, чтобы начать процесс сушки.

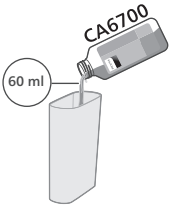


11 Через 5 минут прибор издаст звуковой сигнал, оповещающий о завершении цикла сушки.

Совет. Перед первым использованием после длительного хранения прибора рекомендуем запустить функцию очистки паром, чтобы тщательно прочистить контуры подачи воды и камеру для приготовления.

Удаление накипи

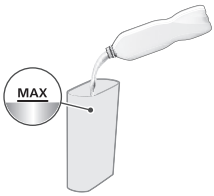
После каждых 20 часов приготовления на пару напоминание об удалении накипи автоматически появится и будет мигать на дисплее — это означает, что пришло время выполнить программу удаления накипи. Программа удаления накипи поможет удалить скопление накипи в системе подачи воды аэрогриля, что продлит срок его службы.



1 Добавьте в резервуар для воды 60 мл средства для удаления накипи Philips CA6700.

Примечание. Средство удаления накипи Philips CA6700 не входит в комплект поставки. Приобретите отдельно для оптимального удаления накипи.

Примечание. Для удаления накипи рекомендуем использовать средство для удаления накипи Philips CA6700/55 (доступно в интернет-магазине Philips) Прибор следует очищать от накипи каждые 10 часов использования функции приготовления на пару. Если вы хотите использовать удалитель накипи на основе порошковой лимонной кислоты, рекомендуем разводить **40 г пищевой лимонной кислоты** на **800 мл воды**. Невыполнение инструкций по очистке прибора от накипи также приведет к аннулированию гарантии.



2 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (**MAX**).

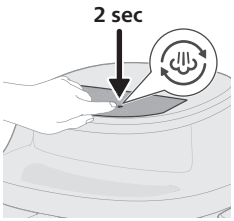
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

3 Размешайте средство для удаления накипи в резервуаре с водой.

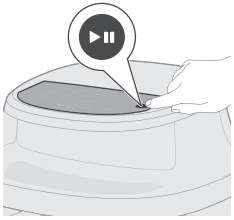
4 Извлеките основание резервуара для воды из боковой части прибора.

5 Установите крышку на резервуар и разместите его на основании.

6 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора



7 Нажмите и удерживайте кнопку **очистки паром** в течение 2 секунд.

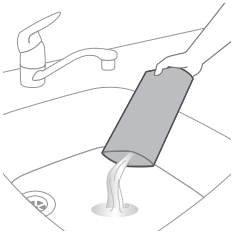


8 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать удаление накипи.

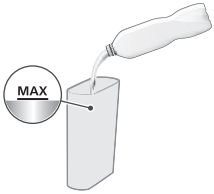
9 После 25 минут удаления накипи прибор издаст звуковой сигнал и напомнит вам о необходимости выдвинуть противень.

10 Выдвиньте противень и слейте из него остатки воды.

Внимание! Всегда беритесь за горячий противень только прихваткой.

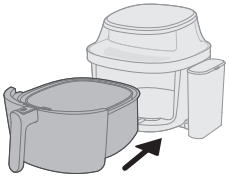


11 Вылейте из резервуара остатки воды.

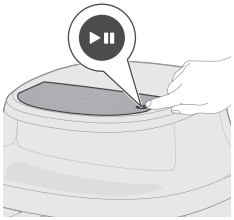


12 Налейте воду в резервуар.

Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

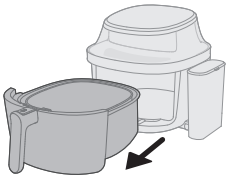


13 Установите корзину и противень обратно в прибор.

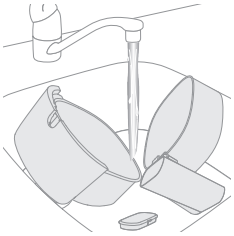


14 Нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить удаление накипи.

15 Процедура удаления накипи завершится, когда прибор снова издаст звуковой сигнал.



16 Выдвиньте корзину и противень.



17 Промойте корзину, противень и резервуар для воды проточной водой.

Важная информация. Ни в коем случае не используйте средство для удаления накипи на основе серной, соляной, сульфаминовой или уксусной кислоты (уксус), так как это может повредить систему подачи воды в приборе и не растворить накипь должным образом.

Примечание. Если вы часто используете жесткую воду у себя в регионе, вам может потребоваться более частое удаление накипи на устройстве.

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.home.id/support** или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все точки контакта, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком:
		Прибор безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось.	Вы использовали не тот картофель.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре.
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.

Проблема	Возможная причина	Решение
	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.
	Вы не нажали кнопку **питания**.	Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.

Проблема	Возможная причина	Решение
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 на экране прибора все равно показывается сообщение "E1", позвоните по горячей линии или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее появилось сообщение "E4–E12".	Возможно, прибор неисправен.	Попробуйте отключить и повторно подключить прибор к электросети. Если это не помогло, позвоните по горячей линии или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее появилось сообщение "E15".	Засорилась внутренняя трубка подачи воды.	Выполните процедуру удаления накипи. Если это не помогло, позвоните по горячей линии или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
Изнутри прибора доносятся странные звуки.	Этот прибор оснащен вентилятором, который обеспечивает циркуляцию воздуха, и водяной помпой для подачи воды и генерации пара. Во время работы вы можете слышать, как работают эти компоненты прибора.	Это нормальное явление. Если шум стал значительно громче или изменился, свяжитесь со службой поддержки для получения дальнейшей помощи.
В камере для приготовления остается вода.	После приготовления вы можете заметить, что в камере для приготовления: остается вода. Это происходит потому, что во время работы прибор генерирует пар, который конденсируется на пище и внутренних стенках камеры.	Небольшое количество конденсата — это нормальное явление. Просто вытрите его мягкой, влажной и неабразивной тканью.
мигает.	Нет воды в резервуаре.	Добавьте в резервуар чистую / дистиллированную воду.
	Резервуар для воды установлен неправильно.	Нажмите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Засорилась внутренняя трубка подачи воды.	Выполните процедуру удаления накипи. Если это не помогло, позвоните по горячей линии или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
мигает.	Это напоминание о необходимости выполнить очистку от накипи.	Выполните процедуру удаления накипи. См. главу "Удаление накипи".
Во время приготовления на пару, очистки паром и удаления накипи на стене может скапливаться некоторое количество конденсата.	Это нормально. Прибор может подавать больше пара через вентиляционное отверстие. Пар может вылетать в направлении ближайших поверхностей из-за работы внутреннего вентилятора, из-за чего на стенах может быть заметен конденсат.	Для безопасного и оптимального использования: - Отодвиньте прибор не менее чем до 15 см от стены во избежание чрезмерной конденсации - Убедитесь, что вентиляционное отверстие не направлено в сторону розеток электросети, чтобы избежать поражения электрическим током. - Рядом с прибором не следует располагать другие кухонные приборы. - Удалите конденсат с окружающих поверхностей с помощью тряпки или мягкой ткани.
Из аэрогриля вытекает вода.	Внутренняя протечка (в трубке или других внутренних компонентах).	Если вам нужна помощь, обратитесь в службу поддержки потребителей в вашей стране.
	Трещины или ущерб из-за механического воздействия. Если прибор упал или деформировался, это может привести к структурным повреждениям и протечкам.	
	Резервуар для воды может быть установлен неправильно или поврежден.	Снимите резервуар для воды и аккуратно установите его обратно. Проверьте его на наличие трещин или повреждений. Если вы обнаружили повреждения, свяжитесь со службой поддержки потребителей для получения дальнейшей помощи.

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не подает достаточно пара.	Недостаточно воды в резервуаре.	Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.
	Резервуар для воды не установлен должным образом.	Нажмите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его.
	Входное отверстие для воды засорилось.	Тщательно промойте его и удалите засоры.
	Засор в парогенераторе или системе трубок.	Если прибор используется долгое время, парогенератору может требоваться обслуживание. Запустите процедуру удаления накипи для очистки системы подачи пара. Если проблему не удалось решить очисткой от накипи, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Зміст

Важливі заходи безпеки 1050
Небезпечно 1050
Попередження 1051
Увага! 1052
Електромагнітні поля (ЕМП) 1054
Автоматичне вимкнення 1054
Переробка 1054
Гарантія та підтримка 1054
Інформація про екодизайн 1055
Вступ 1055
Загальний опис 1056
Огляд виробу 1056
Огляд панелі керування 1057
Перед першим використанням 1061
Підготовка перед використанням 1061
Використання пристрою 1061
Режим смаження 1062
Режим смаження на парі 1065
Режим приготування на парі 1069
Приготування з попередньо встановленими програмами 1072
Чищення 1076
Процес чищення 1076
Очищення парою 1077
Видалення накипу 1080
Зберігання 1083
Усунення несправностей 1084

Важливі заходи безпеки

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте її для майбутньої довідки.

Небезпечно

1

- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на всі види електроплит та електричних поверхонь для приготування чи в розігріту духовку або біля них (мал. 1).
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.

- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, кабель живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в кошику.
- Завжди слідкуйте, щоб нагрівальний елемент був чистий і щоб до нього не прилипала їжа.
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин.

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.

2

- Під час використання поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися (мал. 2).
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 15 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламіду на приготовану їжу.
- Оскільки ця мультипіч має велике відділення, її електрична потужність також велика. Не вмикайте одночасно інші потужні пристрої в тій самій мережі (наприклад, чайники, електрогрилі тощо). Інакше може статися так, що спрацює автоматичний вимикач у вашій домашній електропроводці, і живлення в цій розетці зникне.

- Користуючись мультипіччю, відкривайте, закривайте або струшуйте велику, важку шухляду обережно. Завжди міцно тримайте її для запобігання зісковзанню або падінню, що може спричинити травмування.
- 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.
- Для запобігання потенційним травмуванням не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час і після використання пристрою чаша, кошик та аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.
- Не ставте чашу й кошик на панель інтерфейсу користувача, оскільки вони можуть упасти та спричинити травмування.
- Обробляючи парою їжу, обережно виймайте чашу для запобігання опікам гарячою парою.
- Не направляйте паровий отвір пристрою на розетку.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно в авторизованому сервісному центрі Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору.
- Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте свіжу картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультипечі до повної готовності.

- Завжди майте повний контроль над мультипіччю.
- Під час приготування жирної їжі з мультипечі може виходити дим.
- Не натискайте кнопки розблокування кошика під час струшування або переміщення чаші.
- Коли засвітиться піктограма видалення накипу, розпочніть процес видалення накипу.
- Будьте обережні, виливаючи готову страву, і стежте за тим, щоб не випали аксесуари.
- Переконайтеся, що пристрій розташований так, що його задня частина знаходиться на відстані не менше 15 см від стіни, а передня частина — на відстані 2 см від краю стільниці. Також переконайтеся, що вихідний отвір для повітря не спрямований на розетку.
- Не ставте мультипіч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.
- За нормального використання потрібно забезпечити хорошу вентиляцію навколо пристрою.
- Якщо всередині або навколо поверхні парового отвору накопичується пара, протріть її м'якою сухою ганчіркою.
- Якщо на розетці є конденсат, рекомендується відрегулювати положення пристрою або використовувати пилозахисну кришку для розетки, щоб уникнути накопичення конденсату в розетках.
- Цей пристрій постачається з коротким кабелем живлення, щоб зменшити ризик заплутування або спотикання, які можуть виникати з довшим кабелем живлення.
- Подовжувальні кабелі можна використовувати, якщо робити це з обережністю. Якщо використовується подовжувальний кабель:
  - Зазначений електричний номінал кабелю повинен відповідати номіналу пристрою.
  - Кабель потрібно розмістити таким чином, щоб він не звисав над краєм стільниці або столу, де його можуть потягнути діти або випадково перечепитися.
  - Подовжувач повинен бути заземленим 3-жильним кабелем.
- Цей пристрій має поляризовану вилку (один контакт ширший за інший). Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, цю вилку можна вставляти в поляризовану розетку лише одним боком. Якщо вилка не повністю входить у розетку, переверніть її. Якщо вона надалі не входить, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся будь-яким чином модифікувати вилку.
- Для запобігання пошкодженню пристрою не використовуйте лужні миючі засоби. Натомість використовуйте м'яку ганчірку й легкий засіб для чищення.
- Для запобігання пошкодженню пристрою не використовуйте жорстку воду. Натомість використовуйте очищену/дистильовану воду для приготування на парі, смаження на парі й видалення накипу.
- Не спрямовуйте холодне повітря з вентиляторів або кондиціонерів повітря на отвір виходу повітря мультипечі.

- Використовуйте лише засіб для видалення накипу Philips CA6700. У жодному разі не використовуйте засіб для видалення накипу на основі сірчаної кислоти, соляної кислоти, сульфамінової або оцтової кислоти (оцту), оскільки це може пошкодити водяну систему пристрою та не розчинити вапняний наліт належним чином. Невикористання засобу для видалення накипу Philips призведе до анулювання гарантії. Якщо ви не будете чистити пристрій від накипу, це також призведе до анулювання гарантії.
- Поверхня нагрівального елемента може зберігати тепло якийсь час після використання.

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

Versuni Netherlands B.V., зареєстрована за адресою Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, пропонує дворічну гарантію на цей виріб з дати придбання (або дати доставки, якщо вона відбулась пізніше). Гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли внаслідок неправильного використання або погане технічне обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Якщо вам необхідна додаткова інформація чи запасні частини або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **home.id/support**.

Інформація про екодизайн

Інформація про екодизайн для ідентифікатора(ів) моделі: NA540, NA541, NA543, NA547

Description	Symbol	Значення	Unit
Off-mode power consumption	P_{off}	0,3	W
Споживання енергії в режимі вимкнення	P_{sb}	/	W
Час до автоматичного переходу в режим очікування	T_{sb}	20	хв
Стандарт вимірювання споживацької цінності	EN 50564:2011		
Контактна інформація для отримання додаткових відомостей	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands (Нідерланди)		
Пристрій відповідає вимогам щодо екологічного дизайну РЕГЛАМЕНТУ КОМІСІЇ (EU) 2023/826.			

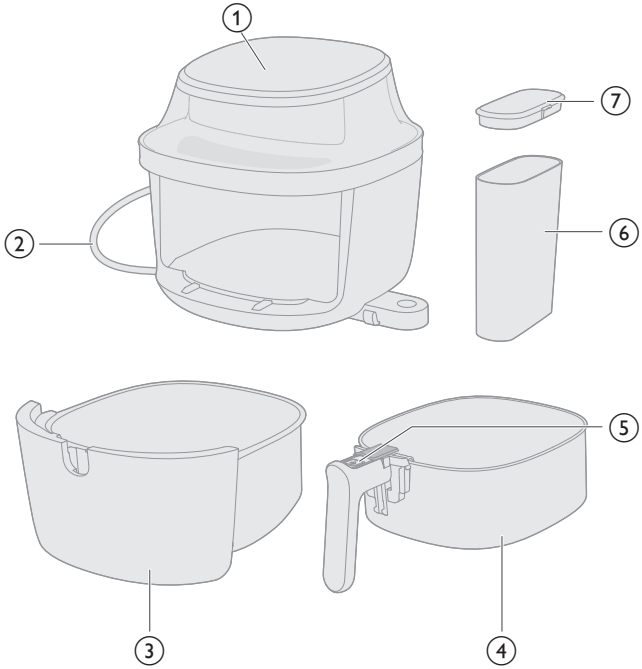
Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.home.id**.

Загальний опис

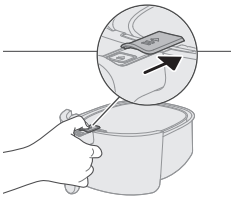
Огляд виробу



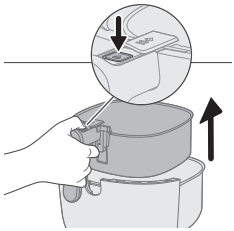
1 Панель керування
2 Кабель живлення
3 Чаша
4 Кошик
5 Кнопка розблокування кошика
6 Резервуар для води
7 Кришка резервуара для води

Кнопка розблокування кошика

Посуньте кришку для доступу до кнопки розблокування кошика.



Натисніть кнопку розблокування кошика і підніміть його, щоб вийняти з чаші.



Огляд панелі керування

Потужність та основні операції

Кнопка увімк./вимк.

Натисніть для ввімкнення або вимкнення мультипечі.

Кнопка пуску/паузи

Натисніть для запуску або призупинення процесу приготування.

Кнопка смаження

Натисніть для запуску смаження з використанням циркуляції гарячого повітря для хрустких результатів.

Кнопка смаження на парі

Натисніть для запуску смаження на парі й із використанням гарячого повітря для вологої серединки та хрусткої скоринки.

Кнопка пари

Натисніть для приготування їжі з використанням пари для лагідного й рівномірного підігрівання.

Кнопки збільшення/зменшення

Натисніть для збільшення або зменшення температури й часу приготування.

Кнопка налаштування температури

Натисніть для переходу в режим налаштування температури.

Кнопка налаштування часу

Натисніть для переходу в режим налаштування часу.

Попередньо встановлені програми

Заморожена картопля-фрі

Використовуйте цю програму для приготування замороженої картоплі-фрі, картоплі дольками або дерунів до хрусткої золотистої скоринки.

Картопля кубиками

Використовуйте цю програму для приготування картоплі фрі або дольок зі свіжої картоплі.

М'ясні відбивні

Використовуйте цю програму для приготування стейку із бажаним ступенем прожарювання з підсмаженою скоринкою.

Сніданок

Використовуйте цю програму для швидкого збалансованого сніданку з золотистими тостами й м'якими яйцями.

Мафіни

Використовуйте цю програму для випікання пухких, рівномірно пропечених мафінів.

Курячі гомілки

Використовуйте цю програму для ретельного приготування курячих гомілок із хрусткою скоринкою.

Овочеве асорті

Використовуйте цю програму для рівномірного запікання або підсмажування овочів із мінімальною кількістю олії.

Риба

Використовуйте цю програму для ніжного приготування рибних філе або морепродуктів зі збереженням соковитості й щільності.

Вареники

Використовуйте цю програму для рівномірного приготування вареників із хрусткою скоринкою і ніжною начинкою.

Додаткові функції

Збереження тепла

Можна активувати режим збереження тепла в будь-який час — перед або під час приготування — натисненням кнопки **збереження тепла**.

Коли активовано функцію збереження тепла, після завершення приготування пристрій автоматично переходить у режим збереження тепла.

Нагадування про струшування

У цій моделі передбачене нагадування про струшування. Для оптимальних результатів струшуйте або перевертайте їжу одразу після сигналу нагадування.

Натисніть кнопку **нагадування про струшування**, щоб увімкнути або вимкнути сповіщення. У разі активації функції ви чутимете звуковий сигнал і бачитимете блимання кнопки — це нагадування про струшування або перевертання їжі під час приготування для більш рівномірних результатів.

Підсвічування

Увімкнення або вимкнення підсвічування в відділенні для приготування.

Очищення парою

Ефективно розчиняє жирні залишки та забезпечує глибоке очищення кошика й чаші.

Вибране

Мультипіч має функцію збереження вибраного для швидкого доступу до бажаних налаштувань.

- Виберіть спосіб приготування: смаження, смаження на парі або приготування на парі.
- Встановіть бажану температуру приготування й час.
- Натисніть та утримуйте кнопку **вибраного**, поки не пролунає звуковий сигнал на підтвердження збереження налаштування.
- Щоб оновити вибране налаштування, просто повторіть кроки вище з новими налаштуваннями.

Дисплей

Відображення часу/температури

На екрані почергово відображаються час і температура приготування.

Індикація відсутності води

Засвічується, коли в резервуарі недостатньо води.

Індикація видалення накипу

Засвічується після користування функціями з використанням пари понад 20 годин.

Перед першим використанням

Важлива інформація! Під час першого використання з мультипечі може йти дим і відчуватися запах. Це нормальне явище, яке має зникнути за кілька хвилин.

Увага! Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.

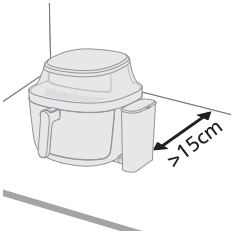
Увага! Не торкайтеся гарячих поверхонь. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.

Увага! Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

Примітка. Пристрій не потребує попереднього нагрівання.

1. Зніміть весь пакувальний матеріал.
2. Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
3. Ретельно помийте пристрій перед першим використанням.

Підготовка перед використанням



1. Поставте пристрій на стійку, рівну та жаростійку поверхню. Забезпечте достатньо простору на столі для висувної рейки після виймання чаші.
2. Залиште принаймні 15 см вільного простору позаду пристрою.

Примітка. Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від пари та вихідних отворів. Ставте пристрій на відстані принаймні 15 см від стіни й не розміщуйте отвори виходу повітря безпосередньо перед розеткою.

Примітка. Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.

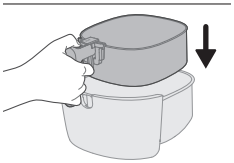
Примітка. Не ставте мультипіч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.

Використання пристрою

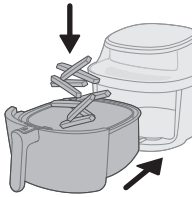
Цей пристрій із функцією приготування на парі має три універсальні режими приготування, розроблені для задоволення різноманітних потреб у приготуванні їжі.

- **Режим смаження** забезпечує хрусткий результат із мінімальною кількістю олії, що ідеально підходить для снеків та улюблених смажених страв.
- **Режим смаження на парі** поєднує гаряче повітря та пару, щоб зберегти вологу й досягти золотистої скоринки — ідеально підходить для делікатних продуктів, таких як домашній хліб і риба.
- **Режим приготування на парі** використовує чисту пару для делікатного приготування інгредієнтів, зберігаючи поживні речовини й текстуру, що робить його ідеальним для овочів і морепродуктів.

Режим смаження



1 Вставте кошик у чашу.



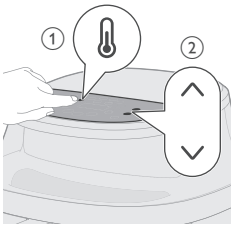
2 Поставте продукти в кошик і вставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Мультипіч підходить для приготування різноманітних продуктів. Для найкращих результатів див. рекомендовану кількість і час приготування в «Таблиці продуктів».

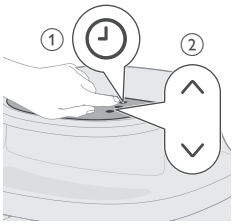
Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів і не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.

3 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.

4 Натисніть кнопку **смаження**, щоб перейти в режим смаження з використанням гарячого повітря.

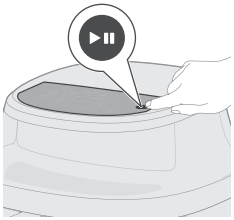


5 Натисніть кнопку **температури** й за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажану температуру приготування.



6 Натисніть кнопку **часу**, а потім за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажаний час приготування.

Примітка. Крім ручного вибору температури й часу приготування, ви також можете вибрати одну з багатьох попередньо встановлених програм, розроблених для зручності й досягнення оптимальних результатів.



7 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

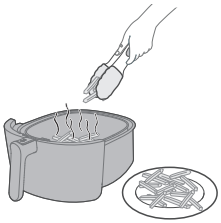
- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть або переверніть продукти над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу назад, щоб продовжити готування.

Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти чашу. Приготування автоматично відновиться, щойно чашу буде встановлено назад у пристрій.

8 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.

Увага! Після приготування кошик, чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи кошик і чашу із пристрою, завжди ставте їх на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.



9 Вийміть готову їжу з кошика.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця продуктів для режиму смаження

У таблиці нижче показано рекомендовані базові налаштування для приготування різноманітних типів продуктів.

Примітка

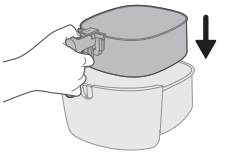
- Перелічені налаштування є орієнтовними рекомендаціями. Через різне походження, розмір, форму та марку продуктів не гарантовано отримання оптимальних результатів приготування всіх продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірної текстури й готовності.

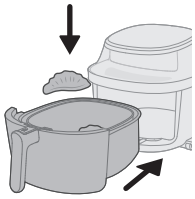
Продукти	Кількість їжі	Температура	Час	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Мала порція	830 g	200 °C	22 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 11, 14, 17 і 20 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування невеликих порцій картоплі фрі.
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Велика порція	1250 г	200 °C	30 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 14, 18, 22 і 27 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
Заморожені млинці	800 г	200 °C	15 хв	Струсіть, переверніть або перемішайте 1–2 рази в процесі приготування.
Гамбургер (прибл. 150 г)	6 котлет	200 °C	16–25 хв	Струсіть, переверніть або перемішайте 1–2 рази в процесі приготування.
М'ясний хлібець	1400 г	150 °C	65–70 хв	

Продукти	Кількість їжі	Температура	Час	Примітка
М'ясні відбивні без кістки (стейк) (приблизно 190 г)	4 відбивні	200 °C	16–25 хв	Струсіть, переверніть або перемішайте 1–2 рази в процесі приготування.
Куряча грудинка (прибл. 160 г)	5 штук	180 °C	20–28 хв	Струсіть, переверніть або перемішайте 1–2 рази в процесі приготування.
Ціла курка (1200 г)	1 штука	180 °C	50–60 хв	Струсіть, переверніть або перемішайте 1 раз у процесі приготування.
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 75 г)	4 штуки	180 °C	8 хв	
Курячі гомілки (приблизно 100 г/шт.) Мала порція	4 штуки	180 °C	26 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 13 хвилин самостійно струсіть, переверніть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування малих порцій гомілок.
Мафіни (приблизно 40 г/шт.)	6 штук	160 °C	16 хв	
Овочеве асорті (грубо нарізане) Велика порція	1300 г	180 °C	15 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 8 і 12 хвилин самостійно струсіть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.

Режим смаження на парі

1 Вставте кошик у чашу.

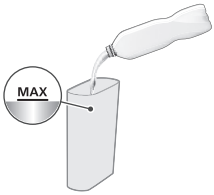




2 Поставте продукти в кошик і вставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Мультипіч підходить для приготування різноманітних продуктів. Для найкращих результатів див. рекомендовану кількість і час приготування в «Таблиці продуктів».

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів і не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.



3 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

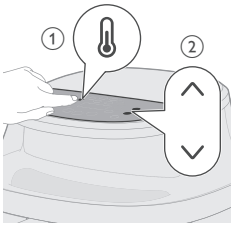
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

4 Вийміть платформу резервуара для води збоку пристрою.

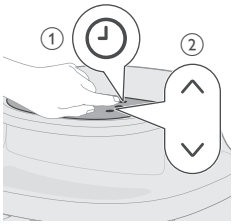
5 Зафіксуйте кришку на резервуарі для води та вставте резервуар на платформу.

6 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.

7 Натисніть кнопку **смаження на парі**, щоб перейти в режим смаження на парі.

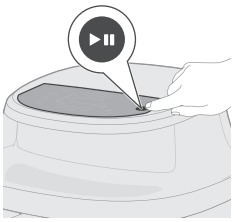


8 Натисніть кнопку **температури** й за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажану температуру приготування.



9 Натисніть кнопку **часу**, а потім за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажаний час приготування.

Примітка. Крім ручного вибору температури й часу приготування, ви також можете вибрати одну з багатьох попередньо встановлених програм, розроблених для зручності й досягнення оптимальних результатів.



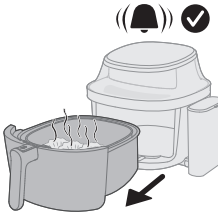
10 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть або переверніть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу назад, щоб продовжити готування.

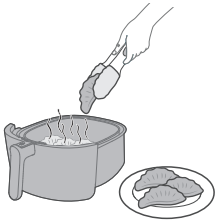
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Приготування автоматично відновиться, щойно кошик буде встановлено назад у пристрій.



11 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.

Увага! Після приготування кошик, чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи кошик, завжди ставте його на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із кошика може виходити пара.



12 Вийміть готову їжу з кошика.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця продуктів для режиму смаження на парі

У таблиці нижче показано рекомендовані базові налаштування для приготування різноманітних типів продуктів.

Примітка

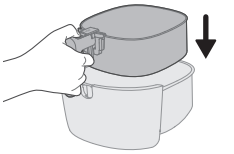
- Перелічені налаштування є орієнтовними рекомендаціями. Через різне походження, розмір, форму та марку продуктів не гарантовано отримання оптимальних результатів приготування всіх продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірної текстури й готовності.

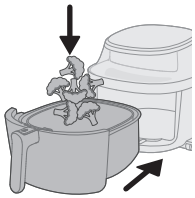
Продукти	Кількість їжі	Температура	Час	Примітка
Свіжа картопля кубиками	1000 г	180 °C	34 хв	Струсіть, перевертіть або перемішайте 1–2 рази в процесі приготування.
Куряча грудинка (прибл. 160 г)	5 штуки	160 °C	29 хв	Струсіть, перевертіть або перемішайте 1–2 рази в процесі приготування.
Філе риби (приблизно 125 г)	6 штуки	160 °C	22 хв	Струсіть, перевертіть або перемішайте 1–2 рази в процесі приготування.

Продукти	Кількість їжі	Температура	Час	Примітка
Домашній хліб	500 г	180 °C	30 хв	Розподіліть тісто рівним, плоским шаром, щоб воно не піднялося й не торкалося нагрівального елементу під час приготування, що може призвести до підгоряння хліба.
Ціла курка	1200 г	180 °C	50 хв	Струсіть, переверніть або перемішайте один раз у процесі приготування.

Режим приготування на парі

1 Вставте кошик у чашу.

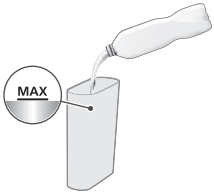




2 Поставте продукти в кошик і вставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Мультипіч підходить для приготування різноманітних продуктів. Для найкращих результатів див. рекомендовану кількість і час приготування в «Таблиці продуктів».

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів і не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.



3 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

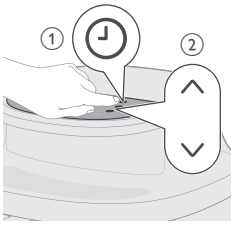
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

4 Вийміть платформу резервуара для води збоку пристрою.

5 Зафіксуйте кришку на резервуарі для води та вставте резервуар на платформу.

6 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.

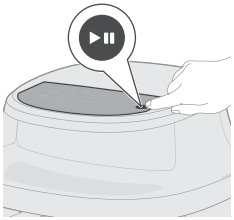
7 Натисніть кнопку **пари**, щоб перейти в режим приготування на парі.



8 Натисніть кнопку **часу**, а потім за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажаний час приготування.

Примітка. Налаштування температури вимкнено для режиму приготування на парі.

Примітка. Крім ручного вибору температури й часу приготування, ви також можете вибрати одну з багатьох попередньо встановлених програм, розроблених для зручності й досягнення оптимальних результатів.



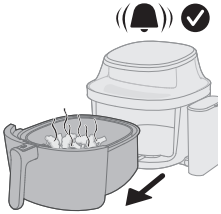
9 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть або переверніть продукти над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу назад, щоб продовжити готування.

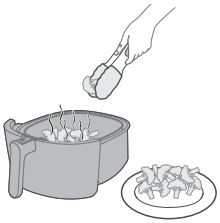
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Приготування автоматично відновиться, щойно кошик буде встановлено назад у пристрій.



10 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.

Увага! Після приготування кошик, чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи кошик і чашу із пристрою, завжди ставте їх на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із кошика може виходити пара.



11 Вийміть готову їжу з кошика.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця продуктів для режиму приготування на парі

У таблиці нижче показано рекомендовані базові налаштування для приготування різноманітних типів продуктів.

Примітка

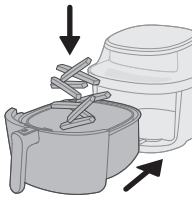
- Перелічені налаштування є орієнтовними рекомендаціями. Через різне походження, розмір, форму та марку продуктів не гарантовано отримання оптимальних результатів приготування всіх продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірної текстури й готовності.

Продукти	Кількість їжі	Температура	Час	Примітка
Свіжа картопля кубиками	1000 г	100 °C	29–35 хв	

Продукти	Кількість їжі	Температура	Час	Примітка
Ціла картоплина (приблизно 250–300 г)	4 штуки	100 °C	50–60 хв	
Свинячі ребра	300 г	100 °C	25–35 хв	
Рис	320 г	100 °C	35–40 хв.	Використання каструлі, наприклад каструлі для випікання, силіконового лотка тощо Додайте 320 мл води в каструлю, дотримуючись співвідношення рису до води 1:1,2.
Батат/солодка картопля (прибл. 100 г)	8 штук	100 °C	50–75 хв	

Приготування з попередньо встановленими програмами

Цей пристрій має різноманітні попередньо встановлені програми, створені для спрощення приготування їжі. Кожну попередньо встановлену програму оптимізовано для певного типу їжі, де автоматично встановлено ідеальну температуру й час приготування для забезпечення смачних результатів із мінімальними зусиллями.



1 Поставте продукти в кошик і вставте чашу назад у пристрій.

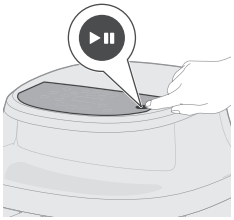
Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів і не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.

2 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.

3 Натисніть кнопку **смаження**, **смаження на парі** або **приготування на парі**, щоб перейти в один із режимів приготування.

Примітка. Резервуар для води має бути повний і встановлений на місці в разі використання режимів **приготування на парі** або **смаження на парі**.

4 Виберіть одну з попередньо встановлених програм залежно від страви, яку ви готуєте.



5 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

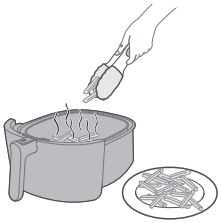
- Обережно вийміть кошик.
- Струсіть або переверніть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте кошик знову у пристрій, щоб продовжити готувати.

Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Приготування автоматично відновиться, щойно кошик буде встановлено назад у пристрій.

6 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.

Увага! Після приготування кошик, чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи кошик і чашу із пристрою, завжди ставте їх на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.



7 Вийміть готову їжу з кошика.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця програм для режиму смаження

	Попереднє налаштування	Рекомендована кількість	Час	Температура	Нагадування про струшування
	Заморожена картопля-фрі	1000 г	27 хв	180 °C	2 рази
	Домашня картопля фрі	1000 г	29 хв	180 °C	2 рази
	М'ясні відбивні	4 шматки (190 г)	17 хв	200 °C	1 раз
	Яйця і сніданок	3 тости, 4 яйця	12 хв Додайте тост через 6 хв після початку приготування	160 °C	/
	Мафіни	9 мафінів (прибл. по 30 г)	16 хв	160 °C	/
	Курячі гомілки	10 штук (125 г/шт.)	28 хв	180 °C	2 рази
	Овочеве асорті	1000 г (режим смаження) 600 г (режим смаження на парі та режим приготування на парі)	12 хв	180 °C	2 рази
	Ціла риба	2 риби (300-400 г кожна)	13 хв	200 °C	1 раз

Таблиця програм для режиму смаження на парі

	Попереднє налаштування	Вага	Час	Температура	Нагадування про струшування

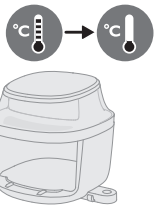
	Курячі гомілки	10 штук (125 г/шт.)	35 хв	180 °C	2 рази
	Картопля кубиками	1000 г	34 хв	180 °C	1 раз
	Цвітна капуста	600 г	19 хв	160 °C	2 рази
	Ціла риба	2 риби (300-400 г кожна)	18 хв	200 °C	1 раз
	Вареники	370 г	16 хв	160 °C	/

Таблиця програм для режиму приготування на парі

	Попереднє налаштування	**Вага**	**Час**	**Температура**
	Курячі гомілки	10 штук (125 г/шт.)	33 хв	100 °C
	Картопля кубиками	1000 г	29 хв	100 °C
	Броколі	600 г	13 хв	100 °C
	Ціла риба	2 риби (300-400 г кожна)	19 хв	100 °C
	Вареники	370 г	13 хв	100 °C

Чищення

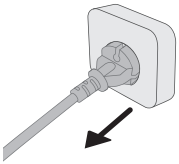
Процес чищення



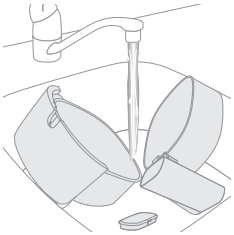
Попередження: Перед чищенням дайте чаші, кошику та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.

Попередження: кошик має антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.



1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.
2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

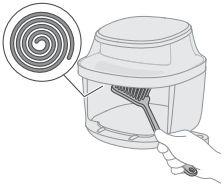


3 Помийте кошик, чашу і резервуар проточною водою, за потреби теплою водою з миючим засобом і неабразивною губкою (див. «Таблиця з чищення»).

Підказка. Якщо залишки їжі прилипли до кошика або чаші, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на кошику або чаші є жирні плями, які не вдалося видалити гарячою водою із миючим засобом, скористайтеся рідиною для знежирення.

Підказка. За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньої жорсткості щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.

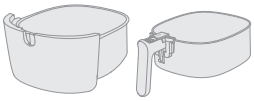
4 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню та внутрішню частину пристрою чистою й м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



5 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

6 Спочатку помийте пристрій всередині злегка змоченою тканиною, а потім візьміть суху, якщо це необхідно.

Таблиця з чищення

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Очищення парою

Функція очищення парою допомагає ефективно розчинити залишки жиру й ретельно почистити кошик і чашу.

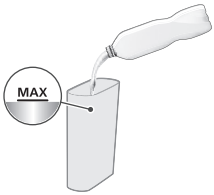
Програма працює 25 хвилин і складається з таких етапів:

- **20 хвилин очищення парою** для розчинення накипу;
- **5 хвилин сушіння** для підготовки чаші до використання.

Примітка. Під час запуску програми очищення парою пристрій може виділяти більше пари з задньої частини, ніж у звичайному режимі приготування на парі. Це нормально і може призвести до збільшення конденсації на сусідніх стінах.

Перед запуском переконайтеся, що:

- Вихід повітря не спрямований безпосередньо на розетку.
- Не ставте інші кухонні пристрої поруч із цим пристроєм.
- Залишайте щонайменше 15 см простору між пристроєм і стіною, щоб мінімізувати накопичення конденсату.



1 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

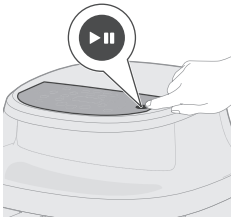
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

2 Вийміть платформу резервуара для води збоку пристрою.

3 Зафіксуйте кришку на резервуарі для води та вставте резервуар на платформу.

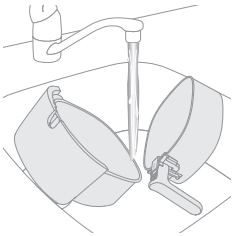
4 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.

5 Натисніть кнопку **очищення парою**.



6 Щоб почати чищення, натисніть кнопку **пуску/паузи**.

7 Через 20 хвилин пристрій постійно подаватиме звуковий сигнал, а піктограма очищення парою почне блимати.

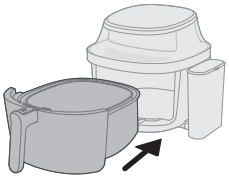


8 Вийміть і почистьте чашу та кошик.

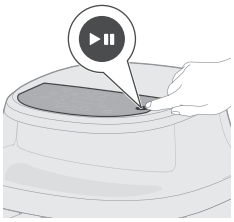
Увага! Завжди одягайте кухонні рукавиці, працюючи з гарячою чашою.

Примітка. Якщо в чаші та кошику залишається жир, почистьте їх мильною водою чи миючим засобом за допомогою губки, а потім знову сполосніть.

9 Вставте кошик і чашу назад у пристрій.



10 Щоб почати сушіння, натисніть кнопку **пуску/паузи**.

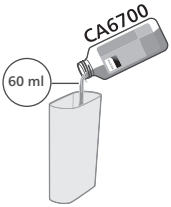


11 Через 5 хвилин звуковий сигнал вказуватиме на завершення сушіння.

Підказка. Перед першим використанням або якщо пристрій не використовувався тривалий час, радимо використовувати функцію очищення парою для ретельного чищення системи циркуляції води та відділення для приготування.

Видалення накипу

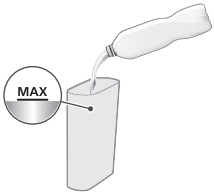
Кожні 20 годин використання режиму пари на дисплеї автоматично з'являтиметься та блиматиме нагадування про видалення накипу — це означає, що час запустити програму видалення накипу. Програма видалення накипу очищує вапняний наліт, який утворився в водяній системі мультипечі, й допомагає подовжити строк служби пристрою.



1 Налийте в резервуар для води 60 мл засобу для видалення накипу Philips CA6700.

Примітка. Засіб для видалення накипу Philips CA6700 не входить у комплект. Придбайте засіб окремо для забезпечення найкращих результатів видалення накипу.

Примітка. Для видалення накипу з пристрою рекомендуємо використовувати засіб для видалення накипу Philips CA6700/55 (можна придбати в інтернет-магазині Philips). Видалення накипу з пристрою необхідно проводити через кожні 10 годин використання функції приготування на парі. Якщо ви плануєте використовувати засіб для видалення накипу на основі порошку лимонної кислоти, рекомендуємо змішати **40 г харчової лимонної кислоти у вигляді порошку** з **800 мл води** для отримання розчину для видалення накипу. Якщо ви не будете чистити пристрій від накипу, це призведе до анулювання гарантії.



2 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

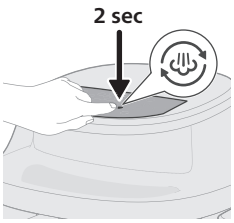
3 Ретельно перемішайте воду й засіб для видалення накипу в резервуарі для води.

4 Вийміть платформу резервуара для води збоку пристрою.

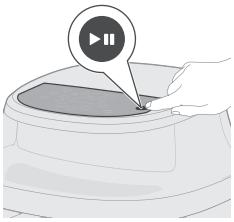
5 Зафіксуйте кришку на резервуарі для води та вставте резервуар на платформу.

6 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.

7 Натисніть та утримуйте кнопку **пари** 2 секунди.



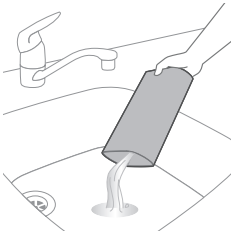
8 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати видалення накипу.



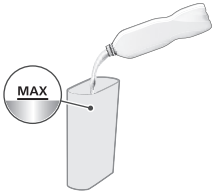
9 Через 25 хвилин видалення накипу пристрій подасть звуковий сигнал і нагадає вам про виймання чаші.

10 Вийміть чашу й вилийте з неї залишки води.

Увага! Завжди одягайте кухонні рукавиці, працюючи з гарячою чашою.

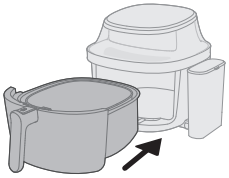


11 Вилийте зайву воду з резервуара.

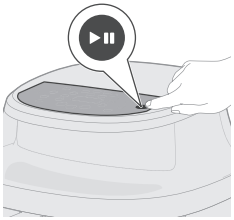


12 Наповніть резервуар водою.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

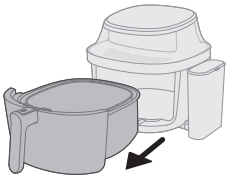


13 Вставте кошик і чашу назад у пристрій.

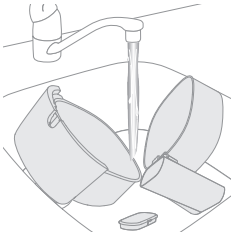


14 Натисніть кнопку пуску/паузи, щоб продовжити видалення накипу.

15 Процес видалення накипу закінчиться, коли пристрій знову подасть звуковий сигнал.



16 Вийміть кошик і чашу.



17 Сполосніть кошик, чашу й резервуар для води водою під краном.

Важлива інформація! Ні в якому разі не використовуйте рідину для видалення накипу на основі сірчаної кислоти, соляної кислоти, сульфамінової або оцтової кислоти (оцту), оскільки це може пошкодити водяну систему пристрою та не розчинити вапняний наліт належним чином.

Примітка. Якщо ви часто використовуєте жорстку воду, можливо, потрібно буде частіше видаляти накип із пристрою.

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 вебсайт **www.home.id/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ділянки, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:
		Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки й не торкаєтеся їх, пристрій можна безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакуванні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У кошику надто багато продуктів.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	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.
	Ви не натиснули кнопку **увімк./вимк.**	Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Обережно зцідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у кошик.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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 на дисплеї надалі відображається індикація «E1», зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E4–E12».	Пристрій може бути несправним.	Спробуйте від'єднати пристрій від мережі й під'єднати його знову. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E15».	Заблоковано трубку внутрішнього каналу для води.	Виконайте процес видалення накипу. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
Чути дивний шум зсередини пристрою.	Цей пристрій оснащено вентилятором для циркуляції тепла й водяним насосом для забезпечення функції приготування на парі. Під час роботи ви можете чути звуки, що видають ці компоненти.	Це нормальне й очікуване явище. Якщо шум стає помітно гучнішим або змінюється за характером, зверніться до Центру обслуговування споживачів для отримання додаткової допомоги.
Після використання у відділенні для приготування залишається вода.	Після приготування їжі ви можете помітити, що в відділенні для приготування залишилася вода. Це пов'язано з парою, що утворюється під час роботи, яка конденсується на продуктах і внутрішніх стінках відділення.	Невелика кількість конденсату є нормальним явищем. Просто витріть його м'якою, вологою, неабразивною тканиною.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
блимає.	У резервуарі немає води.	Додайте очищену/дистильовану воду в резервуар.
	Резервуар для води встановлено неправильно.	Натисніть на резервуар для води, щоб зафіксувати його на місці.
	Заблоковано трубку внутрішнього каналу для води.	Виконайте процес видалення накипу. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
блимає.	Це нагадування про видалення накипу.	Видаліть накип. Див. розділ "Видалення накипу".
Під час приготування на парі, очищення парою або видалення накипу на стінці може утворюватися конденсат.	Це нормально. Пристрій може виділяти підвищену кількість пари з отвору виходу повітря. Ця пара може виштовхуватися внутрішнім вентилятором на сусідні поверхні, що призводить до появи видимого конденсату на стінах.	Для забезпечення безпечного й оптимального використання: - Розмістіть пристрій на відстані не менше 15 см від стіни, щоб зменшити накопичення конденсату. - Переконайтеся, що вихід повітря не спрямований безпосередньо на розетку, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. - Не розміщуйте інші кухонні прилади поблизу пристрою під час його роботи. - Використовуйте швабру або м'яку тканину, щоб витерти конденсат, що утворюється на навколишніх поверхнях.
З мультипечі витікає вода.	Внутрішній витік (наприклад, із водяної трубки або внутрішніх компонентів).	Зверніться по допомогу до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.
	Тріщини або пошкодження від зовнішнього впливу. Якщо пристрій упаде або деформується, це може спричинити пошкодження конструкції, що призведе до витоку.	

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Резервуар для води може бути встановлений неправильно або пошкоджений.	Зніміть резервуар для води і встановіть його належним чином. Перевірте, чи немає видимих тріщин або пошкоджень. Якщо пошкодження виявлено, зверніться до Центру обслуговування клієнтів для отримання додаткової допомоги.
Мультипіч не виробляє достатню кількість пари.	У резервуарі недостатньо води.	Перевірте резервуар для води, щоб дізнатися, чи в ньому достатньо води.
	Неправильно вставлено резервуар для води.	Натисніть на резервуар для води, щоб зафіксувати його на місці.
	Вхід для води забруднений або засмічений.	Очистьте й ретельно промийте його, щоб усунути засмічення.
	Засмічення генератора пари або витік із системи трубок.	Якщо пристрій використовувався протягом тривалого часу, генератор пари може потребувати технічного обслуговування. Запустіть програму видалення накипу, щоб очистити парову систему. Якщо проблема не зникне після видалення накипу, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні для отримання додаткової допомоги.

Мазмұны

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы 1089
Қауіпті 1089
Ескерту 1090
Сақ болыңыз 1091
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ) 1093
Автоматты түрде өшіру 1093
Өңдеу 1093
Кепілдік және қолдау көрсету 1093
Экодизайн ақпараты 1093
Кіріспе 1094
Жалпы сипаттамасы 1095
Өнімге шолу 1095
Басқару панеліне шолу 1096
Алғаш рет қолданар алдында 1100
Пайдалану алдында дайындау 1100
Құрылғыны қолдану 1101
Аэрогриль режимі 1101
Бу және қуыру режимі 1105
Бу режимі 1108
Алдын ала орнатылған бағдарламалар бойынша дайындау 1111
Тазалау 1115
Күнделікті тазалау 1115
Бумен тазалау 1116
Қақты кетіру 1119
Сақтау 1122
Ақаулықтарды жою 1123

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

1

- Құрылғыны ыстық газ плитасының немесе электр плита мен электр табалардың барлық түрінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз (1-сурет).
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым себетке салыңыз.

- Құрылғы жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құрылғыны қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құрылғының ішін қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан себетте көрсетілген максималды деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.
- Пісіру камерасының үстіңгі бөлігін абайлап тазалаңыз: қыздыру элементі, металл бөлшектердің жиектері ыстық.

Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құрылғыны жерге жылыстаудан қорғалған ажыратқышпен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.

2

- Пайдалану барысында құрылғының ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін (2-сурет).
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға сүйемеңіз. Құрылғының артында, екі жағынан және үстінен кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар құрылғыдан табаны алған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- Картопты сақтау: температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қаупін азайту үшін 6 °C-тан жоғары болуы тиіс.
- Бұл мультипеште үлкен камера болғандықтан, оның электр қуаты жоғары. Бір тізбектегі басқа қуатты құрылғыларды (мысалы, шайнектер, электр грильдері және т.б.) бір уақытта пайдалануға болмайды. Кері жағдайда, үйдегі қондырғыдағы автоматты ажыратқыш іске қосылып, осы розеткадағы қуат жоғалып кетуі мүмкін.

- Аэрогрильді пайдаланғанда, үлкен әрі ауыр тартпаны ашып-жапқанда немесе шайқағанда абай болыңыз. Әрдайым оны мықтап ұстап, тайып кетпеуін немесе құлап қалмауын қадағалаңыз, әйтпесе жарақаттануға себеп болуы мүмкін.
- Бұл құрылғы 5 °C және 40 °C аралығындағы қоршаған орта температураларында пайдалануға арналған.
- Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Ықтимал жарақаттың алдын алу үшін құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз және тек түпнұсқа Philips керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне қойылған таба, себет және керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құрылғыны алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.
- Таба мен себетті басқару панелінің үстіне қоймаңыз, әйтпесе құлап, жарақат келтіруі мүмкін.
- Тағамды буға пісіргенде, табаны шығарғанда шыққан будан күйіп қалмау үшін абай болыңыз.
- Құрылғының бу шығатын тесігін розеткаға қаратып қоймаңыз.

Сақ болыңыз

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек Philips компаниясының қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болып қалады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны ұстау немесе тазалау алдында, құрылғыны 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құрылғыда дайындалған ингредиенттер қара немесе қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.

- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180 °C-тан жоғары температурада қуырмаңыз (акриламидтің түзілуіне жол бермеу үшін).
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан мультипешті бақылауда ұстайтыныңызға көз жеткізіңіз.
- Майлы тағам пісіру кезінде аэрогриль түтін шығаруы мүмкін.
- Табаны шайқау немесе қозғалту кезінде себетті босату түймесін баспаңыз.
- Қақты кетіру белгішесі жанғанда, қақты кетіру процесіне кірісіңіз.
- Дайындалған тағамды төгіп жатқанда абай болыңыз және аксессуарлардың құлап кетуіне жол бермеңіз.
- Құрылғының артқы бөлігі қабырғадан кемінде 15 см, ал алдыңғы бөлігі үстел жиегінен 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз. Сондай-ақ ауа шығатын тесіктің электр розеткасына қарай бағытталмағанына көз жеткізіңіз.
- Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.
- Қалыпты пайдалану кезінде өнім жан-жағынан жақсы желдетілуі керек.
- Бу шығатын саңылау ішінде немесе бетінде бу жиналса, жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Розеткада конденсация суы болса, розеткаларда конденсация жиналып қалмас үшін құрылғының орнын реттеу немесе розетканың шаңнан қорғайтын жамылғысын пайдалану ұсынылады.
- Бұл құрылғы ұзын қуат сымын қолдану жағдайында шырмалып қалу немесе шалынып қалу қаупін төмендету үшін қысқа қуат сымымен жабдықталған.
- Сақтық шараларын орындай отырып, ұзартқыш сымдарды қолдануға болады. Ұзартқыш сым қолданылса:
  - Сымның белгіленген электр қуаты құрылғының қуатымен бірдей болуы керек.
  - Сымды үстелдің шетінен түсіп тұрмайтындай етіп орналастыру керек, кері жағдайда балалар оны тартуы немесе ол байқаусызда құлап кетуі мүмкін.
  - Ұзартқыш сым жерге тұйықталған, 3 бөлікті болуы керек.
- Бұл құрылғының полярлы ашасы бар (бір түйіспесі екіншісінен кеңірек). Электр тогының соғу қаупін төмендету үшін бұл аша полярлы розеткаға тек бір жолмен кіреді. Егер аша розеткаға толық кірмесе, оны кері бұрыңыз. Кері бұрған жағдайда да кірмей тұрса, білікті электрикке хабарласыңыз. Ашаны ешбір жолмен өзгертуге тырыспаңыз.
- Құрылғыға зақым келтірмеу үшін сілтілі тазалау құралдарын қолданбаңыз. Оның орнына жұмсақ шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралмен тазалаңыз.
- Құрылғыға зақым келтірмеу үшін кермек суды қолданбаңыз. Оның орнына булауға, бумен грильдеуге және қақтан тазалауға тазартылған/дистилденген суды қолданыңыз.
- Желдеткіштің немесе кондиционердің салқын ауасын аэрогрильдің ауа шығатын тесігіне бағыттамаңыз.

- Тек Philips CA6700 қақ кетіру құралын пайдаланыңыз. Ешбір жағдайда күкірт қышқылы, тұз қышқылы, сульфамин немесе сірке қышқылы (сірке суы) негізіндегі қақ кетіру құралын қолданбаңыз, себебі бұл құрылғыдағы су контурын зақымдауы және қақты дұрыс кетірмеуі мүмкін. Philips қақ кетіру құралын қолданбаған жағдайда кепілдігіңіз жарамсыз болады. Құрылғыдан қақты уақытылы тазаламау да кепілдіктің жойылуына себеп болады.
- Қыздыру элементінің беті пайдаланғаннан кейін әлі де қызып тұрады.

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

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Нидерланд мекенжайы бойынша тіркелген Versuni Netherlands B.V. компаниясы сатып алынған күннен кейін (немесе кейінірек жеткізілген болса, жеткізілген күннен кейін) осы өнімге екі жылдық кепілдікті ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосалқы бөлшектер, кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты **home.id/support** веб-сайтымыздан қараңыз.

Экодизайн ақпараты

Модель идентификатор(лар)ына арналған экодизайн ақпараты: NA540, NA541, NA543, NA547

Сипаттамасы	Таңба	Мәні	Бірлік
Өшірулі режимде қуат тұтыну	P_{off}	0,3	Вт
Күту режимінде қуат тұтыну	P_{sb}	/	Вт
Күту режиміне автоматты ауысуға дейінгі кезең	T_{sb}	20	Мин
Қызмет құнын өлшеу стандарты	EN 50564:2011		
Қосымша ақпарат алуға арналған байланыс мәліметтері	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланд		
Құрылғы КОМИССИЯ РЕГЛАМЕНТІНІҢ (ЕО) 2023/826 экодизайн талаптарына сәйкес келеді.			

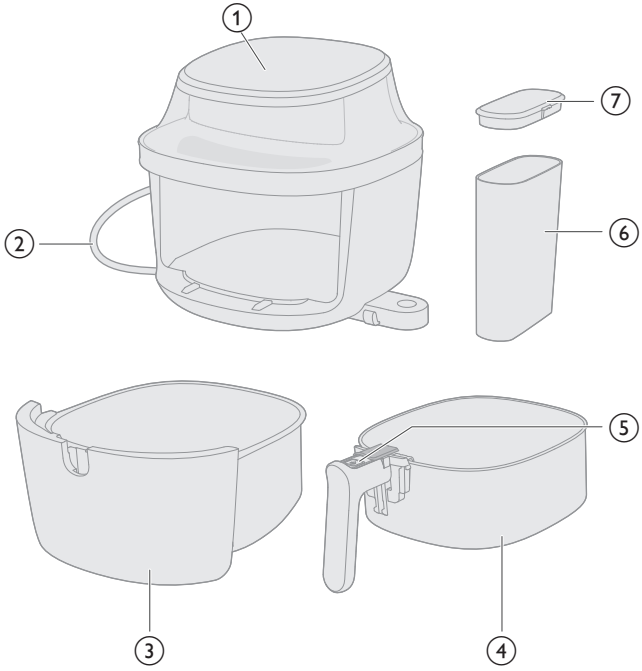
Кіріспе

Осы затты сатып алғаныңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.home.id** веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы

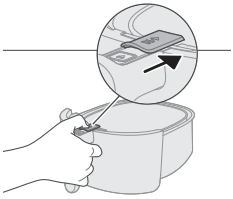
Өнімге шолу



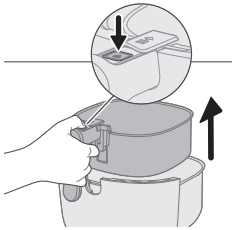
1 Басқару панелі
2 Ток сымы
3 Таба
4 Себет
5 Себетті босату түймесі
6 Су ыдысы
7 Су ыдысының қақпағы

Себетті босату түймесі

Себетті босату түймесіне қол жеткізу үшін қақпақты сырғытыңыз.



Себетті босату түймесін басып, себетті табадан алу үшін көтеріңіз.



Басқару панеліне шолу

Қуат және негізгі әрекеттер

Қосу/өшіру түймесі
Аэрогрильдің қуатын қосу немесе өшіру үшін түртіңіз.

Бастау/уақытша тоқтату түймесі
Пісіру процесін бастау немесе кідірту үшін түртіңіз.

Аэрогриль түймесі
Түймені түртіп, қытырлақ болып пісуі үшін ыстық ауамен пісіруді бастаңыз.

Бумен грильдеу түймесі
Түймені түртіп, іші шырынды, ал сырты қытырлақ болу үшін бумен және ыстық ауамен пісіруді бастаңыз.

Бу түймесі
Түймені түртіп, тағамды жайлап әрі біркелкі қыздыру үшін бумен пісіруді пайдаланыңыз.

Арттыру/азайту түймесі
Пісіру температурасы мен уақытты көбейту немесе азайту үшін түртіңіз.

Температура түймесі
Температураны реттеу режиміне өту үшін түртіңіз.

Уақыт түймесі
Уақытты реттеу режиміне өту үшін түртіңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар

Тоңазытылған картофель-фри

Бұл режимді мұздатылған фри картоптары, картоп бөліктері немесе картоп драниктері қытырлақ, алтын қоңыр болып пісуі үшін қолданыңыз.

Картоп текшелері

Фри немесе жаңа туралған картоп бөліктерін алу үшін осы алдын ала орнатылған режимді пайдаланыңыз.

Жанышталған ет

Стейкті қуырып, сыртын қызартып, өзіңіз қалаған деңгейде пісіру үшін осы режимді қолданыңыз.

Таңғы ас

Алдын ала орнатылған осы режимді қытырлақ нан тілімі пен жұмсақ пісірілген жұмыртқадан тұратын теңдестірілген таңғы ас дайындау үшін пайдаланыңыз.

Маффин

Бұл алдын ала орнатылған режимді үлпілдек әрі біркелкі піскен маффиндер дайындау үшін пайдаланыңыз.

Тауық аяқтары

Бұл режимді тауық аяқтарын сыртын қытырлақ етіп, жақсылап қуыру үшін қолданыңыз.

Аралас көкөністер

Бұл режимді көкөністерді біркелкі қуыру немесе майды барынша аз құйып қуыру үшін қолданыңыз.

Балық

Бұл режимді балық филесін оның шырынды және үлпілдек құрылымын сақтай отырып, ұқыпты пісіру үшін қолданыңыз.

Тұшпара

Бұл баптауды тұшпараны сыртынан қытырлақ, ішінен жұмсақ болып біркелкі пісіру үшін пайдаланыңыз.

Қосымша функциялар

Жылы етіп сақтау

Тамақ дайындаудың алдында немесе барысында **Keep warm** (Жылуды сақтау) түймесін басып, бұл режимді кез келген уақытта қосуға болады.

Жылуды сақтау функциясы қосылған кезде, тамақ пісіп болған соң құрылғы автоматты түрде жылуды сақтау режиміне ауысады.

Шайқау туралы еске салғыш

Бұл модельде шайқау туралы еске салғыш функциясы бар. Жақсы нәтиже алу үшін еске салғыш дыбыс шығарғанда тағамды шайқаңыз немесе аударыңыз.

Дабылдарды қосу немесе өшіру үшін **Shake Reminder** (Шайқау туралы еске салғыш) түймесін басыңыз. Функция қосылған кезде дыбыстық сигнал естісіз және түйменің жыпылықтағанын көресіз — бұл тағамды біркелкі пісіру үшін оны шайқау немесе аудару керектігін еске салады.

Шам

Пісіру камерасындағы жарықты қосыңыз немесе өшіріңіз.

Бумен тазалау

Майлы қалдықтарды тиімді ерітіп, себет пен табаны жақсылап тазалауды қамтамасыз етеді.

Таңдаулы

Бұл аэрогрильде тез қол жеткізу үшін таңдаулы баптауларды сақтау функциясы бар.

- Пісіру режимін таңдаңыз: Аэрогриль, Бумен грильдеу немесе Бу.
- Қалаған пісіру температурасын және уақытын орнатыңыз.
- Параметрлер сақталғанын білдіретін дыбыстық белгі шыққанша **Favorite** (Таңдаулы) түймесін басып тұрыңыз.
- Таңдаулы баптауларды жаңарту үшін жоғарыдағы қадамдарды жаңа параметрлермен қайталаңыз.

Дисплей

Уақыт/температура дисплейі

Экранда пісіру уақыты мен температурасы кезектесіп көрсетіледі.

Су көрсеткіші жоқ

Су ыдысындағы су жеткіліксіз болғанда жанады.

Қатты тазалау көрсеткіші

Бумен тазалау функциялары 20 сағат пайдаланылғанда жанып тұрады.

Алғаш рет қолданар алдында

Маңызды: алғаш рет пайдаланғанда, аэрогрильден түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және бірнеше минут ішінде жойылуы керек.

Сақ болыңыз! Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.

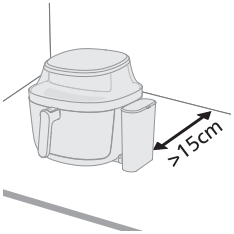
Сақ болыңыз! Ыстық беттерді ұстамаңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

Сақ болыңыз! Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.

Ескертпе: құрылғыны алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.

1. Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
2. Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.
3. Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында мұқият тазалаңыз.

Пайдалану алдында дайындау



1. Құрылғыны тұрақты, тегіс және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Табаны шығарып алғаннан кейін, үстелде ұзартылатын рельс үшін жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз.
2. Құрылғының артында кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз.

Ескертпе: пайдалану барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді бу мен ауа саңылауларынан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Құрылғыны қабырғадан кемінде 15 см алыс орналастырыңыз және ауа шығатын саңылауларын тікелей розетканың алдына қоймаңыз.

Ескертпе: құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

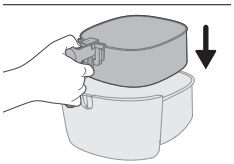
Ескертпе: аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.

Құрылғыны қолдану

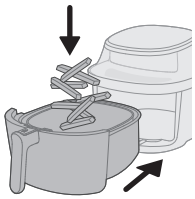
Бу функциясы бар бұл құрылғы әртүрлі аспаздық қажеттіліктерге арналған үш әмбебап пісіру режимін ұсынады.

- **Airfry Mode** (Аэрогриль режимі) тіскебасарлар мен қуырылған сүйікті тағамдар дайындауға өте ыңғайлы, барынша аз маймен қытырлақ етеді.
- **Steamfry Mode** (Бу және қуыру режимі) ылғалды сақтап, ыстық ауа мен буды біріктіретін, қытырлақ етіп қызарған үй наны мен балықты дайындауға тамаша келеді.
- **Steam Mode** (Бу режимі) таза бумен ингредиенттерді біртіндеп пісіріп, қоректік заттар мен текстураны сақтай отырып, көкөністер мен теңіз өнімдері үшін өте қолайлы.

Аэрогриль режимі



1 Себетті табаға салыңыз.



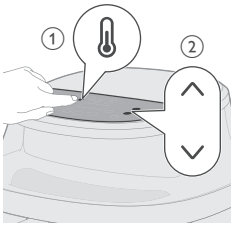
2 Себетке ингредиенттерді салып, табаны құрылғыға қайта орналастырыңыз.

Ескертпе: аэрогрильмен әртүрлі ингредиенттерді дайындауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттердің мөлшері мен пісіру уақыты бойынша ұсыныстарды «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.

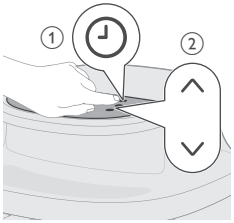
Ескертпе: тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және себетті «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

3 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

4 Аэрогриль режиміне өту үшін **Airfry** (Аэрогриль) түймесін түртіңіз.

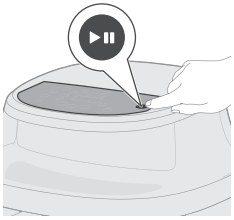


5 **Temperature** (Температура) түймесін түртіп, қажетті пісіру температурасын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.



6 **Time** (Уақыт) түймесін түртіп, қажетті пісіру уақытын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: пісіру температура мен уақытын қолмен таңдаумен қоса, ыңғайлы әрі оңтайлы нәтиже алуға арналған түрлі алдын ала орнатылған бағдарламаларды да таңдауға болады.



7 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Ингредиенттерді ыстыққа төзімді бетте шайқаңыз немесе аударыңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан орнына салыңыз.

Ескертпе: пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: құрылғы табаны алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Таба қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

8 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Сақ болыңыз! Пісіру процесінен кейін, себет, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Себет пен табаны шығарған кезде оларды әр уақытта ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.

9 Піскен тағамды себеттен алып тастаңыз.

Ескертпе: ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: дайындалатын тағам түріне байланысты пісіру бөліктері арасында немесе себет ішіндегісін шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Аэрогриль режиміне арналған тағам түрлерінің кестесі

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған негізгі параметрлер келтірілген.

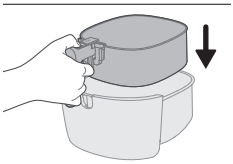
Ескертпе

- Берілген параметрлер жалпы нұсқаулық ретінде ұсынылған. Ингредиенттер сипатына, мөлшері, пішіні мен маркасының айырмашылығына байланысты барлық ингредиенттер үшін оңтайлы нәтижеге кепілдік берілмейді.
- Үлкен мөлшерде тағам (мысалы, фри картоптары, асшаяндар, тауық аяқтары, мұздатылған тағамдар) пісіру кезінде, біркелкі құрылым мен қуырылу деңгейін қамтамасыз ету үшін пісіру барысында ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

Тағам түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) Шағын порция	830 g	200°C	22 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 11, 14, 17 және 20-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Шағын порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) Үлкен порция	1250 g	200°C	30 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 14, 18, 22 және 27-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Шағын порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.

Тағам түрлері	**Тағам мөлшері**	**Температура**	**Уақыт**	**Ескертпе**
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	800 г	200°C	15 минут	Арасында 1-2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	6 котлет	200 °C	16-25 мин	Арасында 1-2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Ет орамасы	1400 г	150°C	65-70 мин	
Сүйексіз ет кесектері (шамамен 190 г/7 унция)	4 кесек	200°C	16-25 мин	Арасында 1-2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төсі (шамамен 160 г/6 унция)	5 бөлік	180 °C	20-28 мин	Арасында 1-2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тұтас тауық еті (1200 г/42 унция)	1 бөлік	180 °C	50-60 мин	Арасында 1 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 75 г/2,6 унция)	4 бөлік	180 °C	8 минут	
Тауық аяқтары (шамамен 100 г/3,5 унция/бөлік) Шағын порция	4 бөлік	180 °C	26 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, пісіру барысында дер кезінде 13 минутта өзіңіз қолмен шайқап, аударып немесе араластырыңыз. Бұл аз мөлшердегі тауық сирағын біркелкі әрі жақсы пісіруге көмектеседі.
Маффиндер (шамамен 40 г/1,4 унция/бөлік)	6 бөлік	160°C	16 минут	
Аралас көкөніс (ірілеп туралған) Үлкен порция	1300 г	180 °C	15 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, аралас көкөністердің үлкен порциясы жақсы пісуі үшін пісіру барысында 8-ші және 12-ші минуттарда тағамды өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе араластырыңыз.

Бу және қуыру режимі

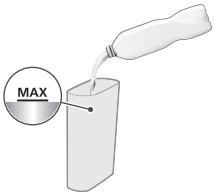


1 Себетті табаға салыңыз.

2 Себетке ингредиенттерді салып, табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе: Аэрогрильмен әртүрлі ингредиенттерді дайындауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттердің мөлшері мен пісіру уақыты бойынша ұсыныстарды «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.

Ескертпе: тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және себетті «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



3 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

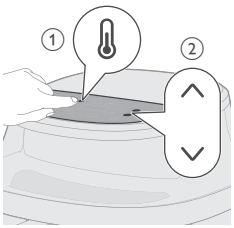
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

4 Су ыдысы негізін құралдың бүйірінен тартып шығарыңыз.

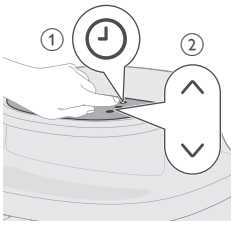
5 Су ыдысының қақпағын мықтап жауып, су ыдысын негізге қойыңыз.

6 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

7 Бу және қуыру режиміне өту үшін **Steamfry** (Бу және қуыру) түймесін түртіңіз.

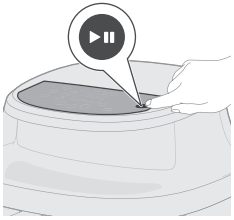


8 **Temperature** (Температура) түймесін түртіп, қажетті пісіру температурасын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.



9 **Time** (Уақыт) түймесін түртіп, қажетті пісіру уақытын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: пісіру температура мен уақытын қолмен таңдаумен қоса, ыңғайлы әрі оңтайлы нәтиже алуға арналған түрлі алдын ала орнатылған бағдарламаларды да таңдауға болады.



10 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: Кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

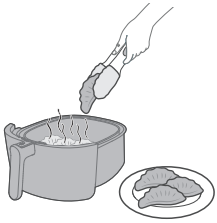
- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан орнына салыңыз.

Ескертпе: Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: құрылғы себетті алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себет қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

11 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Ескерту! Пісіру процесінен кейін, себет, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Себетті шығарған кезде әр уақытта себетті ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, себеттен ыстық бу шығуы мүмкін.



12 Піскен тағамды себеттен алып тастаңыз.

Ескертпе: Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Бу және қуыру режиміне арналған тағам түрлерінің кестесі

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған негізгі параметрлер келтірілген.

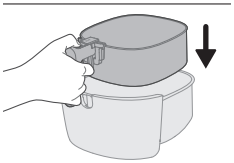
Ескертпе

- Берілген параметрлер жалпы нұсқаулық ретінде ұсынылған. Ингредиенттер сипатына, мөлшері, пішіні мен маркасының айырмашылығына байланысты барлық ингредиенттер үшін оңтайлы нәтижеге кепілдік берілмейді.
- Үлкен мөлшерде тағам (мысалы, фри картоптары, асшаяндар, тауық аяқтары, мұздатылған тағамдар) пісіру кезінде, біркелкі құрылым мен қуырылу деңгейін қамтамасыз ету үшін пісіру барысында ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

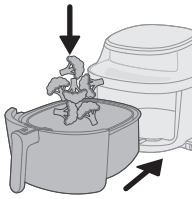
Тағам түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт	Ескертпе
Балғын картоп текшелері	1000 г/35 унция	180 °C	34 мин	Арасында 1-2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төсі (шамамен 160 г/6 унция)	5 бөлік	160°C	29 минут	Арасында 1-2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балық белдемесі (шамамен 125 г/4 унция)	6 бөлік	160°C	22 минут	Арасында 1-2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Тағам түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт	Ескертпе
Үйдің наны	500 г	180 °C	30 минут	Қамыр пісіру кезінде көтеріліп, қыздырғыш элементке тимеуі және нан күйіп кетпеуі үшін оны біркелкі, тегіс қабат етіп жағыңыз.
Тұтас тауық еті	1200 г/42 унция	180 °C	50 мин	Арасында бір рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Бу режимі



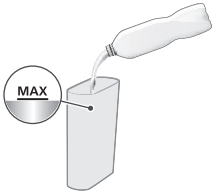
1 Себетті табаға салыңыз.



2 Себетке ингредиенттерді салып, табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе: Аэрогрильмен әртүрлі ингредиенттерді дайындауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттердің мөлшері мен пісіру уақыты бойынша ұсыныстарды «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.

Ескертпе: тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және себетті «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



3 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

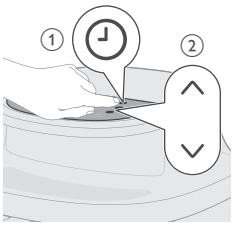
4 Су ыдысы негізін құралдың бүйірінен тартып шығарыңыз.

5 Су ыдысының қақпағын мықтап жауып, су ыдысын негізге қойыңыз.

6 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

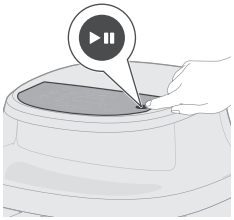
7 Бу режиміне өту үшін **Steam** (Бу) түймесін түртіңіз.

8 **Time** (Уақыт) түймесін түртіп, қажетті пісіру уақытын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.



Ескертпе: Бу режимінде температураны өзгерту мүмкіндігі өшірілген.

Ескертпе: пісіру температура мен уақытын қолмен таңдаумен қоса, ыңғайлы әрі оңтайлы нәтиже алуға арналған түрлі алдын ала орнатылған бағдарламаларды да таңдауға болады.



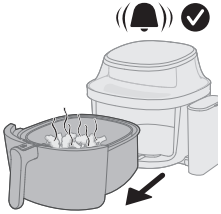
9 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: Кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Ингредиенттерді ыстыққа төзімді бетте шайқаңыз немесе аударыңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан орнына салыңыз.

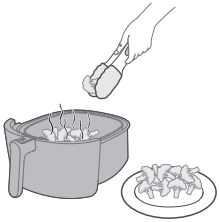
Ескертпе: Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: құрылғы себетті алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себет қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.



10 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Ескерту! Пісіру процесінен кейін, себет, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Себет пен табаны шығарған кезде оларды әр уақытта ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, себеттен ыстық бу шығуы мүмкін.



11 Піскен тағамды себеттен алып тастаңыз.

Ескертпе: Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Бу режиміне арналған тағам түрлерінің кестесі

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған негізгі параметрлер келтірілген.

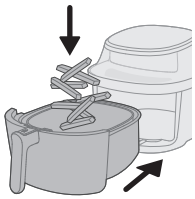
Ескертпе

- Берілген параметрлер жалпы нұсқаулық ретінде ұсынылған. Ингредиенттер сипатына, мөлшері, пішіні мен маркасының айырмашылығына байланысты барлық ингредиенттер үшін оңтайлы нәтижеге кепілдік берілмейді.
- Үлкен мөлшерде тағам (мысалы, фри картоптары, асшаяндар, тауық аяқтары, мұздатылған тағамдар) пісіру кезінде, біркелкі құрылым мен қуырылу деңгейін қамтамасыз ету үшін пісіру барысында ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

Тағам түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт	Ескертпе
Балғын картоп текшелері	1000 г / 35 унция	100 °C	29-35 мин	
Тұтас картоп (шамамен 250-300 г/9-11 унция)	4 бөлік	100°C	50-60 мин	
Шошқаның қабырғалары	300 г/11 унция	100°C	25-35 мин	
Күріш	320 г/11 унция	100°C	35-40 мин	Пісіруге арналған кастрөлді, силикон науаны т.б. пайдалану. Күріш-су қатынасын 1:1,2 шамасында сақтап, кастрөлге 320 мл су құйыңыз.
Ям/тәтті картоп (шамамен 100 г/3,5 унция)	8 бөлік	100°C	50-75 мин	

Алдын ала орнатылған бағдарламалар бойынша дайындау

Бұл құрылғы тағам дайындау процесін жеңілдетуге арналған көптеген алдын ала орнатылған пісіру бағдарламаларымен жабдықталған. Әрбір алдын ала орнатылған бағдарлама тағамның белгілі бір түріне арналып, күш жұмсамай дәмді нәтижелерге қол жеткізу үшін дәл температура мен пісіру уақытын автоматты түрде орнатады.



1 Себетке ингредиенттерді салып, табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

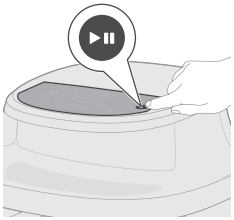
Ескертпе: тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және себетті «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

2 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

3 Пісіру режимдерінің біріне өту үшін **Airfry** (Аэрогриль), **Steam** (Бу) немесе **Steamfry** (Бу және қуыру) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: **Steam** (Бу) немесе **Steamfry** (Бу және қуыру) режимдерін қолданғанда, су ыдысы толтырылған күйде қойылғанына көз жеткізіңіз.

4 Дайындайтын тағамыңызға сәйкес алдын ала орнатылған бағдарламалардың бірін таңдаңыз.



5 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

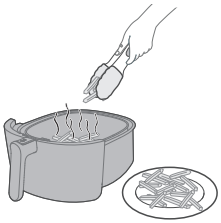
- Себетті абайлап тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін себетті қайтадан салыңыз.

Ескертпе: пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: құрылғы себетті алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себет қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

6 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Сақ болыңыз! Пісіру процесінен кейін, себет, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Себет пен табаны шығарған кезде оларды әр уақытта ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.



7 Піскен тағамды себеттен алып тастаңыз.

Ескертпе: ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: дайындалатын тағам түріне байланысты пісіру бөліктері арасында немесе себет ішіндегісін шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Аэрогриль режимінің алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

	Дайын параметр	Ұсынылатын мөлшер	Уақыт	Температура	Шайқау туралы еске салғыш
	Тоңазытылған картофель-фри	1000 г	27 минут	180 °C	2 рет
	Үйде әзірленген фри картоптары	1000 г	29 минут	180 °C	2 рет
	Жанышталған ет	4 бөлік (190 г/бөлік)	17 минут	200°C	1 рет
	Жұмыртқа және таңғы ас	3 нан тілімі, 4 жұмыртқа	12 мин Пісіре бастағаннан 6 минуттан кейін нан тілімін қосыңыз	160 °C	/
	Маффин	9 шыны аяқ (бір шыны аяққа шамамен 30 г)	16 минут	160°C	/
	Тауық аяқтары	10 бөлік (125 г/бөлік)	28 минут	180 °C	2 рет
	Аралас көкөністер	1000 г (аэрогриль режимі) 600 г (бу және қуыру режимі мен бу режимі)	12 мин	180 °C	2 рет
	Тұтас балық	2 балық (бір балыққа 300-400 г)	13 минут	200°C	1 рет

Бу және қуыру режимінің алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

	Дайын параметр	Салмағы	Уақыт	Температура	Шайқау туралы еске салғыш
	Тауық аяқтары	10 бөлік (125 г/бөлік)	35 минут	180 °C	2 рет
	Картоп текшелері	1000 г	34 мин	180 °C	1 рет
	Гүлді орамжапырақ	600 г	19 минут	160°C	2 рет
	Тұтас балық	2 балық (бір балыққа 300-400 г)	18 минут	200°C	1 рет
	Тұшпара	370 г	16 минут	160°C	/

Бу режимінің алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

	Дайын параметр	Салмағы	Уақыт	Температура
	Тауық аяқтары	10 бөлік (125 г/бөлік)	33 мин	100°C
	Картоп текшелері	1000 г	29 минут	100°C
	Брокколи	600 г	13 минут	100°C
	Тұтас балық	2 балық (бір балыққа 300-400 г)	19 минут	100°C
	Тұшпара	370 г	13 минут	100°C

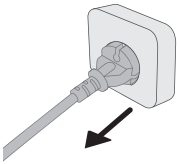
Тазалау

Күнделікті тазалау

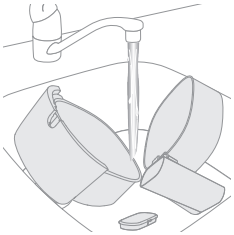
Ескерту! Тазалаудан бұрын табаны, себетті және құралдың ішін әбден суытып алыңыз.

Ескерту: себеттің жабыспайтын қабаты бар. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.



1 Құрылғыны өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.
2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.

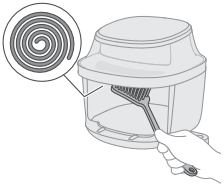


3 Себет, таба мен су ыдысын ағын судың астында жуыңыз; қажет болса, жылы сумен жуып, ыдыс жууға арналған сұйықтық және абразивті емес губка пайдаланыңыз («Тазалау кестесі» бөлімін қараңыз).

Кеңес. Егер тағам қалдықтары себетке немесе табаға жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер себетте немесе табада майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.

Кеңес. Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.

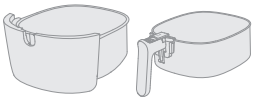
4 Сырылып қалмас үшін құрылғының сырты мен ішін қыртыссыз, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.



5 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.

6 Құрылғы ішін аздап суланған жұмсақ шүберекпен сүртіп, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.

Тазалау кестесі

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Бумен тазалау

Бумен тазалау функциясы майлы қалдықтарды ерітіп, себет пен табаны мұқият тазалауға көмектеседі.

Бағдарлама 25 минутқа созылады және мына кезеңдерден тұрады:

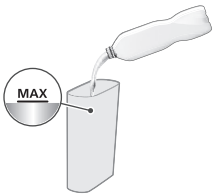
- **20 минут бумен тазалау** — ластануды еріту үшін.
- **5 минут кептіру** — табаның пайдалануға дайын болуын қамтамасыз ету үшін.

Ескертпе: Бумен тазалау бағдарламасын бастағанда, құрылғы артынан әдеттегі бу режиміне қарағанда көбірек бу шығарады. Бұл қалыпты жағдай және жақын тұрған қабырғаларда конденсат мөлшерінің артуына себеп болуы мүмкін.

Тазалауды бастамай тұрып, мына жағдайларды қамтамасыз етіңіз:

- Ауа шығатын саңылау розеткаға тікелей бағытталмауы керек.
- Құрылғының жанына басқа ас үй техникасын қоймаңыз.

- Конденсаттың жиналуын барынша азайту үшін құрылғы мен қабырға арасында кемінде 15 см арақашықтық қалдырыңыз.



1 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

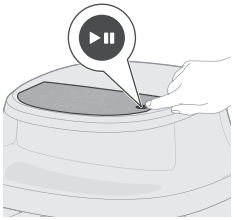
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

2 Су ыдысы негізін құралдың бүйірінен тартып шығарыңыз.

3 Су ыдысының қақпағын мықтап жауып, су ыдысын негізге қойыңыз.

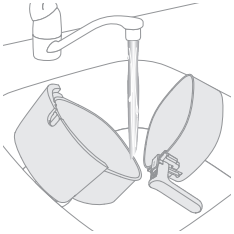
4 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

5 **Steam Clean** (Бумен тазалау) түймесін түртіңіз.



6 Бумен тазалау процесін бастау үшін **Start/pause** (Бастау/кідірту) түймесін басыңыз.

7 20 минуттан кейін құрылғы үздіксіз дыбыстық сигнал береді және бумен тазалау белгішесі жыпылықтай бастайды.

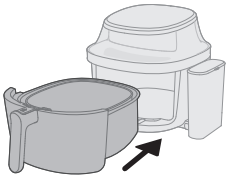


8 Таба мен себетті шығарып алып, тазалаңыз.

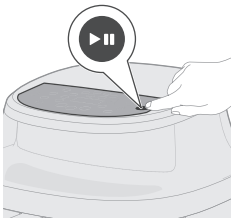
Ескерту! Ыстық табаны ұстағанда, әрдайым ыстыққа төзімді қолғап киіңіз.

Ескертпе: табада немесе себетте май қалса, оларды сабынды сумен немесе жуғыш затпен және губкамен тазалап, қайтадан шайыңыз.

9 Себет пен табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



10 Кептіру процесін бастау үшін **Start/pause** (Бастау/кідірту) түймесін түртіңіз.

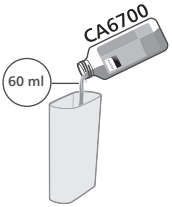


11 5 минуттан кейін кептіру аяқталғанын білдіретін дыбыстық сигнал шығады.

Кеңес. Алғаш рет қолданар алдында немесе құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаған болса, су айналымы жүйесін және пісіру камерасын мұқият тазалау үшін «Бумен тазалау» функциясын пайдаланған жөн.

Қақты кетіру

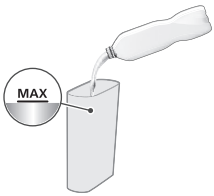
Бу режимін 20 сағат қолданған сайын дисплейде қақты кетіру туралы еске салғыш автоматты түрде шығып, жыпылықтайды. Бұл қақты кетіру бағдарламасын іске қосатын уақыт келгенін білдіреді. Қақты кетіру бағдарламасы аэрогрильдің су жүйесіндегі қақ шөгінділерін тазартып, оның қызмет ету мерзімін ұзартуға көмектеседі.



1 Су ыдысына 60 мл Philips CA6700 қақ кетіру құралын құйыңыз.

Ескертпе: Philips CA6700 қақ кетіру құралы жинақ құрамына кірмейді. Қақты барынша кетіру үшін оны бөлек сатып алыңыз.

Ескертпе: Құрылғыдағы қақты кетіру үшін Philips Descaler CA6700/55 құралын қолдануға кеңес береміз (Philips Online Shop дүкенінде бар). Құрылғы бу функциясын 10 сағат пайдаланғаннан кейін қақты кетіру қажет. Лимон қышқылы ұнтағы негізіндегі қақ кетіргіш қолданбақ болсаңыз, қақ кетіруге арналған ерітінді дайындау үшін **40 г тағамдық лимон қышқылы ұнтағын 800 мл сумен** араластырған жөн. Құрылғыдан қақты уақытылы тазаламау кепілдіктің жойылуына себеп болады.



2 Су ыдысын **MAX** деңгейіне дейін сумен толтырыңыз.

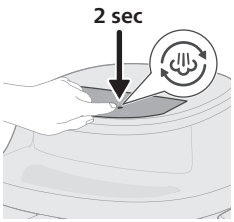
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

3 Су ыдысында су мен қақты кетіруге арналған ерітіндіні біркелкі араластырыңыз.

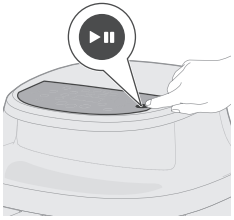
4 Су ыдысы негізін құралдың бүйірінен тартып шығарыңыз.

5 Су ыдысының қақпағын мықтап жауып, су ыдысын негізге қойыңыз.

6 Құрылғыны қосу үшін **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз



7 **Steam clean** (Бумен тазалау) түймесін 2 секунд басып тұрыңыз.

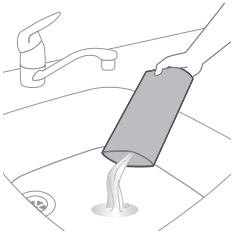


8 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/кідірту) түймесін түртіңіз.

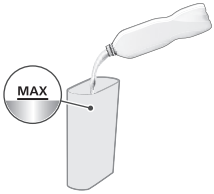
9 25 минут қақты кетіру кезеңінен кейін құрылғы дыбыстық сигнал беріп, табаны шығарып алу керек екенін еске салады.

10 Табаны шығарып, ондағы қалған суды төгіңіз.

Ескерту! Ыстық табаны ұстағанда, әрдайым ыстыққа төзімді қолғап киіңіз.

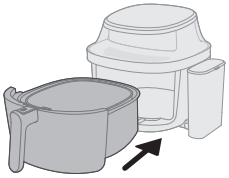


11 Су ыдысындағы артық суды төгіңіз.

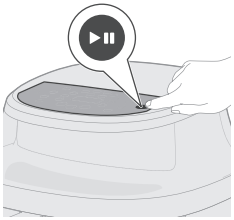


12 Су ыдысын сумен толтырыңыз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.



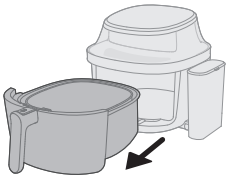
13 Себет пен табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

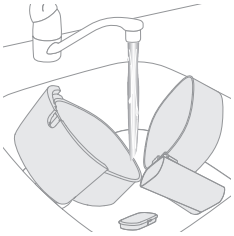


14 Қақты кетіруді жалғастыру үшін Бастау/кідірту түймесін басыңыз.

15 Қақты кетіру процесі құрылғы тағы дыбыстық сигнал берген кезде аяқталады.

16 Себет пен табаны шығарыңыз.





17 Себет, таба және су ыдысын су ағынымен шайыңыз.

Маңызды: Ешбір жағдайда күкірт қышқылы, тұз қышқылы, сульфамин немесе сірке қышқылы (сірке суы) негізіндегі қақ кетіретін сұйықтықты қолданбаңыз, себебі бұл құрылғыдағы су жүйесін зақымдауы және қақты дұрыс кетірмеуі мүмкін.

Ескертпе: Аймағыңызда қатты су жиі пайдаланылатын болса, құрылғының қағын жиірек кетіру қажет болуы мүмкін.

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 құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.home.id/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғының сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде ұстауыңыз қажет болатын барлық жері ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағам дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін құрылғы қосылған кезде таба, себет және құрылғының ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.
		Егер құрылғыны ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құрылғыда мынадай белгішемен белгіленеді:
		Қай бөліктер ыстық болатынын біліп, оларды ұстаудан сақтансаңыз, құрылғыны пайдалану қауіпсіз болады.
Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады.	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жақсы нәтижелер алу үшін, балғын ұнды картоптарды пайдаланыңыз. Егер картопты сақтау қажет болса, оларды тоңазытқыш сияқты салқын ортада сақтамаңыз. Қаптамасында қуыруға арналған деп жазылған картоптарды таңдаңыз.
	Себеттегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
Аэрогриль қосылмайды.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрылғы қосылған.	Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.
	On/off (Қосу/өшіру) түймесін түртпегенсіз.	Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Себетті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер себетті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктерінің түсіп қалуына әкелуі мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.	Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен себетті жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Себетке салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
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. Егер дисплейде әлі де «E1» жазуы көрсетілсе, шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E4–E12» жазуы пайда болады.	Құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.	Құрылғыны ток көзінен ажыратып, қайта қосып көріңіз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E15» жазуы пайда болады.	Ішкі су түтігі бітелген.	Қақты кетіру процесін орындаңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Мен құрылғының ішінен біртүрлі шу шығып жатқанын естимін.	Бұл құрылғы жылуды айналдыру үшін желдеткішпен және бу функциясын қосу үшін су сорғысымен жабдықталған. Жұмыс істеп тұрғанда, осы компоненттерден дыбыс естілуі мүмкін.	Бұл — қалыпты әрі күтілетін жағдай. Шу едәуір қатты естілсе немесе сипаты өзгерсе, тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.
Пайдаланғаннан кейін пісіру камерасында су бар.	Пісіргеннен кейін пісіру камерасында су қалғанын байқауыңыз мүмкін. Бұл құрылғының жұмысы кезінде пайда болатын будың тағамға және камераның ішкі қабырғаларына конденсациялануымен байланысты.	Аз мөлшердегі конденсат қалыпты жағдай болып саналады. Оны жұмсақ, дымқыл, абразивті емес матамен сүртіп алыңыз.
жыпылықтап тұр.	Су ыдысында су жоқ.	Су ыдысына тазартылған/дистилденген су қосыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Су ыдысы дұрыс орналастырылмаған.	Су ыдысын орнына басып, бекітіңіз.
	Ішкі су түтігі бітелген.	Қақты кетіру процесін орындаңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
жыпылықтап тұр.	Бұл — қақты кетіру туралы еске салғыш.	Қақты кетіру процесін орындаңыз. «Қақты кетіру» тарауын қараңыз.
Бумен пісіру, бумен тазалау, қақты кетіру кезінде қабырғасында конденсат болады.	Бұл — қалыпты жағдай. Құрылғы ауа шығаратын жерлерден көбірек бу шығаруы мүмкін. Ішкі желдеткіш бұл буды жақын беттерге үрлеп, оның салдарынан қабырғаларда конденсат пайда болуы мүмкін.	Қауіпсіз және оңтайлы пайдалану үшін: - Конденсаттың жиналуын азайту үшін құрылғыны қабырғадан кемінде 15 см қашықтықта орналастырыңыз. - Электр қаупіне жол бермеу үшін ауа шығарғыш саңылау розеткаға тікелей бағытталмауы керек. - Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, оның жанына басқа ас үй техникасын қоймаңыз. - Жанындағы беттерде пайда болған конденсатты сүрту үшін сүрткіш немесе жұмсақ мата пайдаланыңыз.
Аэрогрильден су ағып тұр.	Ішкі ағу (мысалы, су түтігі немесе ішкі компоненттер).	Еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.
	Сыртқы күш әсерінен болатын жарықтар немесе зақымдар. Құрылғы құлаған немесе деформацияланған болса, оның салдарынан құрылым зақымданып, су сыртқа ағып кетуі мүмкін.	

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Су ыдысы дұрыс орнатылмаған немесе зақымдалған болуы мүмкін.	Су ыдысын алып, оны қайта орнатыңыз. Көрінетін жарықтар немесе зақымдар бар-жоғын тексеріңіз. Егер зақым табылса, тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.
Аэрогриль жеткілікті бу түзбейді.	Су ыдысында су жеткіліксіз.	Жеткілікті су бар екеніне көз жеткізу үшін су ыдысын тексеріңіз.
	Су ыдысы дұрыс салынбаған.	Су ыдысын орнына басып, бекітіңіз.
	Су кіретін жер ластанған немесе бітелген.	Кез келген бөгеттерді жою үшін мұқият тазалап, шайыңыз.
	Бу генераторы бітелген немесе құбырда тесік бар.	Егер құрылғы ұзақ уақыт пайдаланылған болса, бу генераторына техникалық қызмет көрсету қажет болуы мүмкін. Бу жүйесін тазалау үшін қақты кетіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қақты кетіргеннен кейін де мәселе шешілмесе, еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.

תוכן העניינים

הוראת בטיחות חשובה 1128
סכנה 1128
אזהרה 1129
זהירות 1130
שדות אלקטרומגנטיים (EMF) 1131
סגירה אוטומטית 1131
מחזור 1131
אחריות ותמיכה 1131
פרטי תכנון סביבתי 1132
מבוא 1132
תיאור כללי 1133
סקירת המוצר 1133
סקירת לוח הבקרה 1134
לפני השימוש הראשון 1138
הכנות לפני השימוש 1138
שימוש במכשיר 1138
מצב טיגון באוויר 1139
מצב טיגון באדים 1142
מצב אדים 1145
בישול עם תוכניות קבועות 1147
ניקוי 1150
ניקוי שגרתי 1150
ניקוי באדים 1152
הסרת אבנית 1155
אחסון 1158
פתרון בעיות 1158

הוראת בטיחות חשובה

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

סכנה

- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או חשמל או כל סוג של תנור חשמלי וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם (איור 1).
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסלסילה, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את 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 נוזל בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסלסילה.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום נקי ושלא נתקע בו מזון.
- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם, קצוות החלקים המתכתיים.

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.

2

- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש (איור 2).
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ומעלה ובהשגחת מבוגר.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 15 ס"מ לפחות בחלק האחורי של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.
- מכוון של-Airfryer יש תא בישול גדול, הוא מצויד בכוח חשמלי גדול. אין להפעיל מכשירים חשמליים כבדים באותו מעגל חשמלי באותו זמן (לדוגמה קומקום, כיריים חשמליים וכדומה). אחרת, ייתכן שהמפסקים בביתכם יגיבו ויהיה כשל בחשמל שבתקע זה.
- בעת שימוש ב-Airfryer, יש להיזהר בעת פתיחה, סגירה או ניעור של המגירה הגדולה והכבדה. תמיד יש להחזיקו באופן בטוח כדי להימנע מהחלקתו או נפילתו, דבר העלול לגרום לפציעה."
- 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 להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה על מנת להימנע מפציעה פוטנציאלית. יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של Philips.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר, הסלסילה והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחריו, תמיד היזהר בעת השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.

- אין לניח את הסיר או הסל על לוח ממשק המשתמש, מכיוון שהם עלולים ליפול ולגרום לפציעה.
- בעת אידוי מזון, יש להיזהר בעת משיכת הסל החוצה כדי להימנע מכוויות כתוצאה מהאדים שיוצאים.
- אין למקם את פתח יציאת האדים של המכשיר לכיוון השקע.

זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלוניות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא מושאר ללא השגחה ולפני הרכבתו, פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש להניח את המכשיר על משטח אופקי, יציב וישר.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופיליפס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.
- לצורך בדיקה או תיקון, יש להחזיר את המכשיר למרכז שירות שמורשה על ידי פיליפס. אין לנסות לתקן את המכשיר לבד. צעד כזה יוציא את האחריות מתוקף.
- לאחר שימוש, הקפד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל.
- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכינים במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום.
- הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש לוודא שמכשיר Airfryer נמצא בהישג יד ובשליטתך.
- בעת בישול מזון שומני, ה-Airfryer עשוי לפלוט עשן.
- אין ללחוץ על לחצן שחרור הסל במהלך ניעור והזזת הסיר.
- כשסמל ניקוי האבנית מאיר, יש להמשיך בתהליך ניקוי האבנית.
- יש להיזהר בעת הוצאת האוכל המבושל ולוודא שלא נופלים אביזרים מהמכשיר.
- יש לוודא שהמכשיר ממוקם כך שחלקו האחורי נמצא במרחק של לפחות 15 ס"מ מהקיר וחלקו הקדמי נמצא במרחק של 2 ס"מ מקצה משטח העבודה. כמו כן, יש לוודא שפתח יציאת האוויר אינו נמצא מול שקע חשמל.
- אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.
- בשימוש רגיל, חובה לוודא אוורור טוב מסביב למוצר.
- אם מצטברים אדים בתוך או סביב המשטח של פתח יציאת האדים, יש לנגב אותו במטלית רכה ויבשה.
- אם הצטברו מי עיבוי בשקע, מומלץ לכוונן את מיקום המכשיר או להשתמש בכיסוי מגן מפני אבק כדי למנוע הצטברות של עיבוי בשקעים.
- מכשיר זה מגיע עם כבל חשמל קצר כדי להפחית את הסיכון להסתבכות כבלים או מעידה, שיכולים לקרות עם כבל חשמל ארוך יותר.
- ניתן להשתמש בכבלים מאריכים, כל עוד השימוש נעשה בזהירות. אם השתמשת בכבל מאריך:
  - הדירוג החשמלי של הכבל חייב להיות באותו גובה כמו הדירוג של המכשיר.
  - הכבל חייב להיות מסודר כך שלא יונח בקצה השולחן במקום בו ייתכן שהוא יימשך על ידי ילדים או שאפשר יהיה למעוד עליו בטעות.
  - הכבל המאריך צריך להיות בעל הארקה מסוג 3-חוטים.

- למכשיר אין תקע מקוטב (אלקטרודה אחת ארוכה יותר מהשנייה). כדי להפחית את הסיכון להתחשמלות, התקע מיועד להתאים לשקע מקוטב חד כיווני בלבד. אם התקע לא מתאים במלואו לשקע, יש להפוך את התקע. אם עדיין אין התאמה, יש ליצור קשר עם חשמלאי מוסמך. אין לבצע שינויים בתקע בשום צורה.
- כדי להימנע מנזק למכשיר, אין להשתמשים בחומרי ניקוי אלקליניים. במקום זאת, יש לנקות עם מטלית רכה וחומר ניקוי עדין.
- כדי להימנע מנזק למכשיר, אין להשתמש במים קשים. במקום זאת, יש להשתמש במים מטוהרים/מזוקקים עבור אדים, טיגון באדים או הסרת אבנית.
- אין לכוון את האוויר הקר מהמאווררים או מהמזגנים לעבר פתח יציאת האוויר של ה-Airfryer.
- יש להשתמש במסיר אבנית של Philips מסוג CA6700 בלבד. בשום אופן אין להשתמש במסיר אבנית המבוסס על חומצה גופרתית, חומצה הידרוכלורית, חומצה סולפאמית או חומצה אצטית (חומץ); חומרים אלו עלולים לגרום נזק למעגל המים במכונה ולא להמיס את האבנית כיאות. אי-שימוש במסיר האבנית של Philips יגרום לביטול האחריות. אי-ביצוע הסרת אבנית מהמכשיר גם יגרום לביטול האחריות.
- משטח גוף החימום עלול להישאר חם לאחר השימוש.

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 Netherlands B.V., הרשומה בכתובת Claude Debussylaan 88, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. מידע נוסף, לגבי חלקי חילוף, או לגבי הפעלת האחריות, ניתן למצוא באתר שלנו, בכתובת **home.id/support**.

פרטי תכנון סביבתי

פרטי תכנון סביבתי עבור מזהה דגם: NA540, NA541, NA543, NA547

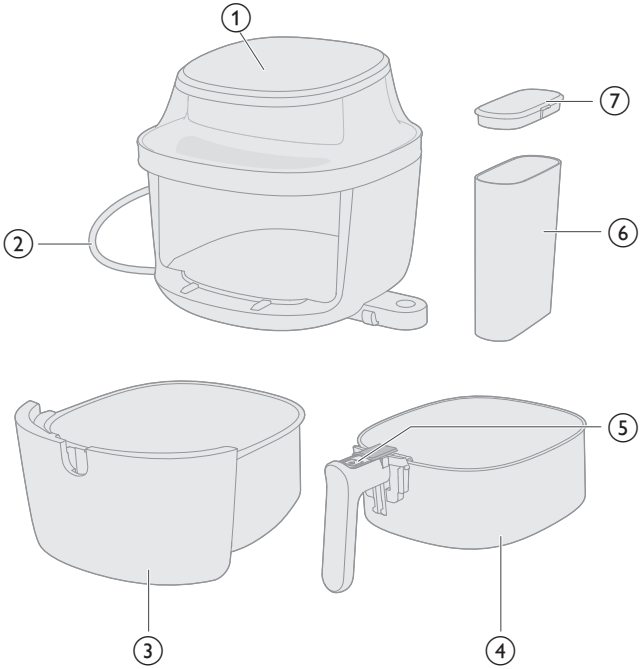
תיאור	סמל	תמורה לכספך	יחידה
צריכת חשמל במצב כבוי	P_{off}	0,3	W
צריכת חשמל במצב המתנה	P_{sb}	/	W
משך הזמן לפני שמצב אוטומטי הופך למצב המתנה	T_{sb}	20	מינימום
תקן מדידה עבור ערך שירות	EN 50564:2011		
פרטים ליצירת קשר לקבלת מידע נוסף	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
המכשיר עומד בדרישות התכנון הסביבתי של תקנת הנציבות (האיחוד האירופי) 2023/826.			

מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס!
כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת **www.home.id**.

תיאור כללי

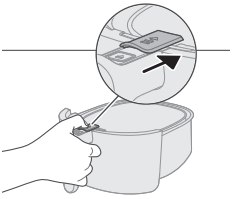
סקירת המוצר



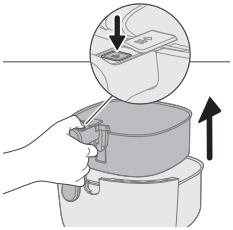
1 לוח בקרה
2 כבל מתח
3 סיר
4 סל
5 לחצן שחרור סל
6 מכל מים
7 מכסה מכל המים

לחצן שחרור סל

יש להחליק את המכסה כדי לגשת ללחצן שחרור הסל.



יש ללחוץ על לחצן שחרור הסל ולהרים את הסל כדי להסיר אותו מהסיר.



סקירת לוח הבקרה

הפעלה ופעולות בסיסיות

לחצן הפעלה/כיבוי
יש להקיש כדי להפעיל או לכבות את ה-Airfryer.

לחצן הפעלה/השהייה
הקישו כדי להתחיל או לעצור את תהליך הבישול.

לחצן טיגון באוויר
יש להקיש כדי להתחיל טיגון באוויר חם עם זרימת אוויר חם לקבלת תוצאות פריכות.

לחצן טיגון באדים
יש להקיש כדי להתחיל לאדות ולטגן באוויר חם עבור מזון רך מבפנים ופריך מבחוץ.

לחצן אדים
יש להקיש כדי לבשל מזון באמצעות אדים לחימום עדין ואחיד.

לחצני הוספה/הפחתה
יש להקיש כדי להגביר/להנמיך את טמפרטורת וזמן הבישול.

לחצן טמפרטורה
יש להקיש כדי להיכנס למצב כוונון טמפרטורה.

לחצן זמן
יש להקיש כדי להיכנס למצב כוונון זמן.

תוכניות קבועות

צ'יפס קפואים

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל צ'יפס קפוא, פוטטוס קפואים או לביבות קפואות עד להזהבה קריספית.

קוביות תפו"א

יש להשתמש בתוכנית קבועה זו לצ'יפס או פלחי תפו"א אדמה חתוכים טריים.

צלעות בשר

יש להשתמש בתוכנית קבועה זו כדי לצלות סטייק לרמת העשייה המועדפת עליכם עם מעטה חיצוני צרוב.

ארוחת בוקר

יש להשתמש בתוכנית קבועה זו עבור ארוחת בוקר מהירה ומאוזנת עם טוסט קלוי וביצים רכות.

מאפינס

יש להשתמש בתוכנית קבועה זו כדי לאפות מאפינס רכים ואפויים באופן אחיד.

כרעי עוף

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל כרעי עוף ביסודיות עם עור קריספי.

ירקות מעורבים

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לצלות או לטגן ירקות באופן אחיד עם מעט שמן ככל האפשר.

דגים

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל בעדינות פילה דג או פירות ים תוך שמירה על הלחות והפריכות שלהם.

כופתאות

יש להשתמש בתוכנית קבועה זו כדי לבשל כופתאות באופן אחיד עם מעטה חיצוני פריך ומילוי רך.

פונקציות נוספות

שומר על החום

ניתן להפעיל את מצב 'שמירה על חום' בכל עת – לפני או לאחר הבישול – על-ידי הקשה על הלחצן **שמירה על חום**.

כאשר הפונקציה 'שמירה על חום' מופעלת, המכשיר יעבור באופן אוטומטי למצב 'שמירה על חום' בסיום הבישול.

תזכורת ניעור

דגם זה כולל תזכורת ניעור. לקבלת תוצאות אופטימליות, יש לנער או להפוך את האוכל מיד כאשר נשמע צליל התזכורת.

יש ללחוץ על הלחצן **תזכורת ניעור** כדי להפעיל או לכבות את ההתראות. כאשר פונקציה זו מופעלת, יישמע צפצוף והלחצן יהבהב – כתזכורת לניעור או הפיכת המזון במהלך הבישול לקבלת תוצאות אחידות יותר.

בהיר

הדלקת הנורית בתא הבישול או כיבויה.

ניקוי באדים

ממיס שאריות שומניות ביעילות ומספק ניקוי עמוק של הסל והסיר.

תוכנית מועדפת

ה-Airfryer כולל תכונת שמירת תוכנית מועדפת לגישה קלה להגדרות המועדפות שלך.

- יש לבחור את מצב הבישול: טיגון באוויר, טיגון באדים או אידוי.
- יש להגדיר את טמפרטורת וזמן הבישול הרצויים.
- יש ללחוץ ולהחזיק את הלחצן **תוכנית מועדפת** עד להישמע צפצוף המאשר כי ההגדרה נשמרה.
- כדי לעדכן את התוכנית המועדפת, יש לחזור על הצעדים לעיל עם ההגדרות החדשות.

תצוגה

תצוגת זמן/טמפרטורה
המסך מחליף בין הצגת זמן הבישול והטמפרטורה.

חיווי חוסר מים
נדלק כשאין די מים במכל המים.

מחוון הסרת אבנית
נדלק כשנעשה שימוש בפונקציות המופעלות על-ידי אדים במשך 20 שעות.

לפני השימוש הראשון

חשוב: במהלך השימוש הראשון, ה-Airfryer עשוי לשחרר מעט עשן וריח. זה מצב נורמלי והם צפויים להתפוגג תוך מספר דקות.

זהירות: זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אין למלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בשום נוזל אחר.

זהירות: אל תיגע במשטחים חמים. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.

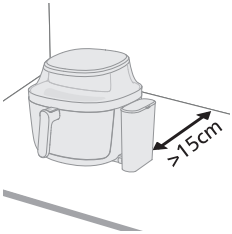
זהירות: מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.

הערה: אין צורך לחמם מראש את המכשיר.

1. הסר את כל חומרי האריזה.
2. הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
3. יש לנקות את המכשיר באופן יסודי לפני השימוש הראשון.

הכנות לפני השימוש

1. יש להניח את המכשיר על משטח יציב, ישר ועמיד בפני חום. יש לוודא שיש מספיק מקום על השולחן למסילה המורחבת לאחר הוצאת הסיר החוצה.
2. יש להשאיר מרווח של לפחות 15 ס"מ מגב המכשיר.



הערה: בזמן השימוש נפלטים אדים חמים מיציאת האוויר. הרחיקו את הידיים ואת הפנים למרחק בטוח מהקיטור ומפתחי יציאת האוויר. יש להציב את המכשיר במרחק של לפחות 15 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתחי יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל.

הערה: אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.

הערה: אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.

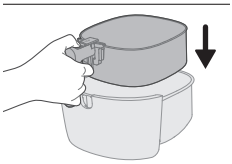
שימוש במכשיר

מכשיר זה עם פונקציית האידוי מציע שלושה מצבי בישול מגוונים שתוכננו להתאים למגוון רחב של צורכי בישול.

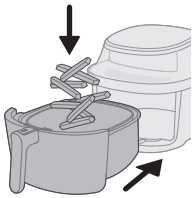
- **מצב טיגון באוויר** מספק תוצאות פריכות עם שימוש מינימלי בשמן, מושלם לחטיפים ולמאכלים מטוגנים אהובים.
- **מצב טיגון באדים** משלב אוויר חם ואדים כדי לשמור על לחות המזון אך להשיג הזהבה בו זמנית – אידאלי למאכלים עדינים כגון לחם ביתי ודגים.
- **מצב אידוי** משתמש באדים טהורים כדי לבשל את הרכיבים בעדינות, תוך שמירה על הערכים התזונתיים והמרקם, לכן הוא מושלם לירקות ולפירות ים.

מצב טיגון באוויר

1 יש להניח את הסל בסיר.



2 יש להוסיף רכיבים לסל ולהניח את הסיר בחזרה בתוך המכשיר.



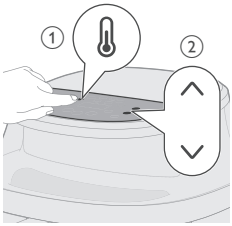
הערה: ה-Airfryer מתאים להכנת מגוון רחב של רכיבים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, עיינו ב"טבלת המזון" לקבלת כמויות וזמני בישול מומלצים.

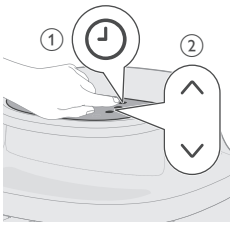
הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסל מעבר לקו ה"**מקסימום**", מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.

3 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.

4 יש להקיש על הלחצן **טיגון באוויר** כדי להיכנס למצב טיגון באוויר.

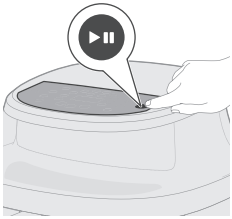
5 יש להקיש על הלחצן **טמפרטורה** ואז להשתמש בלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את טמפרטורת הבישול הרצויה.





6 יש להקיש על הלחצן **זמן** ואז להשתמש בלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את זמן הבישול הרצוי.

הערה: בנוסף לבחירה ידנית של טמפרטורת וזמן הבישול, ניתן גם לבחור ממגוון תוכניות קבועות שתוכננו לנוחות ותוצאות מיטביות.



7 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב"טבלת המזון"). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער או להפוך את הרכיבים על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להניח את הסיר בחזרה כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן ה**הפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסיר. הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסיר למכשיר.

8 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסל, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסל והסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הוצאתם מהמכשיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.

9 הסירו את המזון המבושל מהסל.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.

טבלת מזון למצב טיגון באוויר

הטבלה להלן מספקת הגדרות בסיס מומלצות להכנת מגוון סוגי מזון.

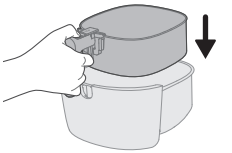
הערה

- ההגדרות המפורטות הינן קווים מנחים. עקב וריאציות במקור, גודל, צורת ומותג הרכיבים, לא ניתן להבטיח תוצאות אופטימליות עבור כל הרכיבים.
- בעת בישול כמויות גדולות יותר (לדוגמה, צ'יפס, חסילונים, כרעיים, חטיפים קפואים), נערו, הפכו או ערבבו את הרכיבים 2-3 פעמים במהלך תהליך הבישול על מנת להבטיח מרקם ומידת עשייה אחידים.

פריטי מזון	כמות המזון	טמפרטורה	זמן	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה קטנה	830 גרם	200°C	22 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-11, 14, 17 ו-20. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס קטנות.
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה גדולה	1,250 גרם	200°C	30 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-14, 18, 22 ו-27. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.
ספרינג רולים קפואים	800 גרם	200°C	15 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב 1-2 פעמים בין לבין
המבורגר (בסביבות 150 גרם/5 ליברות)	6 קציצות	200°C	16-25 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב 1-2 פעמים בין לבין
קציץ בשר	1400 גרם	150°C	65-70 דקות	
צלעות בשר ללא עצמות (בסביבות 190 גרם/7 אונקיות)	4 צלעות	200°C	16-25 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב 1-2 פעמים בין לבין
חזה עוף (בסביבות 160 גרם/6 ליברות)	5 יחידות	180°C	20-28 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב 1-2 פעמים בין לבין
עוף שלם (1,200 גרם/42 אונקיות)	1 יחידה	180°C	50-60 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב פעם אחת באמצע הבישול
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 75 גרם/2.6 ליברות)	4 יחידות	180°C	8 דקות	
כרעי עוף (בערך 100 גרם/3.5 ליברות לחתיכה) מנה קטנה	4 יחידות	180°C	26 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער, להפוך או לערבב ידנית את המזון בדקה ה-13 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות קטנות של כרעי עוף.
מאפינס (בערך 40 גרם/1.4 אונקיות לחתיכה)	6 יחידות	160°C	16 דקות	
ירקות מעורבים (קצוצים גס) מנה גדולה	1,300 גרם	180°C	15 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או לערבב את המזון בדקות ה-8 וה-12 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים.

מצב טיגון באדים

1 יש להניח את הסל בסיר.

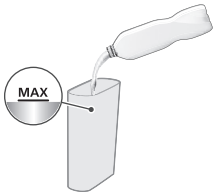


2 יש להוסיף רכיבים לסל ולהניח את הסיר בחזרה בתוך המכשיר.

הערה: ה-Airfryer מתאים להכנת מגוון רחב של רכיבים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, עיינו ב'טבלת המזון' לקבלת כמויות וזמני בישול מומלצים.

הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסל מעבר לקו ה"**מקסימום**", מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.

3 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.



הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

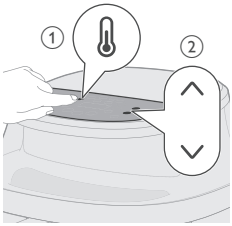
4 יש למשוך את בסיס מכל המים מהצד התחתון של המכשיר.

5 יש להדק את המכסה על מכל המים ולהניח את מכל המים על הבסיס.

6 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.

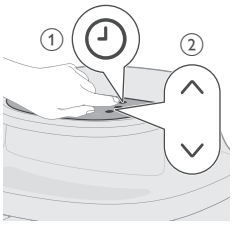
7 יש להקיש על הלחצן **טיגון באדים** כדי להיכנס למצב טיגון באדים.

8 יש להקיש על הלחצן **טמפרטורה** ואז להשתמש בלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את טמפרטורת הבישול הרצויה.



9 יש להקיש על הלחצן **זמן** ואז להשתמש בלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את זמן הבישול הרצוי.

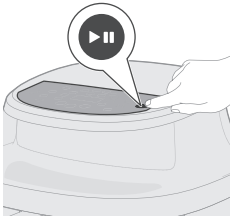
הערה: בנוסף לבחירה ידנית של טמפרטורת וזמן הבישול, ניתן גם לבחור ממגוון תוכניות קבועות שתוכננו לנוחות ותוצאות מיטביות.



10 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

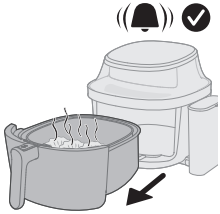
הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב"טבלת המזון"). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער או להפוך את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להניח את הסיר בחזרה כדי להמשיך לבשל.



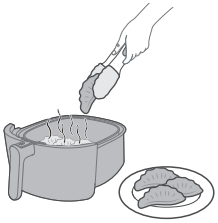
הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן ה**הפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. הבישו ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל למכשיר.



11 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסל, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסל על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הסרת הסל. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסל.



12 הסירו את המזון המבושל מהסל.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.

טבלת מזון למצב טיגון באדים

הטבלה להלן מספקת הגדרות בסיס מומלצות להכנת מגוון סוגי מזון.

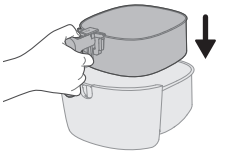
הערה

- ההגדרות המפורטות הינן קווים מנחים. עקב וריאציות במקור, גודל, צורת ומותג הרכיבים, לא ניתן להבטיח תוצאות אופטימליות עבור כל הרכיבים.
- בעת בישול כמויות גדולות יותר (לדוגמה, צ'יפס, חסילונים, כרעיים, חטיפים קפואים), נערו, הפכו או ערבבו את הרכיבים 3-2 פעמים במהלך תהליך הבישול על מנת להבטיח מרקם ומידת עשייה אחידים.

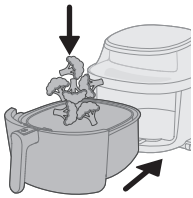
פריטי מזון	כמות המזון	טמפרטורה	זמן	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים	1000 גר'/35 אונקיות	180°C	34 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב 2-1 פעמים בין לבין
חזה עוף (בסביבות 160 גרם/6 ליברות)	5 יחידות	160°C	29 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב 2-1 פעמים בין לבין
פילה דג (בערך 125 גרם/4 אונקיות)	6 יחידות	160°C	22 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב 2-1 פעמים בין לבין
לחם תוצרת בית	500 גרם	180°C	30 דקות	יש לשטח את הבצק לשכבה אחידה ושטוחה כדי למנוע ממנו לתפוח ולגעת ברכיב החימום במהלך הבישול, מה שיכול להוביל לשריפת הלחם.
עוף שלם	1200 גרם/42 אונקיות	180°C	50 דקות	יש לנער, להפוך או לערבב פעם אחת באמצע הבישול

מצב אדים

1 יש להניח את הסל בסיר.



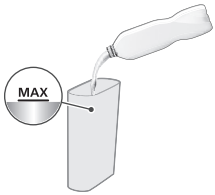
2 יש להוסיף רכיבים לסל ולהניח את הסיר בחזרה בתוך המכשיר.



הערה: ה-Airfryer מתאים להכנת מגוון רחב של רכיבים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לעיין ב"טבלת המזון" לקבלת כמויות וזמני בישול מומלצים.

הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסל מעבר לקו ה'**מקסימום**', מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.

3 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.



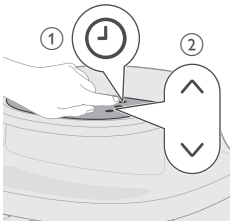
הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

4 יש למשוך את בסיס מכל המים מהצד התחתון של המכשיר.

5 יש להדק את המכסה על מכל המים ולהניח את מכל המים על הבסיס.

6 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.

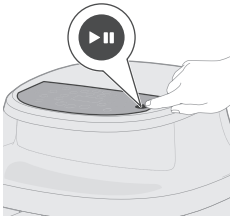
7 יש להקיש על הלחצן **אידוי** כדי להיכנס למצב אידוי.



8 יש להקיש על הלחצן **זמן** ואז להשתמש בלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את זמן הבישול הרצוי.

הערה: כוונון הטמפרטורה מושבת עבור אידוי.

הערה: בנוסף לבחירה ידנית של טמפרטורת וזמן הבישול, ניתן גם לבחור ממגוון תוכניות קבועות שתוכננו לנוחות ותוצאות מיטביות.



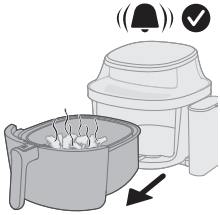
9 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב"טבלת המזון"). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער או להפוך את הרכיבים על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להניח את הסיר בחזרה כדי להמשיך לבשל.

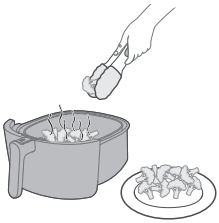
הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן ה**הפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. הבישו ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל למכשיר.



10 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסל, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסל והסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הוצאתם מהמכשיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסל.



11 הסירו את המזון המבושל מהסל.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.

טבלת מזון למצב אידוי

הטבלה להלן מספקת הגדרות בסיס מומלצות להכנת מגוון סוגי מזון.

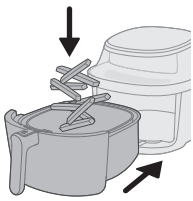
הערה

- ההגדרות המפורטות הינן קווים מנחים. עקב וריאציות במקור, גודל, צורת ומותג הרכיבים, לא ניתן להבטיח תוצאות אופטימליות עבור כל הרכיבים.
- בעת בישול כמויות גדולות יותר (לדוגמה, צ'יפס, חסילונים, כרעיים, חטיפים קפואים), נערו, הפכו או ערבבו את הרכיבים 2-3 פעמים במהלך תהליך הבישול על מנת להבטיח מרקם ומידת עשייה אחידים.

פריטי מזון	כמות המזון	טמפרטורה	זמן	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים	1000 גר' / 35 ליברות	100°C	29-35 דקות	
תפוח אדמה שלם (בערך 250-300 גרם/9-11 אונקיות)	4 יחידות	100°C	50-60 דקות	
צלעות חזיר	300 גרם / 11 אונקיות	100°C	25-35 דקות	
אורז	320 גרם / 11 אונקיות	100°C	35-40 דקות	שימוש בסיר בישול, כגון סיר אפייה, מגש סיליקון וכו'. יש להוסיף 320 מ"ל מים לסיר, ולשמור על יחס אורז-מים של 1:1.2.
בטטה (כ-100 גרם/3.5 אונקיות)	8 יחידות	100°C	50-75 דקות	

בישול עם תוכניות קבועות

מכשיר זה מגיע עם מגוון תוכניות בישול קבועות המתוכננות לפשט הכנת ארוחות. כל תוכנית קבועה ממוטבת לסוג אוכל ספציפי, ומגדירה באופן אוטומטי את הטמפרטורה וזמן הבישול האידאליים לתוצאות טעימות עם מאמץ מינימלי.



1 יש להוסיף רכיבים לסל ולהניח את הסיר בחזרה בתוך המכשיר.

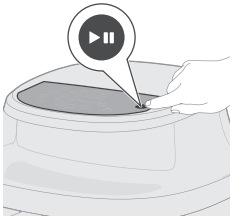
הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסל מעבר לקו ה"**מקסימום**", מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.

2 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.

3 יש להקיש על הלחצן **טיגון באוויר**, **טיגון באדים** או **אידוי** כדי להיכנס לאחד ממצבי הבישול.

הערה: יש לוודא שמכל המים נמצא במקומו בעת שימוש במצבי הבישול **אידוי** או **טיגון באדים**.

4 יש לבחור באחת מהתוכניות הקבועות בהתאם למזון שאתם מבשלים.



5 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב'טבלת המזון'). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסל.
- יש לנער או להפוך את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להכניס בחזרה את הסל כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן ה**הפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. הבישו ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל למכשיר.

6 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסל, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסל והסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הוצאתם מהמכשיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.

7 הסירו את המזון המבושל מהסל.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.

טבלת תוכניות קבועות לטיגון באוויר

הגדרה קבועה מראש	כמות מומלצת	זמן	טמפרטורה	תזכורת ניעור
צ'יפס קפואים	1000 גרם	27 דקות	180°C	פעמיים
צ'יפס תוצרת בית	1000 גרם	29 דקות	180°C	פעמיים
צלעות בשר	4 חתיכות (190 גרם לחתיכה)	17 דקות	200°C	פעם אחת
ביצה וארוחת בוקר	3 טוסטים, 4 ביצים	12 דקות יש להוסיף את הטוסט לאחר 6 דקות בישול	160°C	/
מאפינס	9 כוסות (כ-30 גרם לכוס)	16 דקות	160°C	/
כרעי עוף	10 חתיכות (125 גרם לחתיכה)	28 דקות	180°C	פעמיים
ירקות מעורבים	1,000 גרם (מצב טיגון באוויר) 600 גרם (מצב טיגון באדים ואידוי)	12 דקות	180°C	פעמיים
דג שלם	2 דגים (400-300 גרם לכל דג)	13 דקות	200°C	פעם אחת

טבלת תוכניות קבועות לטיגון באדים

הגדרה קבועה מראש	משקל	זמן	טמפרטורה	תזכורת ניעור
כרעי עוף	10 חתיכות (125 גרם לחתיכה)	35 דקות	180°C	פעמיים
קוביות תפו"א	1000 גרם	34 דקות	180°C	פעם אחת
כרובית	600 גרם	19 דקות	160°C	פעמיים

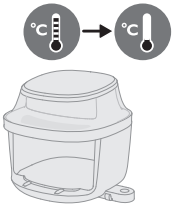
דג שלם	2 דגים (400-300 גרם לכל דג)	18 דקות	200°C	פעם אחת
כופתאות	370 גרם	16 דקות	160°C	/

טבלת תוכניות קבועות לאידוי

הגדרה קבועה מראש	משקל	זמן	טמפרטורה
כרעי עוף	10 חתיכות (125 גרם לחתיכה)	33 דקות	100°C
קוביות תפו"א	1000 גרם	29 דקות	100°C
ברוקולי	600 גרם	13 דקות	100°C
דג שלם	2 דגים (400-300 גרם לכל דג)	19 דקות	100°C
כופתאות	370 גרם	13 דקות	100°C

ניקוי

ניקוי שגרתי



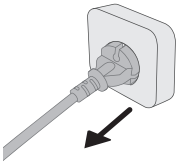
אזהרה: לפני התחלת הניקוי, יש לחכות שהסיר, הסל ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.

אזהרה: בסל יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.

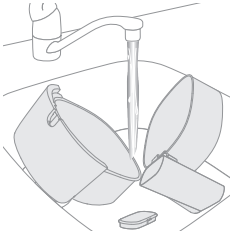
יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.

1 לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, הסר את התקע משקע החשמל שבקיר והנח למכשיר להתקרר.

2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.



3 יש לנקות את הסל, הסיר ומכל המים תחת הברז, אם יש צורך במים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג שאינו שוחק (יש לעיין ב"טבלת הניקוי").

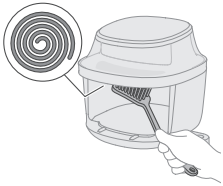


עצה: אם שאריות מזון תקועות בסל או בסיר, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 15–10 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסל או בסיר שלא הצלחתם להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, יש להשתמש במסיר שומן נוזלי.

עצה: אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.

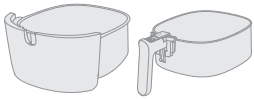
4 כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ ומבפנים באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.

5 יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.



6 יש לנקות את פנים המכשיר עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית רכה יבשה, לפי הצורך.

טבלת ניקוי

	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

ניקוי באדים

פונקציית הניקוי באדים ממיסה שאריות שומניות ביעילות ומספקת ניקוי עמוק של הסל והסיר.

התוכנית פועלת במשך 25 דקות, המורכבות מ:

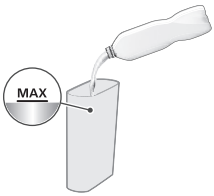
- **20 דקות של ניקוי באדים** להמסת השאריות שהצטברו.
- **5 דקות של ייבוש** על מנת להבטיח שהסיר מוכן לשימוש.

הערה: בעת התחלת תוכנית הניקוי באדים, המכשיר עשוי לשחרר עוד קיטור מצידו האחורי מאשר במהלך מצב אידוי רגיל. זהו מצב רגיל ועשוי לגרום לעיבוי מוגבר על הקירות הסמוכים.

לפני ההתחלה, יש להבטיח את התנאים הבאים:

- פתח יציאת האוויר אינו פונה ישירות לכיוון שקע חשמל.
- אין להניח מכשירי מטבח אחרים לצד המכשיר.
- יש לשמור על מרווח של לפחות 15 ס"מ בין המכשיר לבין הקיר כדי לצמצם הצטברות אידוי.

1 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.



הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

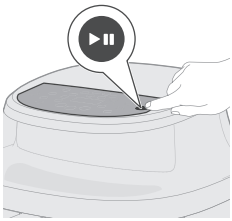
2 יש למשוך את בסיס מכל המים מהצד התחתון של המכשיר.

3 יש להדק את המכסה על מכל המים ולהניח את מכל המים על הבסיס.

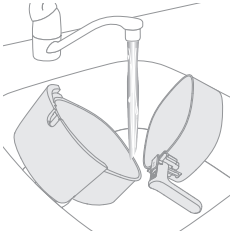
4 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.

5 יש להקיש על הלחצן **ניקוי באדים**.

6 יש ללחוץ על הלחצן **הפעלה/השהיה** כדי להתחיל בתהליך הניקוי באדים.



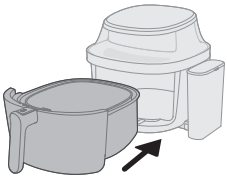
7 לאחר 20 דקות, המכשיר יצפצף ברציפות וסמל הניקוי בקיטור יתחיל להבהב.



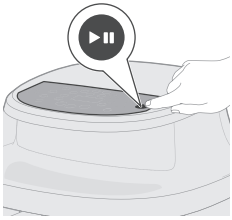
8 יש להוציא ולנקות את הסיר והסל.

זהירות: תמיד יש ללבוש כפפות עמידות בפני חום בעת טיפול בסיר החם.

הערה: אם נשאר שומן בסיר ובסל, יש לנקות אותם במי סבון או בחומר ניקוי באמצעות ספוג ולאחר מכן לשטוף שוב.



9 יש להניח את הסל והסיר בחזרה בתוך המכשיר.



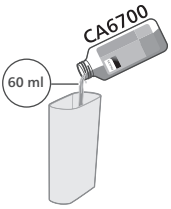
10 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/השהיה** כדי להתחיל בתהליך הייבוש.

11 לאחר 5 דקות, יישמע צפצוף לציון השלמת הייבוש.

עצה: לפני השימוש הראשון או אם לא נעשה בו שימוש במשך זמן רב, מומלץ להשתמש בפונקציית "ניקוי באדים" כדי לנקות ביסודיות את מערכת סחרור המים ותא הבישול.

הסרת אבנית

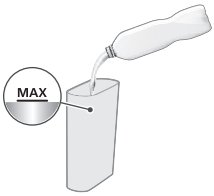
לאחר כל 20 שעות של שימוש במצב אדים, תזכורת להסרת אבנית תופיע באופן אוטומטי ותהבהב על גבי התצוגה – זה אומר שהגיע הזמן להפעיל את תוכנית הסרת האבנית.
תוכנית הסרת האבנית מנקה הצטברות אבנית ממערכת המים של ה-Airfryer, ובכך עוזרת להאריך את אורך החיים שלו.



1 יש למלא את מכל המים עם 60 מ"ל של נוזל הסרת האבנית של Philips CA6700.

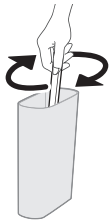
הערה: מסיר האבנית של Philips מדגם CA6700 אינו כלול בקופסה. יש לרכוש בנפרד לקבלת תוצאות הסרת האבנית הטובות ביותר.

הערה: כדי להסיר אבנית מהמכשיר, מומלץ להשתמש במסיר האבנית CA6700/55 של Philips (זמין בחנות המקוונת של Philips). יש להסיר אבנית מהמכשיר לאחר כל 10 שעות של שימוש בפונקציית האידוי. אם בכוונתך להשתמש במסיר אבנית המבוסס על אבקת חומצת לימון, מומלץ לערבב **40 גרם של אבקת חומצת לימון בדרג מזון** עם **800 מ"ל מים** ליצירת תמיסת הסרת אבנית. אי-ביצוע הסרת אבנית מהמכשיר יגרום לביטול האחריות.



2 יש למלא את מכל המים במים עד לרמה **המקסימלית**.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.



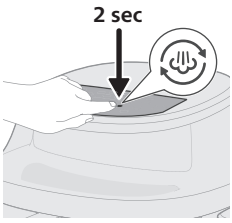
3 יש לערבב את המים ואת מסיר האבנית היטב במכל המים.

4 יש למשוך את בסיס מכל המים מהצד התחתון של המכשיר.

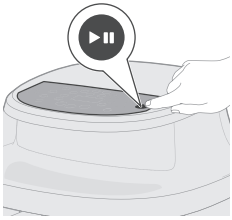
5 יש להדק את המכסה על מכל המים ולהניח את מכל המים על הבסיס.

6 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר

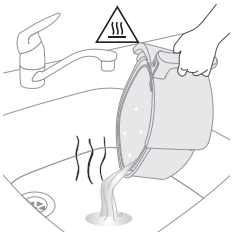
7 יש להקיש ולהחזיק את הלחצן **ניקוי באדים** למשך 2 שניות.



8 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הסרת האבנית.

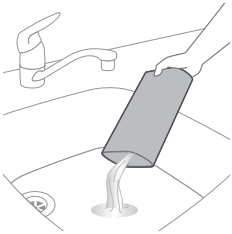


9 לאחר 25 דקות של הסרת אבנית, המכשיר יצפצף כתזכורת להוצאת הסיר.

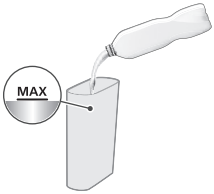


10 יש להוציא את הסיר ולשפוך כל מים שנותרו בסיר.

זהירות: תמיד יש ללבוש כפפות עמידות בפני חום בעת טיפול בסיר החם.

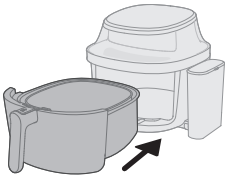


11 שפכו שאריות מים שנותרו במכל המים.

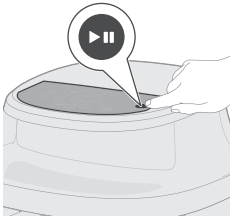


12 יש למלא מחדש את מכל המים במים.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.



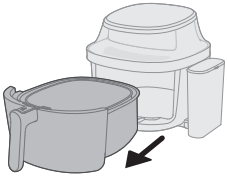
13 יש להניח את הסל והסיר בחזרה במכשיר.



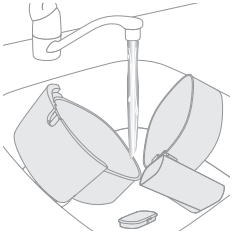
14 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להמשיך בתהליך הסרת האבנית.

15 תהליך הסרת האבנית מסתיים כאשר המכשיר מצפצף שוב.

16 יש להוציא את הסל והסיר.



17 יש לשטוף את הסל, הסיר ומכל המים תחת הברז.



חשוב: בשום אופן אין להשתמש בנוזל הסרת אבנית המבוסס על חומצה גופרתית, חומצה הידרוכלורית, חומצה סולפאמית או חומצה אצטית (חומץ); חומרים אלו עלולים לגרום נזק למערכת המים במכשיר ולא להמיס את האבנית כיאות.

הערה: שימוש תכוף במים קשים עלול להצריך הסרת אבנית מהמכשיר בתדירות גבוהה יותר.

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.home.id/support** לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש.	החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.	תופעה זו תקינה. כל האזורים הדרושים לך במהלך השימוש יישארו קרים מספיק למגע.
		הסיר, הסל ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.
		אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:
		כל עוד מודעים לאזורים החמים ונמנעים מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש.
הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים.	לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון.
	כמות מרכיבי המזון בסל גדולה מדי.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
	יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
לא ניתן להפעיל את ה-Airfryer.	המכשיר אינו מחובר.	בדוק אם התקע מוכנס כהלכה לשקע בקיר.
	ישנם מספר מכשירים מחוברים לשקע אחד.	ההספק החשמלי של ה-Airfryer הוא גבוה. נסה שקע אחר ובדוק את הפיוזים.
	לא הקשת על הלחצן **הפעלה/כיבוי**.	יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
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 בסל.
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 הצג עדיין מציג "E1", יש להתקשר לקו השירות החם או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.
המסך של ה-Airfryer מציג "E2–E4".	ייתכן שיש תקלה במכשיר.	יש לנסות לנתק ולחבר את המכשיר מחדש. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו השירות החם או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.
המסך של ה-Airfryer מציג "E15".	צינור המים הפנימי חסום.	יש לבצע תהליך הסרת אבנית. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו השירות החם או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.
רעש מוזר נשמע מהחלק הפנימי של המכשיר.	מכשיר זה מצויד במאוורר להזרמת החום ובמשאבת מים להפעלת פונקציית האידוי. במהלך ההפעלה, עלולים להישמע צלילים מרכיבים אלו.	זהו מצב נורמלי שניתן לצפות לו. אם הרעש גובר באופן ניכר או שאופיו משתנה, יש לפנות אל מרכז שירות הלקוחות לקבלת סיוע נוסף.
יש מים בתא הבישול לאחר השימוש.	לאחר הבישול, ייתכן שיישארו מים בתא הבישול. זה קורה עקב האדים שנוצרים במהלך ההפעלה, אשר מתעבים על המזון וקירות התא הפנימיים.	מעט עיבוי הינו נורמלי. ניתן פשוט לנגב אותו באמצעות מטלית רכה, לחה ושאינה שוחקת.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
מהבהב.	אין מים במכל המים.	יש להוסיף מים מטוהרים/מזוקקים למכל המים.
	מכל המים ממוקם בצורה לקויה.	יש ללחוץ על מכל המים כדי להדק אותו במקומו.
	צינור המים הפנימי חסום.	יש לבצע תהליך הסרת אבנית. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו השירות החם או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.
מהבהב.	זוהי התזכורת להסרת האבנית.	יש לבצע תהליך הסרת אבנית. ראו הפרק 'הסרת אבנית'.
ישנו מעט עיבוי על הדופן במהלך אידוי, ניקוי בקיטור או הסרת אבנית.	זוהי תופעה רגילה. המכשיר עשוי לשחרר יותר קיטור מפתח יציאת האוויר. ייתכן שקיטור זה יידחף לעבר משטחים סמוכים על-ידי המאוורר הפנימי, מה שיוביל לעיבוי נראה לעין על הקירות.	כדי להבטיח שימוש בטוח ומיטבי, יש לבצע את הפעולות הבאות: - יש להניח את המכשיר במרחק של לפחות 15 ס"מ מהקיר כדי להפחית הצטברות עיבוי. - יש לוודא שפתח יציאת האוויר אינו פונה ישירות לכיוון שקע חשמל כדי להימנע מסכנות חשמליות. - אין להניח מכשירי מטבח אחרים בסמוך ליחידה במהלך ההפעלה. - יש להשתמש בסמרטוט או מטלית רכה כדי לייבש עיבוי שנוצר על משטחים בסביבה.
ישנה דליפת מים מה-Airfryer.	דליפה פנימית (לדוגמה, צינור מים או רכיבים פנימיים).	יש לפנות אל מוקד שירות הלקוחות במדינה שלכם לקבלת סיוע נוסף.
	סדקים או נזק כתוצאה מכוח חיצוני. אם המכשיר נפל או עוות, הדבר עלול לגרום לנזק מבני אשר יוביל לדליפות.	
	ייתכן שמכל המים לא מותקן כהלכה או שהוא פגום.	יש להסיר את מכל המים ולהתקין אותו מחדש באופן מאובטח. יש לחפש סדקים או פגמים נראים לעין. אם נמצא פגם, יש לפנות אל מרכז שירות הלקוחות לקבלת סיוע נוסף.
ה-Airfryer אינו מייצר מספיק אדים.	אין מספיק מים במכל המים.	יש לבדוק את מכל המים ולוודא שיש בו מספיק מים.
	מכל המים לא הוכנס כהלכה.	יש ללחוץ על מכל המים כדי להדק אותו במקומו.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
	כניסת המים מלוכלכת או סתומה.	יש לנקות ולשטוף באופן יסודי כדי להסיר סתימות.
	ישנה סתימה של מחולל האדים או דליפה מהצינורות.	אם נעשה שימוש במכשיר במשך תקופה ארוכה, ייתכן שמחולל האדים דורש תחזוקה. יש להפעיל את תוכנית הסרת האבנית כדי לנקות את מערכת האדים. אם הבעיה נמשכת לאחר הסרת האבנית, יש לפנות אל מוקד שירות הלקוחות במדינה שלכם לקבלת סיוע נוסף.

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

(03/2026)

100%

www.home.id