PHILIPS

NA110



**English 3**
**Čeština 15**
**Dansk 28**
**Deutsch 40**
**Eesti 55**
**Español 67**
**Français 80**
**Hrvatski 94**
**Italiano 106**
**Latviešu 120**
**Lietuviškai 133**
**Magyar 145**
**Nederlands 158**
**Norsk 171**
**Polski 184**
**Português 198**
**Română 211**
**Shqip 224**
**Slovenščina 237**
**Slovensky 249**
**Srpski 262**
**Suomi 275**
**Svenska 287**
**Türkçe 300**
**Ελληνικά 312**
**Български 326**
**Македонски 339**
**Русский 353**
**Українська 367**
**Қазақша 380**
**עברית 394**

# Contents

**Important** 3
**Recycling** 5
**Warranty and support** 5
**Introduction** 5
**General description** 6
**Before first use** 6
**Preparations before first use** 7
**Using the appliance** 7
**Cleaning** 11
**Storage** 13
**Troubleshooting** 13

# Important

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

## Danger



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

## Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.



- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- 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.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

## Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

- Always return the appliance to a service center authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.

## Electromagnetic fields (EMF)

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

# Recycling



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

# Warranty and support

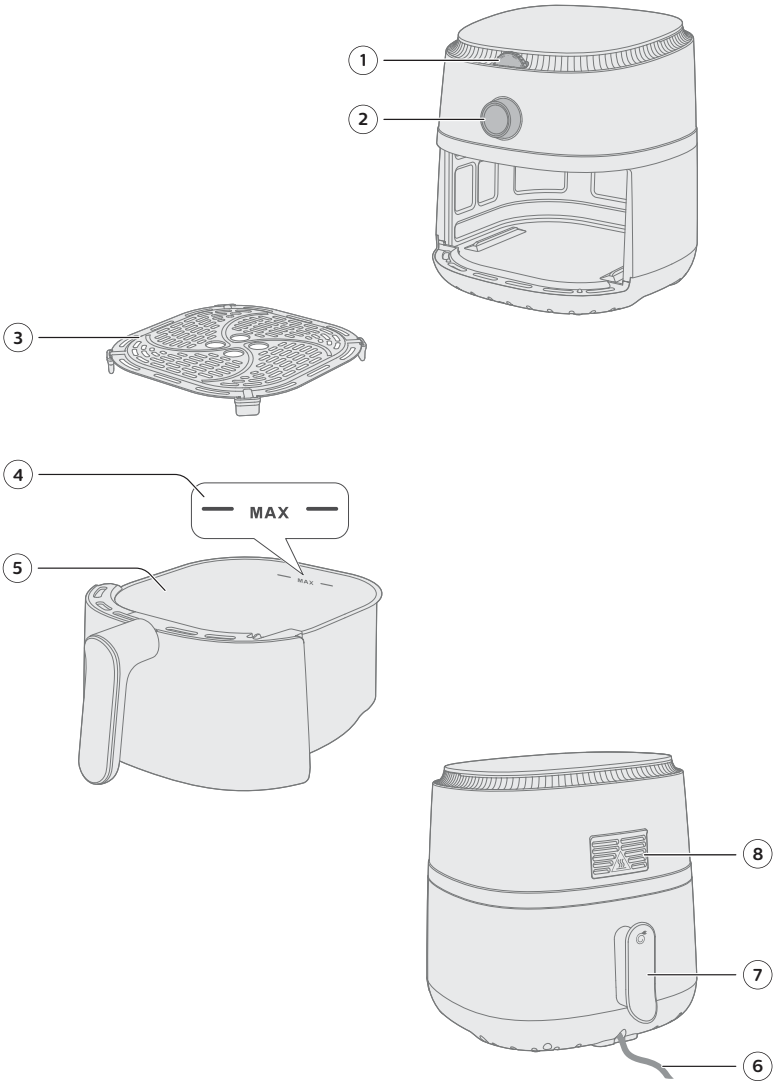
Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.home.id/warranty**.

# Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

# General description




1 Temperature knob
2 Timer knob
3 Frying insert
4 MAX indication
5 Pan
6 Power cord
7 Cord wrap
8 Air outlets

# Before first use

1 Remove all packing material.
2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.

3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").

# Preparations before first use

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

**Note**

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

# Using the appliance

## Food table

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

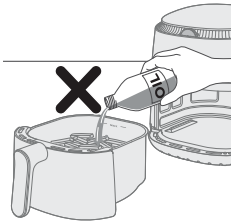
**Note**

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

| Ingredients | Amount | Time (min) | Tempera-ture | Note |
|---|---|---|---|---|
| Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) | 200-400 g | 17-27 | 180°C | Shake, turn or stir 2-3 times in between |
| Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick) | 200-400 g | 28-35 | 180°C | Shake, turn or stir 2-3 times in between |
| Frozen chicken nuggets | 200-400 g | 10-20 | 200°C | shake, turn or stir halfway |
| Frozen spring rolls | 200-400 g | 10-20 | 200°C | shake, turn or stir halfway |
| Hamburger (around 150 g/5 oz) | 1-2 pieces | 12-16 | 150°C | |
| Meat loaf | 400-600 g | 35-45 | 150°C | Use the baking accessory |
| Meat chops without bone (around 190 g/7 oz) | 1-2 pieces | 18-22 | 200°C | shake, turn or stir halfway |
| Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz) | 2-5 pieces | 23-25 | 180°C | shake, turn or stir halfway |
| Chicken breast (around 160 g/6 oz) | 1-3 pieces | 21-23 | 180°C | |

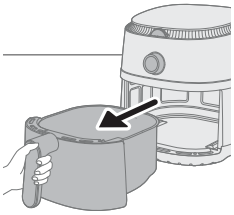
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz) | 1 piece | 23 | 200°C | |
| Fish filet (around 200 g/7 oz) | 1-2 pieces | 21-26 | 200°C | |
| Mixed vegetables (roughly chopped) | 200-400 g | 12-18 | 180°C | Set the cooking time according to your own taste.<br>Shake, turn or stir halfway. |
| Muffins (around 50 g/1.8 oz) | 1-6 pieces | 16-20 | 160°C | |
| Cake | 400-600 g | 35-45 | 160°C | Use the baking accessory. |
| Pre-baked bread/rolls (around 60 g/1.2 oz) | 1-4 pieces | 6-10 | 200°C | |
| Homemade bread | 400-600 g | 40-50 | 160°C | Use the baking accessory.<br>The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising. |

# Airfrying

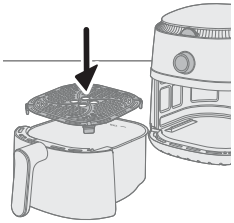



**Caution**

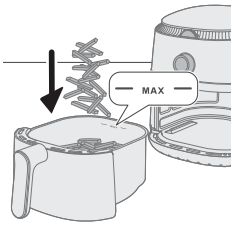
- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.**
- **This appliance is for household use only.**
- **This appliance may produce some smoke when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



**1** Remove the pan from the appliance by pulling the handle.



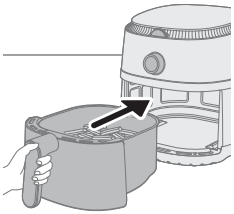
**2** Put the frying insert in the pan.




**3** Put the ingredients in the pan.

**Note**

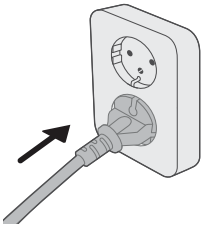
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.



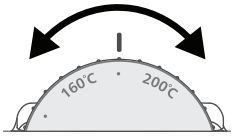
**4** Put the pan back into the Airfryer.

**Caution**

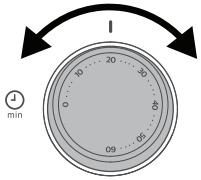
- **Never use the pan without the frying insert in it.**
- **Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.**



**5** Put the plug in the wall outlet.

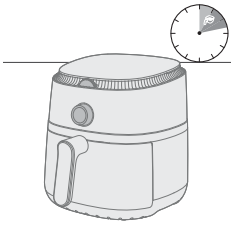



**6** Turn the temperature knob to the required temperature.

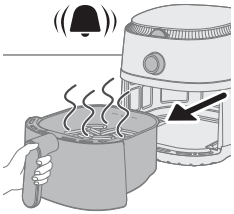


**7** Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

**Note**



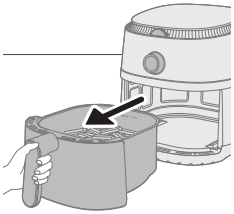
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.
- If you set the timer to the half of the cooking time and you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.
- During cooking, if you need to change the cooking temperature or time, turn the control knobs to the required setting.



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

**Note**

- You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.



**9** Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

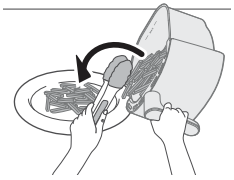
**Caution**

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

**Note**

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

**10** Empty the contents into a bowl or onto a plate.



**Caution**

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

**Note**

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking. Place the pan on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the pan into the appliance.
- When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 500 g / 18 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.

1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

**Note**

- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the pan at once to prevent excess oil from going into the pan.

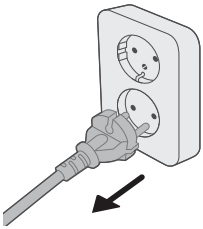
6 Put the sticks into the pan.
7 Fry the potato sticks and stir them 2-3 times during cooking.

# Cleaning

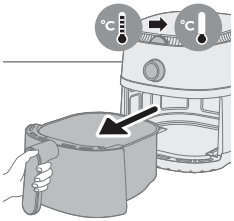
**Warning**

- **Let the pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

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



1 Turn the timer knob to 0, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.



**Tip**

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

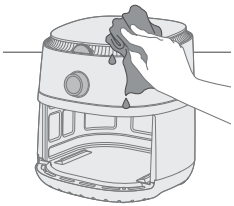
**2** Remove the frying insert from the pan.

**3** Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

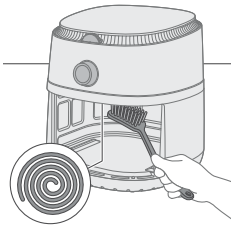
**4** Clean the pan and frying insert in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

**Tip**

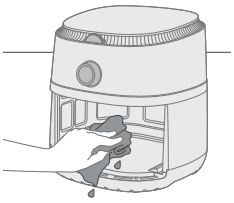
- If food residues stuck to the pan or frying insert, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or frying insert and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
- If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.



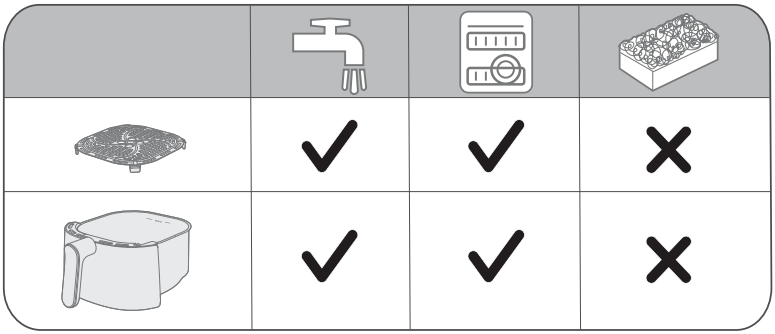
**5** To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



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



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



# Storage

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

**Note**

- When carrying the Airfryer, always hold it horizontally to prevent the pans from accidentally falling out, which could potentially damage them.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

# Troubleshooting

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

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

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| | The amount of ingredients in the pan is too big. | Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries. |
| | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time. | Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries. |
| The Airfryer does not switch on. | The appliance is not plugged in. | Check if the plug is inserted in the wall outlet properly. |
| | Several appliances are connected to one outlet. | The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses. |
| I see some peeling off spots inside my Airfryer. | Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the frying insert). | You can prevent damage by lowering the frying insert into the pan properly. If you insert the frying insert 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 frying insert 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 pan. |

# Obsah

**Důležité informace** 15
**Recyklace** 17
**Záruka a podpora** 17
**Úvod** 17
**Všeobecný popis** 18
**Před prvním použitím** 18
**Příprava před prvním použitím** 19
**Použití přístroje** 19
**Čištění** 23
**Skladování** 25
**Řešení problémů** 25

# Důležité informace

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

## Nebezpečí



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

## Varování

- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj zapojujte pouze do řádně uzemněných zásuvek, které jsou chráněné uzemněným elektrickým jističem.



- Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj neumisťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravině.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení neumisťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba 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.

## 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).
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso, okraj kovových částí a štít proti rozstříknutí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Buďte opatrní při vytahování uvařených pokrmů a nenechte vypadnout žádné příslušenství.

## Elektromagnetická pole (EMP)

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

# Recyklace



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

# Záruka a podpora

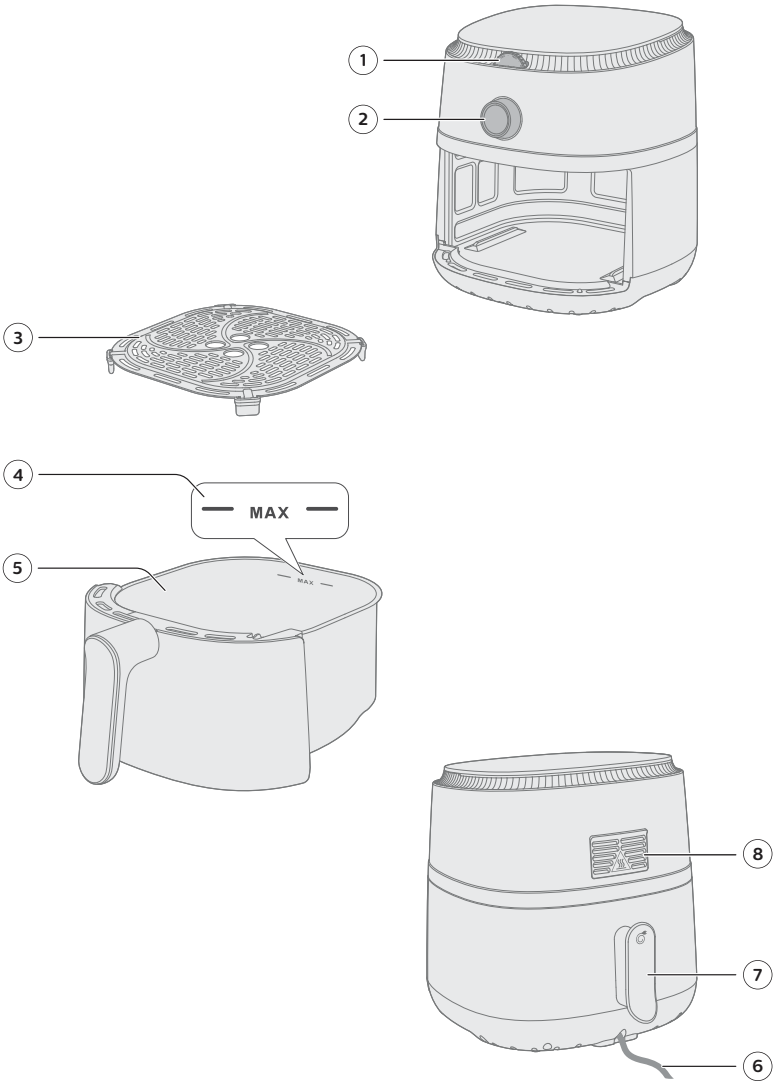
Společnost Versuni poskytuje na tento produkt po zakoupení dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na závady způsobené nesprávným užíváním nebo zanedbáním údržby. Naše záruka nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele. Potřebujete-li další informace nebo uplatnit záruku, navštivte náš web **www.home.id/warranty**.

# Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!

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

# Všeobecný popis




1 Knoflík pro nastavení teploty
2 Knoflík časovače
3 Příslušenství na smažení
4 Význam kontrolek MAX
5 Posunout
6 Napájecí kabel
7 Sbalení kabelu
8 Výstupy vzduchu

# Před prvním použitím

**1** Odstraňte veškerý obalový materiál.
**2** Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.

3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

# Příprava před prvním použitím

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

**Note**

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

# Použití přístroje

## Tabulka pokrmů

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

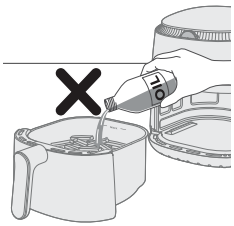
**Poznámka**

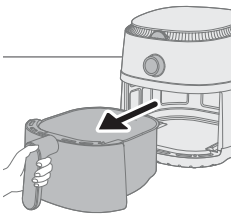
- Nezapomeňte, že tato nastavení jsou orientační. Suroviny jsou různého původu, velikosti, tvaru i značky, proto nejlepší nastavení pro vaše suroviny nemůžeme zaručit.
- Při přípravě většího množství jídla (např. hranolky, krevety, kuřecí paličky, mražené pokrmy) ingredience v nádobě dvakrát až třikrát protřeste, otočte nebo promíchejte, aby se propekly stejnoměrně.

| Ingredience | Množství | Čas (min) | Teplota | Poznámka |
|---|---|---|---|---|
| Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) | 200–400 g | 17-27 | 180 °C | V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte. |
| Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in) | 200–400 g | 28-35 | 180 °C | V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte. |
| Mražené kuřecí medailonky | 200–400 g | 10-20 | 200 °C | v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte |
| Zmražené jarní závitky | 200–400 g | 10-20 | 200 °C | v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte |
| Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz) | 1–2 kusy | 12-16 | 150 °C | |
| Sekaná pečeně | 400–600 g | 35-45 | 150 °C | Použijte pečicí příslušenství |
| Kotlety bez kosti (zhruba190 g / 7 oz) | 1–2 kusy | 18-22 | 200 °C | v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte |
| Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz) | 2–5 kusy | 23-25 | 180 °C | v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz) | 1–3 kusy | 21-23 | 180 °C | |
| Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 oz) | 1 kus | 23 | 200 °C | |
| Rybí filety (zhruba 200 g / 7 oz) | 1–2 kusy | 21-26 | 200 °C | |
| Směs zeleniny (hrubě krájená) | 200–400 g | 12-18 | 180 °C | Čas přípravy nastavte podle chuti.<br>V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte. |
| Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 oz) | 1–6 kusy | 16-20 | 160 °C | |
| Koláč | 400–600 g | 35-45 | 160 °C | Použijte pečicí příslušenství. |
| Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 1,2 oz) | 1–4 kusy | 6-10 | 200 °C | |
| Domácí chléb | 400–600 g | 40-50 | 160 °C | Použijte pečicí příslušenství.<br>Tvar by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa. |

## Fritování ve fritéze Airfryer

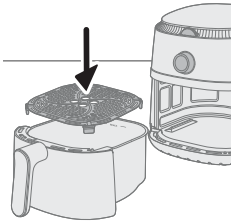




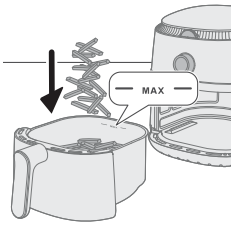
**Upozornění**

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

**1** Zatažením za rukojeť vyjměte nádobu z přístroje.



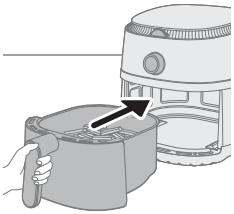
**2** Vložte příslušenství na smažení do nádoby.




**3** Do nádoby vložte suroviny.

**Poznámka**

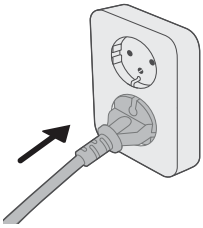
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů".
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů", ani nádobu nepřeplňujte nad ukazatel „MAX", protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.



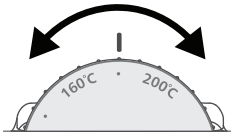
**4** Zasuňte nádoby zpět do fritézy Airfryer.

**Upozornění**

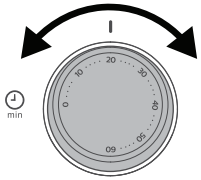
- **Nádobu nepoužívejte bez příslušenství na smažení.**
- **Na nádobu během použití a nějakou dobu po něm nesahejte, může být velmi horká.**



**5** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

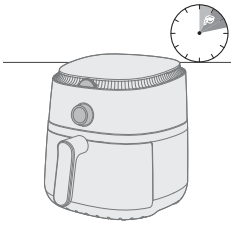



**6** Otočte ovladač teploty na požadovanou teplotu.

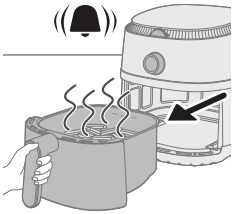


**7** Přístroj zapnete otočením knoflíku časovače na požadovanou dobu přípravy.

**Poznámka**



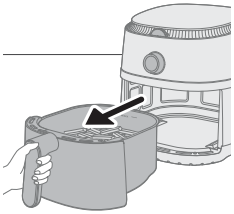
- Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Chcete-li suroviny protřepat, vytáhněte nádobu z přístroje a nad dřezem s ní zatřeste. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.
- Nastavíte-li časovač na poloviční dobu vaření a uslyšíte zvonek časovače, nastal čas protřepat nebo obrátit přísady. Nezapomeňte však znovu nastavit časovač na zbývající dobu vaření.
- Pokud během vaření potřebujete změnit teplotu nebo čas přípravy, otočte ovladačem na potřebné nastavení.



**8** Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.

**Poznámka**

- Přístroj můžete také vypnout ručně. Učiníte tak otočením knoflíku časovače do polohy 0 (proti směru hodinových ručiček). To vyžaduje o trochu více síly než otočení po směru hodinových ručiček.



**9** Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

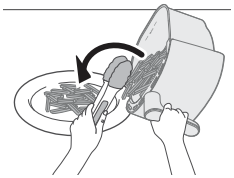
**Upozornění**

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

**Poznámka**

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

**10** Nádobu vyprázdněte do mísy nebo na talíř.



**Upozornění**

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

**Poznámka**

- K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhnete.
- Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk ze surovin se ukládají na dně nádoby.

- Podle toho, jaké přísady připravujete, budete možná chtít po přípravě každé dávky surovin před protřesením veškerý přebytečný olej nebo vypečený tuk z nádoby opatrně vylít. Položte nádobu na žáruvzdorný povrch. Při vylévání přebytečného oleje nebo vypečeného tuku používejte rukavice určené k bezpečné manipulaci v troubě. Vraťte nádobu do přístroje.
- Jakmile je dávka surovin hotova, fritézu Airfryer lze ihned použít k přípravě další dávky.

## Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Vyberte si druh brambor vhodný pro přípravu hranolků, například čerstvé, (mírně) moučné brambory.
- Nejvhodnější je fritovat hranolky v dávkách po 500 g/ 18 uncí, aby se propekly rovnoměrně. Větší množství hranolek způsobuje, že bývají méně křupavé než menší porce.

1 Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (tloušťka 10x10 mm / 0,4x0,4 palců).
2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.
3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.
4 Nalijte do mísy jednu lžíci oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.
5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo děrovaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.

**Poznámka**

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

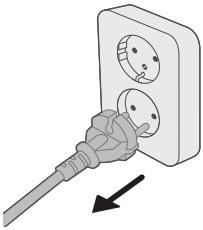
6 Vložte hranolky do nádoby.
7 Osmažte bramborové hranolky a během vaření je 2–3krát promíchejte.

# Čištění

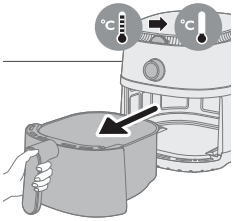
**Upozornění**

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

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



1 Otočte knoflíkem časovače do polohy 0, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.



**Tip**

- Nádobu vyjměte, aby mohla fritéza Airfryer rychleji vychladnout.

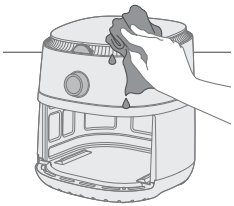
2 Vyjměte příslušenství na smažení z nádoby.

3 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.

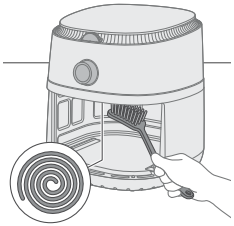
4 Nádobu a příslušenství na smažení umyjte v myčce. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).

**Tip**

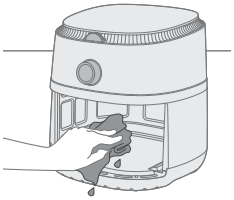
- Pokud na nádobě nebo příslušenství na smažení ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej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



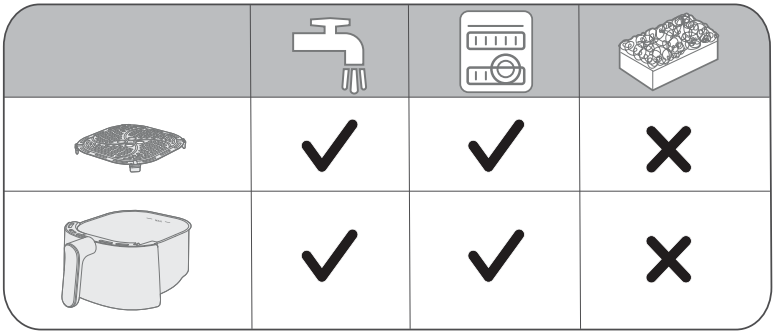
5 Abyste zabránili poškrábání, jemně otřete vnější povrch přístroje čistým a měkkým hadříkem. Nejprve jej otřete vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.



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



7 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.



# Skladování

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

**Poznámka**

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

# Řešení problémů

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

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Vnější povrch přístroje je při používání horký. | Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn. | To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek. |
| | | Nádoba a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
| --- | --- | --- |
| | | Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:  |
| | | Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné. |
| Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání. | Nepoužili jste správný typ brambor. | K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování. |
| | Množství přísad v nádobě je příliš velké. | Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce. |
| | Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat. | Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce. |
| Fritéza Airfryer se nezapne. | Přístroj není připojen do sítě. | Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky. |
| | K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů. | Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky. |
| Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují. | Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání příslušenství na smažení). | Poškození zabráníte tím, že budete vkládat příslušenství na smažení do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li příslušenství na smažení nakloněné, 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. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| 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 příslušenství na smažení po každém použití důkladně vyčistěte. |
| | Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu. | Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly. |
| | Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě. | Před vložením do nádoby potraviny osušte. |

# Indhold

**Vigtigt** 28
**Genbrug** 30
**Reklamationsret og support** 30
**Indledning** 30
**Generel beskrivelse** 31
**Før apparatet tages i brug** 31
**Forberedelser før første anvendelse** 32
**Sådan bruges apparatet** 32
**Rengøring** 36
**Opbevaring** 38
**Fejlfinding** 38

# Vigtigt

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

## Fare



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

## Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en jordafledningsafbryder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.



- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og fra 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.
- 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.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Beholderen og tilbehør placeret i tilberedningskammeret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.

## Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.
- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele og stænkskærm er varme.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Vær forsigtig, når du hælder den tilberedte mad ud, og pas på, at tilbehøret ikke falder ud.

## Elektromagnetiske felter (EMF)

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

# Genbrug



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

# Reklamationsret og support

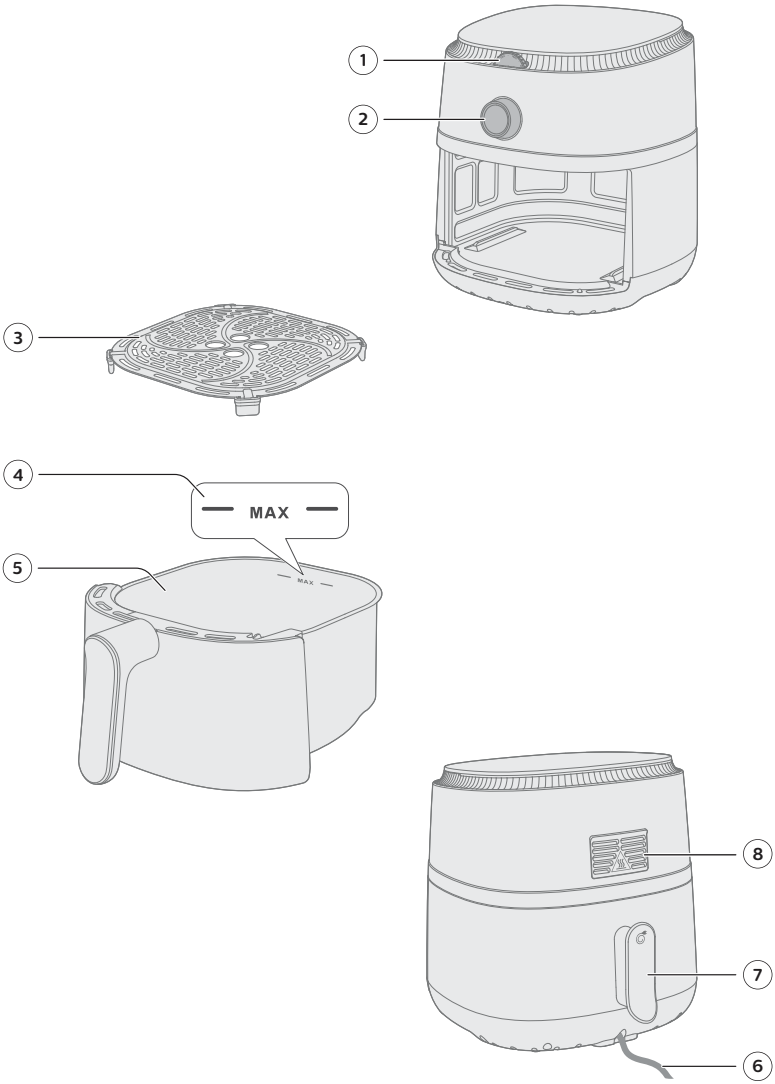
Versuni tilbyder to års garanti efter købet af dette produkt. Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Du kan finde flere oplysninger eller gøre brug af garantien ved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

# Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

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

# Generel beskrivelse




1 Temperaturknap
2 Timer-knap
3 Stegeindsats
4 MAX-indikator
5 Fedtopsamlingsbeholder
6 Netledning
7 Kabelomvikling
8 Luftudtag

# Før apparatet tages i brug

**1** Fjern al emballagen.
**2** Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.

3 Rengør apparatet grundigt, inden du bruger det første gang (se kapitlet "Rengøring").

# Forberedelser før første anvendelse

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

**Bemærk**

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

# Sådan bruges apparatet

## Madtabel

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

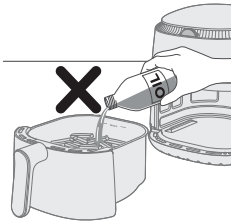
**Bemærk**

- Husk, at disse indstillinger er forslag. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere en optimal indstilling for dine ingredienser.
- Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pomfritter, rejer, kyllingelår, frosne snacks), skal du ryste, vende eller røre i ingredienserne i beholderen 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

| Ingredienser | Mængde | Tid (min) | Tempera-tur | Bemærk |
|---|---|---|---|---|
| Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm) | 200-400 g | 17 - 27 | 180 °C | Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum |
| Hjemmelavede pommes frites (10x10 mm/0,4x0,4") | 200-400 g | 28 - 35 | 180 °C | Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum |
| Frosne kyllingenuggets | 200-400 g | 10 - 20 | 200 °C | ryst, vend eller rør rundt halvvejs |
| Frosne forårsruller | 200-400 g | 10 - 20 | 200 °C | ryst, vend eller rør rundt halvvejs |
| Hamburger (ca. 150 g) | 1-2 stykker | 12 - 16 | 150 °C | |
| Farsbrød | 400-600 g | 35 - 45 | 150 °C | Brug bagetilbehøret |
| Koteletter uden ben (ca. 190 g) | 1-2 stykker | 18 - 22 | 200 °C | ryst, vend eller rør rundt halvvejs |
| Kyllingelår (ca. 125 g) | 2-5 stykker | 23 - 25 | 180 °C | ryst, vend eller rør rundt halvvejs |
| Kyllingebryst (ca. 160 g) | 1-3 stykker | 21 - 23 | 180 °C | |

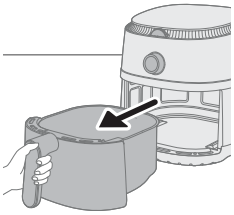
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hele fisk (ca. 300-400 g) | 1 stk. | 23 | 200 °C | |
| Fiskefilet (ca. 200 g) | 1-2 stykker | 21 - 26 | 200 °C | |
| Blandede grøntsager (grofthakkede) | 200-400 g | 12 - 18 | 180 °C | Indstil tilberedningstiden efter din egen smag.<br>Ryst, vend eller rør rundt halvvejs. |
| Muffins (ca. 50 g) | 1-6 stykker | 16 - 20 | 160 °C | |
| Kage | 400-600 g | 35 - 45 | 160 °C | Brug bagetilbehøret. |
| Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g) | 1-4 stykker | 6 - 10 | 200 °C | |
| Hjemmebagt brød | 400-600 g | 40 - 50 | 160 °C | Brug bagetilbehøret.<br>Formen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver. |

# Airfrying

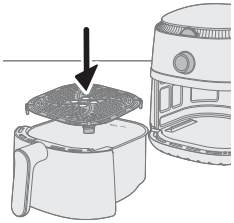


**Forsigtig**

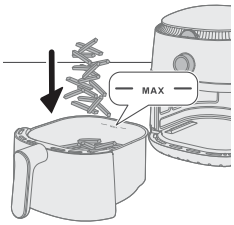
- **Dette er en Airfryer, der arbejder med varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i beholderen.**
- **Undgå at berøre varme overflader. Brug håndtag eller knapper. Brug grydelapper, når du håndterer den varme beholder.**
- **Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.**
- **Dette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



**1** Fjern beholderen fra apparatet ved at trække i håndtaget.



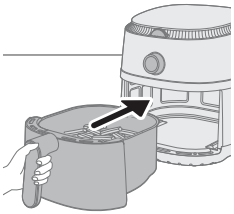
**2** Sæt stegeindsatsen i beholderen.




**3** Læg ingredienserne i beholderen.

**Bemærk**

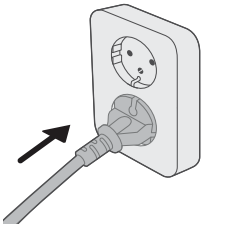
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke beholderen over MAX-markeringen, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



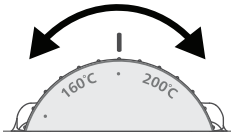
**4** Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

**Forsigtig**

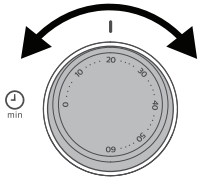
- **Brug aldrig beholderen uden stegeindsatsen.**
- **Undgå at berøre beholderen under og i et stykke tid efter brug, da den kan blive meget varm.**



**5** Sæt stikket i stikkontakten.

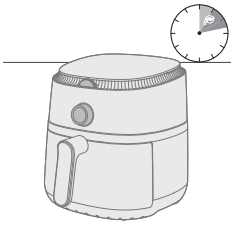



**6** Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.

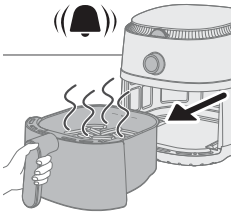



**7** Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.

**Bemærk**



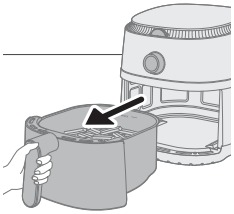
- Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at ryste ingredienserne skal du tage beholderen ud og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.
- Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, er det på tide at ryste eller vende ingredienserne, når du hører timerklokken. Sørg for at nulstille timeren til den resterende tilberedningstid.
- Hvis du under tilberedningen har brug for at ændre tilberedningstemperaturen eller -tiden, skal du dreje betjeningsknapperne til den ønskede indstilling.



**8** Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.

**Bemærk**

- Du kan også slukke for apparatet manuelt. For at gøre dette skal du dreje timerknappen til 0 (mod uret). Dette kræver lidt mere kraft end at dreje med uret.



**9** Træk beholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

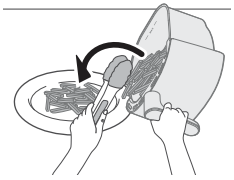
**Forsigtig**

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

**Bemærk**

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

**10** Hæld indholdet i en skål eller op på en tallerken.



**Forsigtig**

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

**Bemærk**

- Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud.
- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af beholderen.

- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt fra beholderen ud efter hver portion, eller før beholderen rystes. Anbring beholderen på et varmebestandigt underlag. Brug grydelapper, når du hælder overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.
- Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er din Airfryer med det samme klar til at tilberede en ny portion.

## Sådan laver du hjemmelavede pomfritter

Sådan laver du lækre hjemmelavede pomfritter i Airfryeren:

- Vælg en kartoffelsort, der er velegnet til pomfritter, f.eks. friske, let melede kartofler.
- Det bedste og ensartede resultat fås ved at luftstege pomfritter i portioner på op til 500 g. Større pomfritter har en tendens til at blive mindre sprøde end mindre pomfritter.

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

**Bemærk**

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

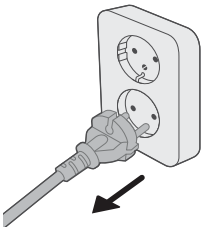
6 Kom stavene i beholderen.
7 Steg kartoffelstavene, og rør i dem 2-3 gange under tilberedningen.

# Rengøring

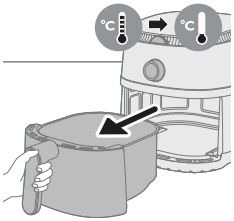
**Advarsel**

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

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



1 Drej timerknappen til 0, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.



**Tip**

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

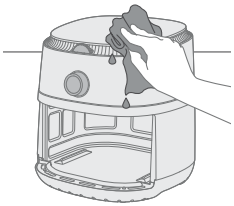
**2** Fjern stegeindsatsen fra beholderen.

**3** Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.

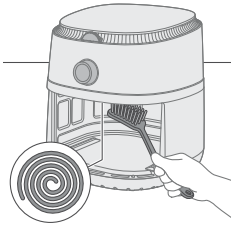
**4** Rengør beholderen og stegeindsatsen i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringsskemaet").

**Tip**

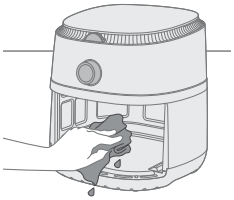
- Hvis madrester sidder fast i beholderen eller stegeindsatsen, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Opblødning løsner madrester og gør det lettere at fjerne dem. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter i beholderen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



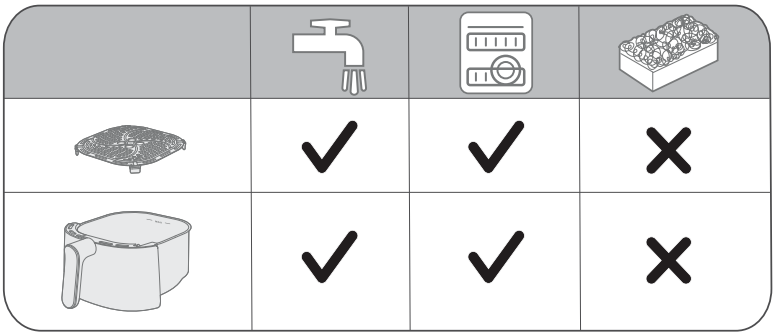
**5** For at undgå ridser skal du forsigtigt tørre apparatets yderside af med en ren og blød klud uden folder. Begynd med en let fugtet klud og følg op med en tør, hvis det er nødvendigt.



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



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



# Opbevaring

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

**Bemærk**

- Når du bærer Airfryeren, skal du altid holde den vandret for at forhindre, at beholderne falder ud ved et uheld, hvilket kan beskadige dem.
- Sørg altid for, at Airfryerens aftagelige dele er fastgjort, inden du transporterer og/eller opbevarer den.

# Fejlfinding

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

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

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|---|---|---|
| | Der er for mange ingredienser i beholderen. | Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter. |
| | Visse ingredienstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden. | Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter. |
| Airfryeren tænder ikke. | Apparatet er ikke sat i stikkontakten. | Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten. |
| | Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt. | Airfryer har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne. |
| Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer. | Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-beholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af stegeindsatsen). | Du kan forebygge skader ved at sænke stegeindsatsen ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter stegeindsatsen 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 stegeindsatsen grundigt efter hver brug. |
| | Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren. | Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast. |
| | Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt. | Dup maden tør, inden du lægger den i beholderen. |

# Inhalt

**Wichtig!** 40
**Recycling** 42
**Garantie und Support** 44
**Einführung** 44
**Allgemeine Beschreibung** 45
**Vor dem ersten Gebrauch** 45
**Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch** 46
**Das Gerät benutzen** 46
**Reinigen** 50
**Aufbewahrung** 52
**Fehlerbehebung** 52

# Wichtig!

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

## Achtung!



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

## Warnung

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die durch einen Erdschlussschutzschalter geschützt ist.



- Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- 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.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne und die Zubehörteile werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

# Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein von Philips autorisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind.
- Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei einer Temperatur bis zu 180 °C (um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Kochkammer: Heißes Heizelement, heiße Kante der Metallteile und heißer Spritzschutz.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.

# Elektromagnetische Felder

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

# Recycling



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

**1** Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.

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

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

## Rücknahme von Altgeräten

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

## Diese Händler müssen:

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

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

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

## Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

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

# Garantie und Support

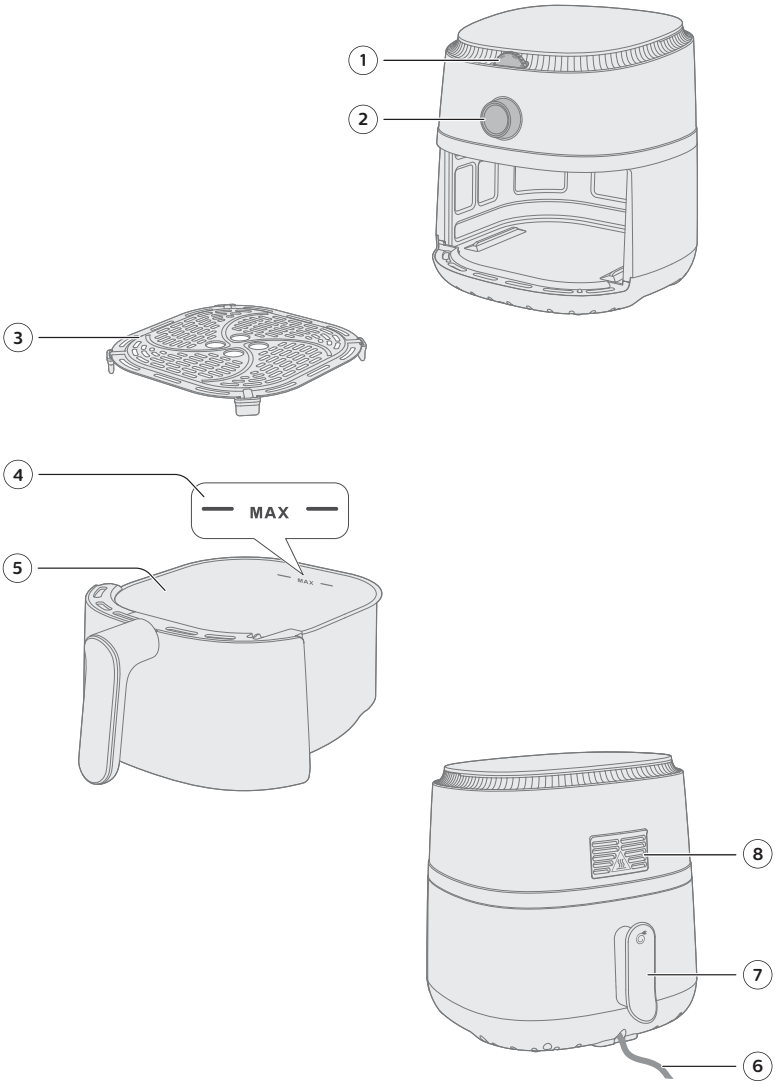
Versuni bietet für das Produkt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum. Die Garantie kommt nicht zu tragen, wenn ein Defekt auf eine falsche Benutzung oder auf eine mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie beeinträchtigt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Besuchen Sie bitte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

# Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

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

# Allgemeine Beschreibung




1 Temperaturregler
2 Timer-Regler
3 Frittiereinsatz
4 MAX-Markierung
5 Pfanne
6 Netzkabel
7 Kabelaufbewahrung
8 Luftauslässe

# Vor dem ersten Gebrauch

**1** Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
**2** Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.

3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel "Reinigung").

# Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

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

**Hinweis**

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

# Das Gerät benutzen

## Grillzeiten-Tabelle

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

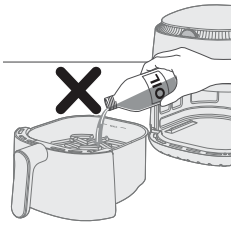
**Hinweis**

- Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.
- Bei der Zubereitung größerer Mengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenkeulen, tiefgekühlte Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

| Zutaten | Menge | Zeit (Min.) | Tempera-tur | Hinweis |
|---|---|---|---|---|
| Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) | 200 bis 400 g | 17 – 27 | 180 °C | Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren |
| Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm) | 200 bis 400 g | 28 – 35 | 180 °C | Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren |
| Gefrorene Chicken Nuggets | 200 bis 400 g | 10 – 20 | 200 °C | Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Gefrorene Frühlingsrollen | 200 bis 400 g | 10 – 20 | 200 °C | Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Hamburger (ca. 150 g) | 1-2 Stück | 12 – 16 | 150 °C | |

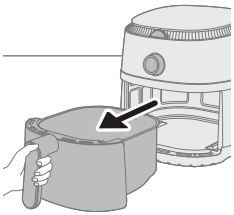
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hackbraten | 400 bis 600 g | 35 – 45 | 150 °C | Backzubehör verwenden |
| Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g) | 1-2 Stück | 18 – 22 | 200 °C | Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Hähnchenkeulen (ca. 125 g) | 2-5 Stück | 23 – 25 | 180 °C | Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Hähnchenbrust (ca. 160 g) | 1-3 Stück | 21 – 23 | 180 °C | |
| Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g) | 1 Stück | 23 | 200 °C | |
| Fischfilet (ca. 200 g) | 1-2 Stück | 21 – 26 | 200 °C | |
| Gemischtes Gemüse (grob gehackt) | 200 bis 400 g | 12 – 18 | 180 °C | Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein.<br>Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren. |
| Muffins (ca. 50 g) | 1-6 Stück | 16 – 20 | 160 °C | |
| Kuchen | 400 bis 600 g | 35 – 45 | 160 °C | Verwenden Sie das Backzubehör. |
| Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 34 g) | 1-4 Stück | 6 – 10 | 200 °C | |
| Hausgemachtes Brot | 400 bis 600 g | 40 – 50 | 160 °C | Verwenden Sie das Backzubehör.<br>Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. |

## Garen mit dem Airfryer

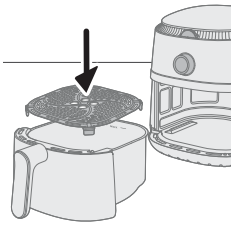



**Vorsicht**

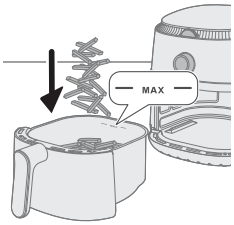
- **Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch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



**1** Ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät.



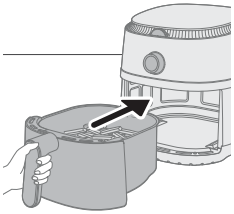
**2** Legen Sie den Frittiereinsatz in die Pfanne.




**3** Geben Sie die Zutaten in die Pfanne.

**Hinweis**

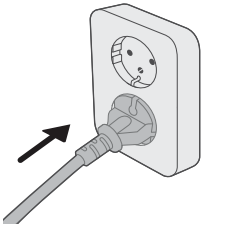
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie die Pfanne nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität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



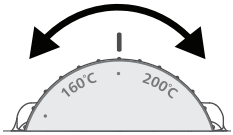
**4** Schieben Sie die Pfannen zurück in den Airfryer.

**Vorsicht**

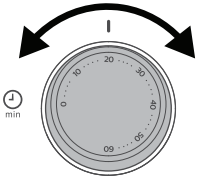
- **Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Frittiereinsatz .**
- **Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden kann.**



**5** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

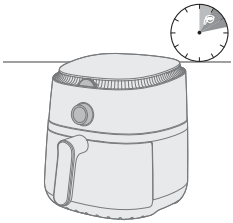



6 Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.

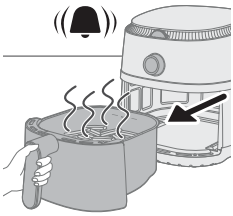



7 Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einstellung, um das Gerät einzuschalten.

**Hinweis**



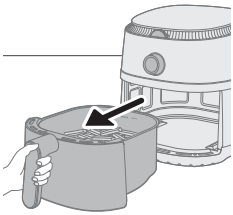
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Um die Zutaten zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und schütteln diese dann über einem Waschbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.
- Falls Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit gestellt haben, und das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist es an der Zeit, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zeitschaltuhr auf die verbliebene Garzeit erneut einstellen.
- Wenn Sie während des Garens die Gartemperatur oder -zeit ändern müssen, drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Einstellung.



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

**Hinweis**

- Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu die Zeitschaltuhr auf 0 (gegen den Uhrzeigersinn). Dies erfordert etwas mehr Kraft als eine Drehung im Uhrzeigersinn.



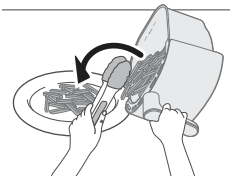
9 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

**Vorsicht**

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

**Hinweis**

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



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

**Vorsicht**

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

**Hinweis**

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

## Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 500 g, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Mengen Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere Portionen.

**1** Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte (10 x 10 mm dick).
**2** Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.
**3** Gießen Sie das Wasser ab und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.
**4** Geben Sie einen Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden Sie diese, bis sie mit Öl bedeckt sind.
**5** Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einer Schaumkelle aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt.

**Hinweis**

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

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

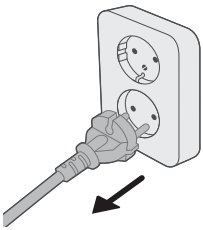
# Reinigen

**Warnung**

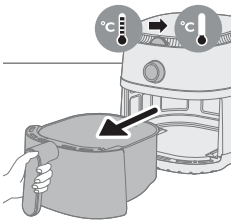
- **Lassen Sie die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.**

- **Die Pfanne verfügt über eine Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.**

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



**1** Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 0, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.



**Tipp**

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

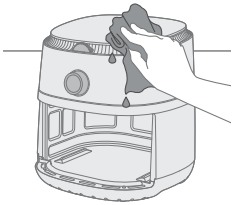
**2** Nehmen Sie den Frittiereinsatz aus der Pfanne heraus.

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

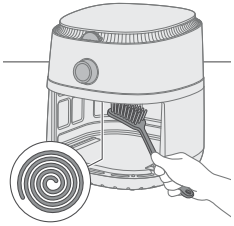
**4** Reinigen Sie die Pfanne und den Frittiereinsatz in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

**Tipp**

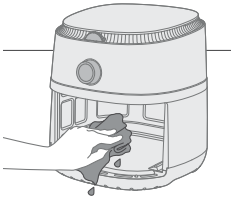
- Wenn an der Pfanne oder am Frittiereinsatz Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das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



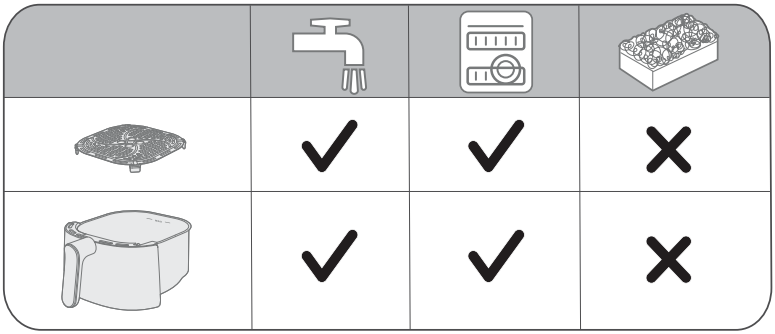
**5** Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem knitterfreien, sauberen und weichen Tuch ab. Beginnen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, und wischen Sie bei Bedarf mit einem trockenen Tuch nach.



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



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



# Aufbewahrung

1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

**Hinweis**

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal, damit die Pfannen nicht versehentlich herausfallen und beschädigt werden.
- 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, besuchen Sie unsere Website unter **www.philips.com/support** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

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

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| | Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen. | Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen. |
| In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf. | Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Frittiereinsatzes). | Setzen Sie den Frittiereinsatz ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Frittiereinsatz 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 Frittiereinsatz nach jeder Verwendung gründlich. |
| | Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln. | Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet. |
| | Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett. | Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in die Pfanne geben. |

# Sisukord

**Tähtis!** 55
**Ümbertöötlus** 57
**Garantii ja tootetugi** 57
**Tutvustus** 57
**Üldine kirjeldus** 58
**Enne esimest kasutamist** 58
**Ettevalmistused enne esmakordset kasutust** 59
**Seadme kasutamine** 59
**Puhastamine** 63
**Hoiustamine** 65
**Veaotsing** 65

# Tähtis!

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

## Oht!



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

## Hoiatus

- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitekaabel lasta uue vastu vahetada Philipsil, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.



- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pann ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ning pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.

## 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 värskeid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: Küttekeha, metallosade ääred ja pritsmekaitse.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Olge küpsetatud toidu väljavalamisel ettevaatlik ja olge ettevaatlik, et tarvikud välja ei kukuks.

## Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

# Ümbertöötlus



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

# Garantii ja tootetugi

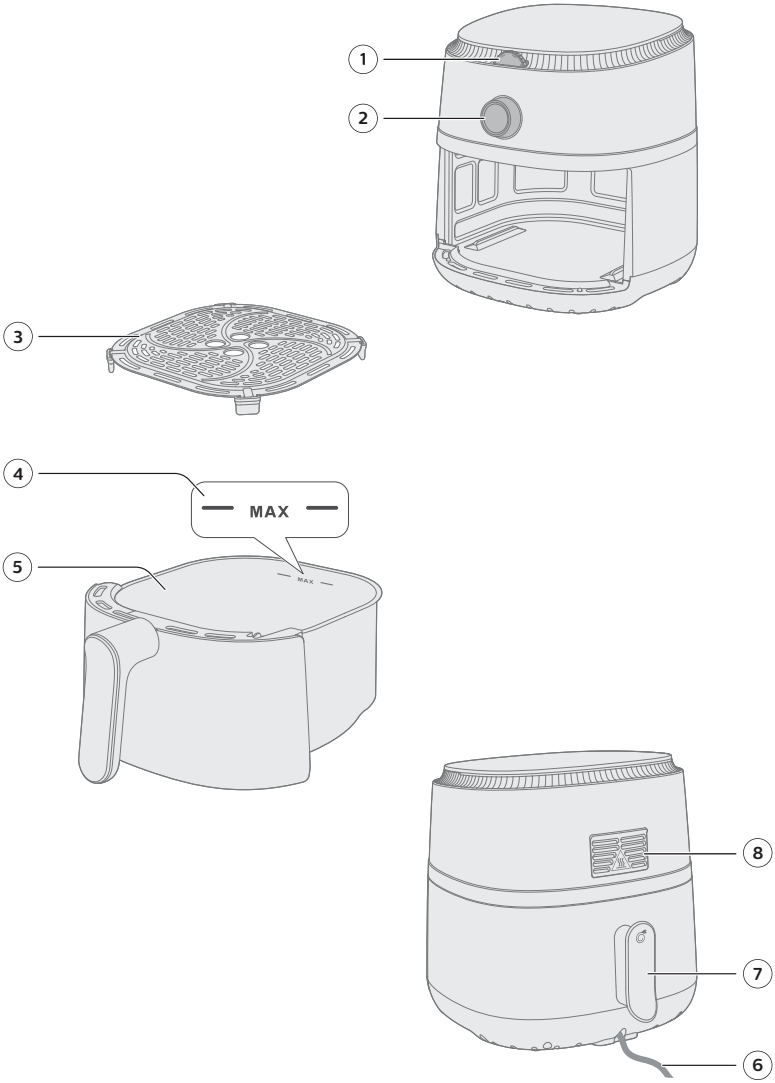
Versuni annab pärast ostmist sellele tootele kaheaastase garantii. See garantii ei kehti, kui defekt tuleneb ebaõigest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe saamiseks või garantii kasutamiseks külastage meie veebisaiti **www.home.id/warranty**.

# Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

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

# Üldine kirjeldus




1 Temperatuuriregulaator
2 Taimeri nupp
3 Frittimistarvik
4 MAX-tähis
5 Pott
6 Toitekaabel
7 Juhtmeümbris
8 Õhu väljalaskeavad

# Enne esimest kasutamist

**1** Eemaldage kõik pakkematerjalid.
**2** Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).

3 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine“).

# Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

**Märkus**

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

# Seadme kasutamine

## Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

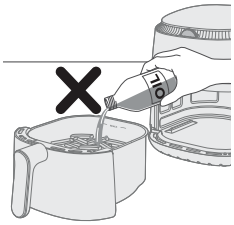
**Märkus**

- Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad.
- Suurte toidukoguste valmistamisel (nt friikartulid, krevetid, kanakoivad, külmutatud suupisted) raputage, keerake või segage korvis olevat toitu kaks või kolm korda, et saavutada ühtlast tulemust.

| Koostisained | Kogus | Aeg (min) | Tempera-tuur | Märkus |
|---|---|---|---|---|
| Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) | 200–400 g | 17–27 | 180 °C | Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda |
| Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud) | 200–400 g | 28–35 | 180 °C | Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda |
| Külmutatud kanapihvid | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | raputage, keerake või segage vahepeal |
| Külmutatud kevadrullid | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | raputage, keerake või segage vahepeal |
| Hamburger (umbes 150 g/5 oz) | 1-2 tükki | 12–16 | 150 °C | |
| Pikkpoiss | 400–600 g | 35–45 | 150 °C | Kasutage küpsetustarvikut |
| Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz) | 1-2 tükki | 18–22 | 200 °C | raputage, keerake või segage vahepeal |
| Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz) | 2-5 tükki | 23–25 | 180 °C | raputage, keerake või segage vahepeal |
| Kanarind (umbes 160 g/6 oz) | 1-3 tükki | 21–23 | 180 °C | |

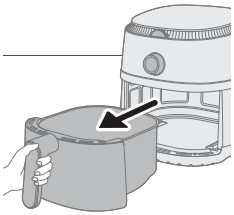
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz) | 1 tükki | 23 | 200 °C | |
| Kalafilee (umbes 200 g/7 oz) | 1-2 tükki | 21–26 | 200 °C | |
| Köögiviljade segu (jämedalt hakitud) | 200–400 g | 12–18 | 180 °C | Küpsetusaja määramisel järgige oma maitset.<br>Raputage, keerake või segage vahepeal. |
| Muffinid (ligikaudu 50 g/1,8 oz) | 1-6 tükki | 16–20 | 160 °C | |
| Kook | 400–600 g | 35–45 | 160 °C | Kasutage küpsetustarvikut. |
| Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/1,2 oz) | 1-4 tükki | 6–10 | 200 °C | |
| Kodune leib | 400–600 g | 40–50 | 160 °C | Kasutage küpsetustarvikut.<br>Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. |

# Õhkfrittimine

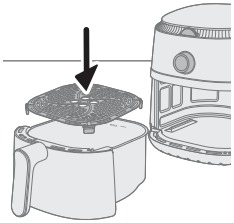



**Ettevaatust**

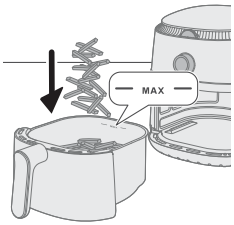
- **See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.**
- **Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.**
- **Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.**
- **Esmakordsel kasutamisel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



**1** Eemaldage pann seadmest, tõmmates seda käepidemest.



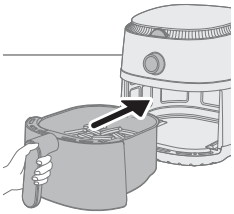
**2** Asetage frittimistarvik pannile.




**3** Asetage toiduained pannile.

**Märkus**

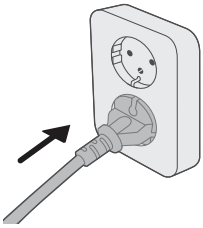
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi ületage toitude tabelis näidatud kogust ega täitke korvi üle MAX-tähise, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



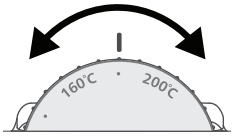
**4** Pange pott tagasi Airfryerisse.

**Ettevaatust**

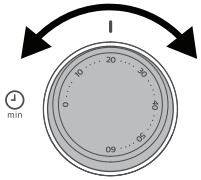
- **Ärge kunagi kasutage panni ilma frittimistarvikuta.**
- **Ärge katsuge panni kasutamise ajal ning mõne aja jooksul pärast kasutamist, sest see läheb väga tuliseks.**



**5** Sisestage pistik seinakontakti.

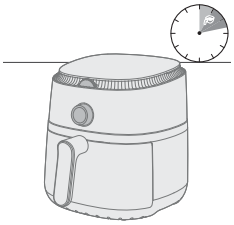



**6** Keerake temperatuuri juhtnupp vajalikule temperatuurile.

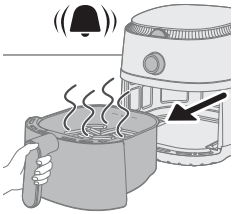



**7** Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.

**Märkus**



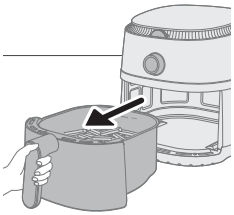
- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Koostisainete raputamiseks eemaldage pann seadmest ja raputage seda valamu kohal. Seejärel libistage pott tagasi seadmesse.
- Kui määrate poolele küpsetusajale taimeri, tuleb taimeri kella kõlades koostisaineid raputada või pöörata. Ärge unustage taimerit ülejäänud küpsetusajale seadistada.
- Kui soovite küpsetamise ajal muuta küpsetustemperatuuri või -aega, keerake juhtnupud soovitud seadistusele.



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

**Märkus**

- Võite seadme ka käsitsi välja lülitada. Selleks pöörake taimeri nupp vastupäeva asendisse 0. See nõuab veidi rohkem jõudu kui päripäeva pööramine.



**9** Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

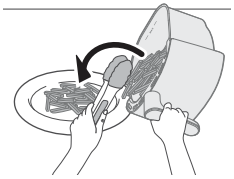
**Ettevaatust**

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

**Märkus**

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

**10** Tühjendage sisu kaussi või taldrikule.



**Ettevaatust**

- **Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pann, seesmine korpus ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.**

**Märkus**

- Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitange.
- Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhja.

- Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmistamist või enne toiduainete raputamist kallata pannilt liigse õli või kogutud rasva välja. Asetage pann kuumakindlale pinnale. Kui soovite liigse õli või rasva välja kallata, pange kätte pajakindad. Pange pann tagasi seadmesse.
- Kui üks ports toiduaineid sai valmis, on Airfryer kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.

## Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepäraste koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.
- Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 500-grammiseid (18-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.

**1** 1Koorige kartulid ja lõigake need ribadeks (8 × 8 mm / 0,3 tolli).
**2** Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.
**3** Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.
**4** Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
**5** Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.

**Märkus**

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

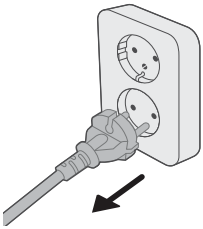
**6** Asetage kartuliviilud pannile.
**7** Praadige kartuliviile ja segage praadimise ajal 2–3 korda.

# Puhastamine

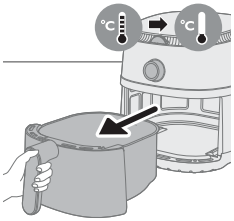
**Hoiatus**

- **Enne puhastamise alustamist laske pannil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.**
- **Pann on mittenakkuva kattega. 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** Pöörake taimerinupp asendisse 0, eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel jahtuda.



**Näpunäide**

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

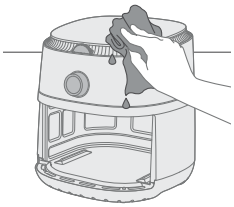
**2** Eemaldage frittimistarvik pannilt.

**3** Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.

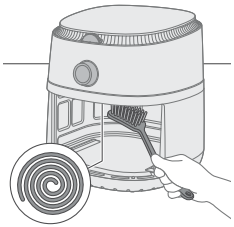
**4** Peske pann ja frittimistarvik nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vt „puhastamise tabelit").

**Näpunäide**

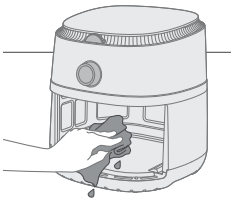
- Kui panni või frittimistarviku külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui pannil või frittimistarvikul on rasvaplekke,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



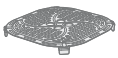
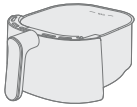
**5** Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välispinda õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



**6** Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



**7** Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse nuustikuga.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

# Hoiustamine

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

**Märkus**

- Airfryeri kandmisel hoidke seda alati horisontaalselt, et vältida pannide juhuslikku väljakukkumist, mis võib neid kahjustada.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

# Veaotsing

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

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks. | Sisemine kuumus kiirgub välispindadele. | See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad. |
| | | Pann ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad. |
| | | Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:  |
| | | Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist. |
| Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja. | Te ei kasutanud õiget kartulisorti. | Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| | Pannil oleva toidu kogus on liiga suur. | Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid. |
| | Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada. | Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid. |
| Airfryer ei lülitu sisse. | Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud. | Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud. |
| | Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet. | Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid. |
| Näen Airfryeris kooruvaid laike. | Airfryeri pannile võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või frittimistarviku sisestamisel). | Kahjustuste vältimiseks tuleb frittimistarvik korralikult pannile langetada. Kui sisestate frittimistarviku nurga all, võib see tabada panni 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 pann ja frittimistarvik põhjalikult pärast iga kasutamist. |
| | Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge. | Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks. |
| | Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja. | Patsutage toit enne pannile panekut kuivaks. |

# Contenido

**Importante** 67
**Reciclaje** 69
**Garantía y asistencia** 69
**Introducción** 70
**Descripción general** 70
**Antes del primer uso** 71
**Preparativos antes del primer uso** 71
**Uso del aparato** 71
**Limpieza** 75
**Almacenamiento** 77
**Solución de problemas** 77

# Importante

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

## Peligro



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

## Advertencia

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con toma de tierra, protegido por un diferencial.



- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire 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.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 ° C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente y los accesorios dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el aparato. Manipúlelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

## Precaución

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

- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, ya que la resistencia, el borde de las piezas metálicas y el protector salpicaduras estarán calientes.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.

## Campos electromagnéticos (CEM)

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

# Reciclaje



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

# Garantía y asistencia

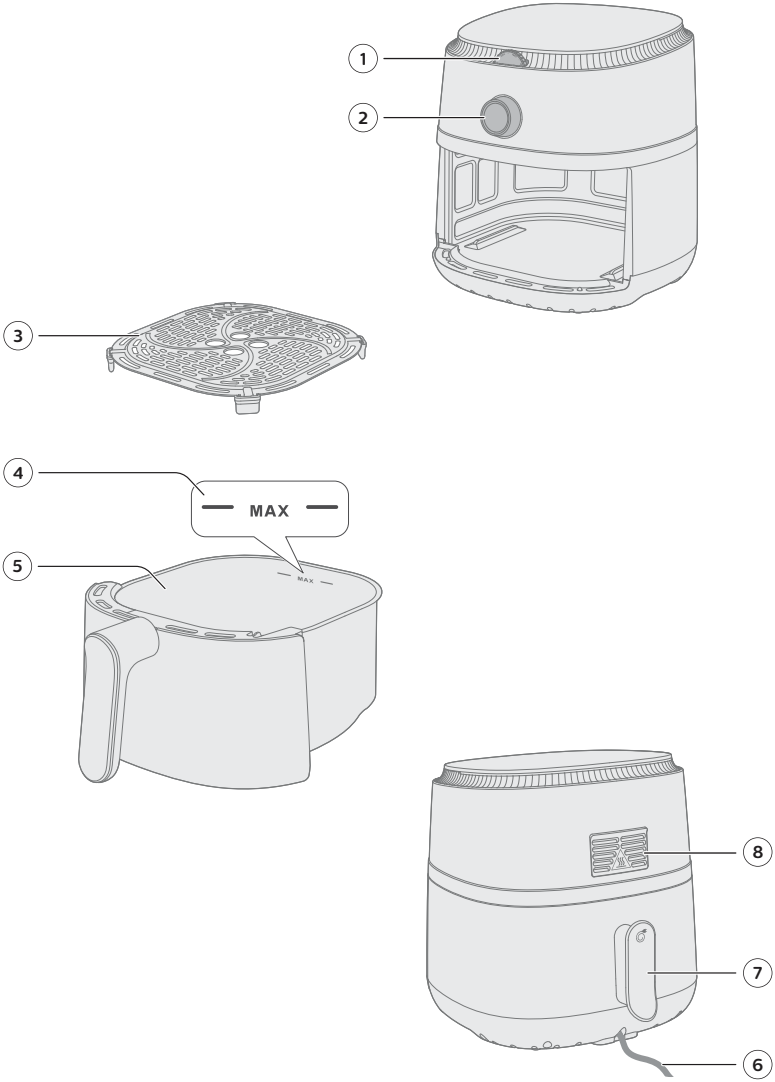
Versuni ofrece una garantía de dos años después de la compra para este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o para invocar la garantía,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

# Introducción

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

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

# Descripción general




1 Botón de temperatura
2 Botón del temporizador
3 Accesorio para freír
4 Indicación MAX
5 Recipiente
6 Cable de alimentación

7 Recogecable
8 Salidas de aire

# Antes del primer uso

1 Retire todos los materiales de embalaje.
2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
3 Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

# Preparativos antes del primer uso

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

**Note**

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

# Uso del aparato

## Tabla de alimentos

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

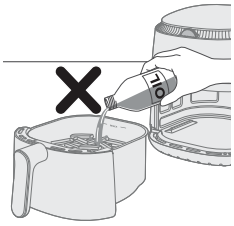
**Nota**

- Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
- Al preparar grandes cantidades de alimentos (como patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), sacuda, gire o remueva los ingredientes en el recipiente 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

| Ingredientes | Cantidad | Tiempo (min) | Tempera-tura | Nota |
|---|---|---|---|---|
| Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") | 200-400 g | 17 - 27 | 180 °C | Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación |
| Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor) | 200-400 g | 28 - 35 | 180 °C | Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación |
| Taquitos de pollo congelados | 200-400 g | 10 - 20 | 200 °C | Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación. |
| Rodillos de primavera congelados | 200-400 g | 10 - 20 | 200 °C | Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación. |

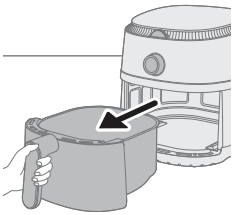
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz) | 1-2 unidades | 12 - 16 | 150 °C | |
| Budín de carne | 400-600 g | 35 - 45 | 150 °C | Utilice el accesorio de horneado |
| Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz) | 1-2 unidades | 18 - 22 | 200 °C | Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación. |
| Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz) | 2-5 unidades | 23 - 25 | 180 °C | Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación. |
| Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz) | 1-3 unidades | 21 - 23 | 180 °C | |
| Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz) | 1 pieza | 23 | 200 °C | |
| Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz) | 1-2 unidades | 21 - 26 | 200 °C | |
| Verduras variadas (cortadas en trozos grandes) | 200-400 g | 12 - 18 | 180 °C | Ajuste el tiempo de cocción a su gusto.<br>Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación. |
| Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz) | 1-6 unidades | 16 - 20 | 160 °C | |
| Bizcocho/tarta | 400-600 g | 35 - 45 | 160 °C | Utilice el accesorio de horneado. |
| Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/1,2 oz) | 1-4 unidades | 6 - 10 | 200 °C | |
| Pan casero | 400-600 g | 40 - 50 | 160 °C | Utilice el accesorio de horneado.<br>La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos. |

## Freír con aire

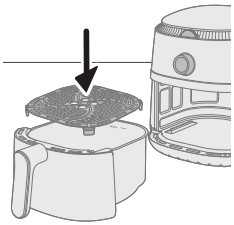



**Precaución**

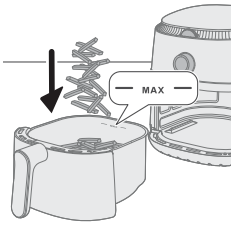
- **Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.**
- **No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.**
- **Este aparato es solo para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



**1** Retire el recipiente del aparato tirando del asa.



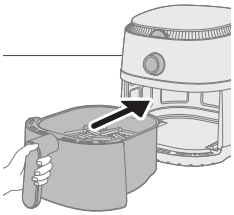
**2** Coloque el accesorio para freír en el recipiente.




**3** Ponga los ingredientes en el recipiente.

**Nota**

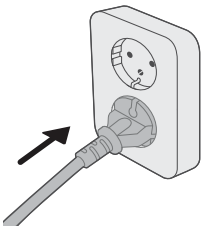
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene el recipiente por encima de la indicación "MAX",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



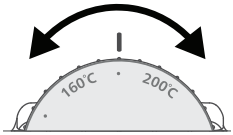
**4** Vuelva a introducir el recipiente en la Airfryer.

**Precaución**

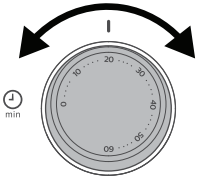
- **Nunca utilice el recipiente si no está el accesorio para freír en su interior.**
- **No toque el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho.**



**5** Enchufe el aparato a la toma de corriente.

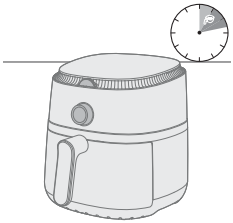



**6** Gire el botón de temperatura hasta la temperatura deseada.

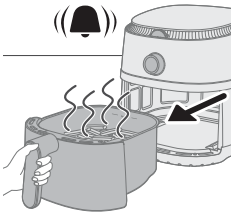



**7** Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de cocción necesario para encender el aparato.

**Nota**



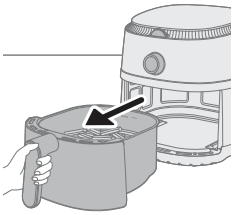
- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, extraiga el recipiente y sacúdalo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.
- Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador con el tiempo de cocción restante.
- Durante la cocción, si necesita cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, gire los botones de control hasta el ajuste deseado.



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

**Nota**

- También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el botón del temporizador a 0 (izquierda). Tendrá que ejercer algo más de fuerza que al girarlo hacia la derecha.



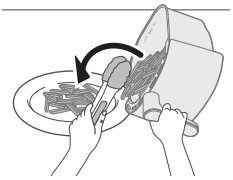
**9** Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

**Precaución**

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

**Nota**

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



**10** Vacíe el contenido en un bol o en un plato.

**Precaución**

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

**Nota**

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

## Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

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

**1** Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).

**2** Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.

**3** Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.

**4** Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

**5** Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.

**Nota**

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

**6** Coloque las tiras en el recipiente.

**7** Fría las tiras de patata y remuévalas 2 o 3 veces durante la cocción.

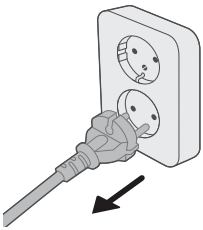
# Limpieza

**Advertencia**

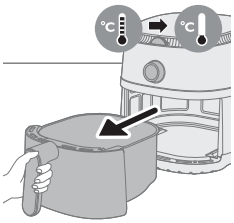
- **Deje que el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**

- **El recipiente tiene una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**

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



**1** Gire el botón del temporizador hasta 0, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.



**Tip**

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

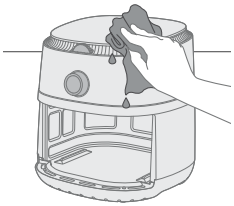
**2** Retire el accesorio para freír del recipiente.

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

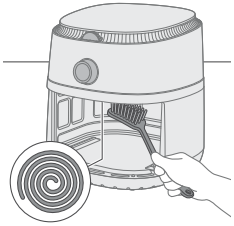
**4** Lave el recipiente y el accesorio para freír en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").

**Tip**

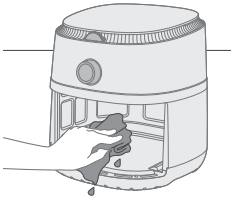
- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o al accesorio para freír, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda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



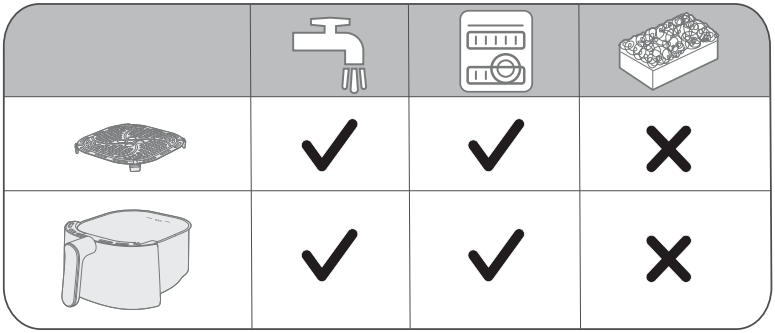
**5** Para evitar rayones, frote suavemente el exterior del aparato con un paño limpio, suave y liso. Comience con un paño ligeramente humedecido y continúe con uno seco, si es necesario.



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



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



# Almacenamiento

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

**Nota**

- Cuando transporte la Airfryer, sujétela siempre en posición horizontal para evitar que los recipientes se caigan accidentalmente, ya que podrían dañarse.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas antes de transportarla o almacenarla.

# Solución de problemas

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

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| El exterior del aparato se calienta durante el uso. | El calor del interior sale por las paredes exteriores. | Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto. |

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

| Problema | Posible causa | Solución |
| --- | --- | --- |
| Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer. | Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir el accesorio para freír). | Puede evitar los daños introduciendo el accesorio para freír en el recipiente correctamente. Si introduce el accesorio para freír 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 el accesorio para freír después de cada uso. |
| | El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos. | Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido. |
| | El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne. | Seque bien los alimentos antes de colocarlos en el recipiente. |

# Sommaire

**Important** 80
**Recyclage** 82
**Garantie et assistance** 83
**Introduction** 83
**Description générale** 84
**Avant la première utilisation** 84
**Préparations avant la première utilisation** 85
**Utilisation de l'appareil** 85
**Nettoyage** 89
**Rangement** 91
**Dépannage** 91

# Important

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

## Danger



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

## Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre, protégée par un disjoncteur adapté.



- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à 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.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve et les accessoires placés dans la chambre de cuisson sont chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.

## Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la création d'acrylamide).
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : la résistance, le bord des pièces métalliques et l'écran protecteur sont brûlants.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Faites preuve de prudence lorsque vous versez les aliments cuits et veillez à ne pas laisser tomber les accessoires.

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

# Recyclage



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



# Garantie et assistance

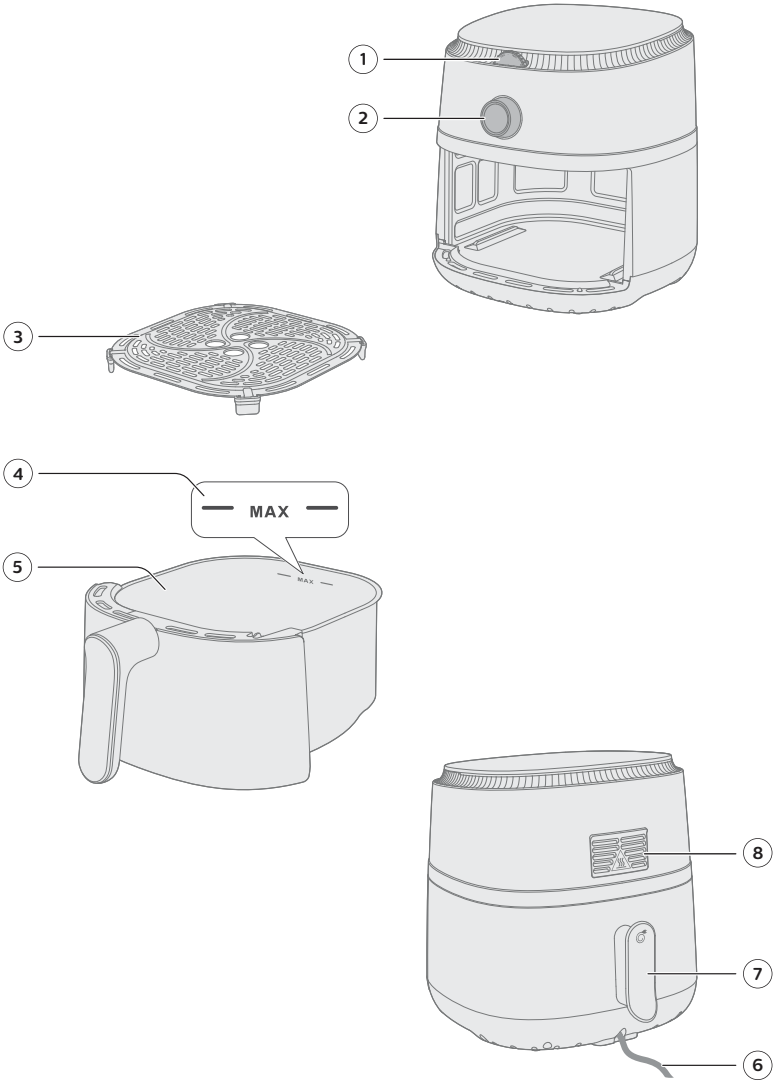
Versuni offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de sa date d'achat. Cette garantie n'est pas valide en cas de défaillance due à une utilisation incorrecte ou à un mauvais entretien. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web **www.home.id/warranty**.

# Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

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

# Description générale




1 Thermostat
2 Minuterie
3 Accessoire friture
4 Voyants MAX
5 Panoramique
6 Cordon d'alimentation
7 Range-cordon
8 Sorties d'air

# Avant la première utilisation

1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.

3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

# Préparations avant la première utilisation

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

**Remarque**

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

# Utilisation de l'appareil

## Tableau des aliments

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

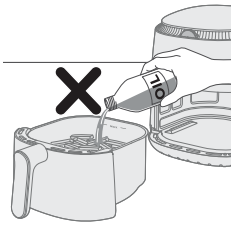
**Remarque**

- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, retournez ou mélangez les ingrédients dans la cuve 2 ou 3 fois pour obtenir un résultat homogène.

| Ingrédients | Quantité | Temps (min) | Température | Remarque |
|---|---|---|---|---|
| Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) | 200-400 g | 17-27 | 180 °C | Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson |
| Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur) | 200-400 g | 28-35 | 180 °C | Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson |
| Nuggets de poulet surgelés | 200-400 g | 10-20 | 200 °C | secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Rouleaux de printemps surgelés | 200-400 g | 10-20 | 200 °C | secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Hamburger (environ 150 g / 5 oz) | 1-2 pièces | 12-16 | 150 °C | |
| Pain de viande | 400-600 g | 35-45 | 150 °C | Utilisez l'accessoire de cuisson |

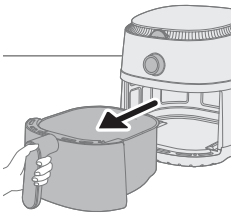
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz) | 1-2 pièces | 18-22 | 200 °C | secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz) | 2-5 pièces | 23-25 | 180 °C | secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz) | 1-3 pièces | 21-23 | 180 °C | |
| Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz) | 1 pièce | 23 | 200 °C | |
| Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz) | 1-2 pièces | 21-26 | 200 °C | |
| Mélange de légumes (hachés grossièrement) | 200-400 g | 12-18 | 180 °C | Réglez le temps de cuisson selon vos préférences. Secouez, retournez ou mélangez à mi-cuisson. |
| Muffins (environ 50 g / 1,8 oz) | 1-6 pièces | 16-20 | 160 °C | |
| Gâteau | 400-600 g | 35-45 | 160 °C | Utilisez l'accessoire de cuisson. |
| Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 1,2 oz) | 1-4 pièces | 6-10 | 200 °C | |
| Pain maison | 400-600 g | 40-50 | 160 °C | Utilisez l'accessoire de cuisson.<br>La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle. |

## Cuisson à l'air chaud

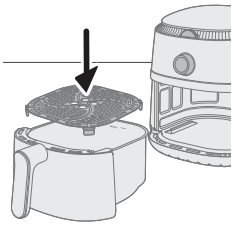



**Attention**

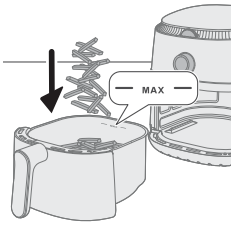
- **Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.**
- **Cet appareil est destiné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



**1** Retirez la cuve de l'appareil en tirant sur la poignée.



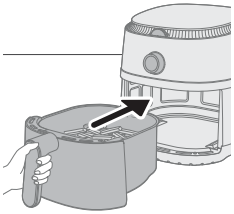
**2** Placez l'accessoire friture dans la cuve.




**3** Mettez les aliments dans la cuve.

**Remarque**

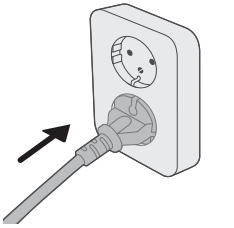
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section Tableau des aliments et ne remplissez pas la cuve au-delà de l'indication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



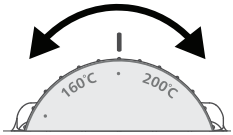
**4** Remettez la cuve dans la l'Airfryer.

**Attention**

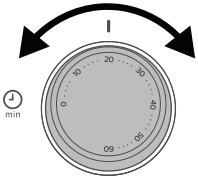
- **N'utilisez jamais la cuve sans l'accessoire friture à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle peut être très chaude.**



**5** Branchez la fiche sur la prise murale.

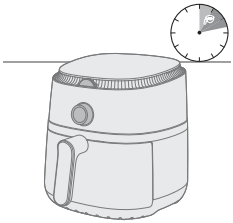



**6** Réglez le thermostat sur la température requise.

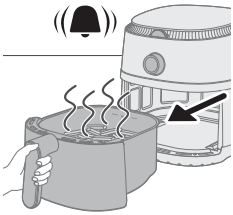



**7** Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis pour mettre l'appareil en marche.

**Remarque**



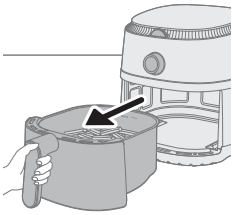
- Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les aliments, retirez la cuve et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.
- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, la sonnerie du minuteur retentira lorsqu'il sera temps de secouer ou de retourner les aliments. Veillez à régler le minuteur sur le temps de cuisson restant.
- Si vous devez modifier la température ou la durée de cuisson en cours de cuisson, tournez les sélecteurs sur le réglage souhaité.



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

**Remarque**

- Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le minuteur sur 0 en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; cela nécessite un peu plus de force que pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



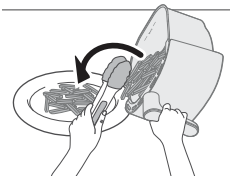
**9** Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

**Attention**

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

**Remarque**

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



**10** Videz le contenu dans un saladier ou un plat.

**Attention**

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

**Remarque**

- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.
- Selon le type d'aliment préparé, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque tournée ou avant de la secouer. Placez la cuve sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Replacez la cuve dans l'appareil.
- Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse Airfryer.

## Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches, (légèrement) farineuses.
- Il est préférable de cuire les frites par portions de 500 g / 18 oz maximum pour un résultat homogène. Les frites cuites par grosses quantités sont généralement moins croustillantes que les petites portions.

**1** Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets (10x10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur).

**2** Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.

**3** Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'une feuille d'essuie-tout.

**4** Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.

**5** Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter, pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

**Remarque**

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

**6** Mettez les bâtonnets dans la cuve.

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

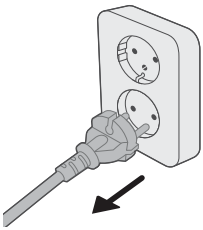
# Nettoyage

**Avertissement**

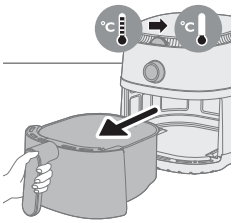
- **Laissez refroidir entièrement la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.**

- **La cuve est dotée d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.**

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



**1** Réglez le minuteur sur 0, retirez la fiche électrique de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.



**Astuce**

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

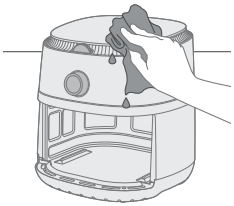
**2** Retirez l'accessoire friture de la cuve.

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

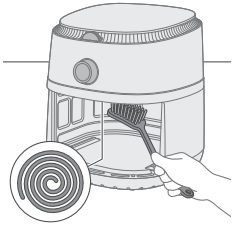
**4** Passez la cuve et l'accessoire friture au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le chapitre « Tableau relatif au nettoyage »).

**Astuce**

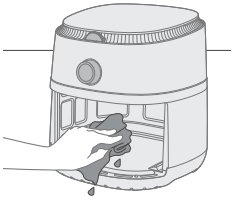
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou à l'accessoire friture, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle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



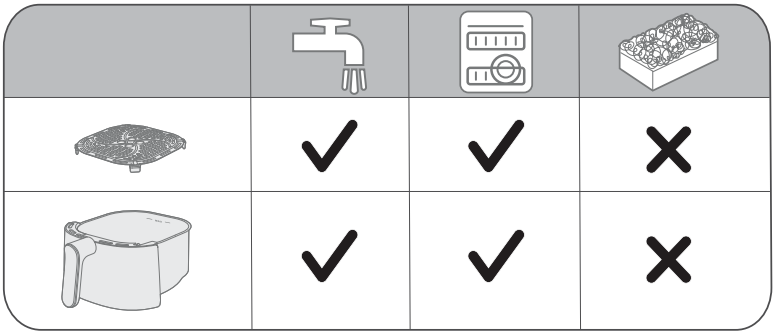
**5** Pour éviter les éraflures, essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, propre et non froissé. Commencez avec un chiffon légèrement humidifié et poursuivez avec un chiffon sec, si nécessaire.



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



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



# Rangement

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.

**Remarque**

- Tenez toujours l'Airfryer à l'horizontale lorsque vous le transportez pour éviter que les cuves ne tombent accidentellement, ce qui pourrait les endommager.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

# Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.philips.com/support** pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

| Problème | Cause possible | Solution |
| --- | --- | --- |
| L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation. | La chaleur interne chauffe les parois extérieures. | Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher. |
| | | Lorsque l'appareil est allumé, la cuve et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher. |
| | | Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :  |
| | | À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger. |
| Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais. | Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre. | Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches et farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture. |
| | La quantité d'aliments dans la cuve est trop importante. | Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison. |
| | Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson. | Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison. |
| L'Airfryer ne s'allume pas. | L'appareil n'est pas branché. | Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur. |
| | Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise. | L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles. |

| Problème | Cause possible | Solution |
| --- | --- | --- |
| Je vois des éraflures dans mon Airfryer. | De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple pendant l'utilisation d'outils de nettoyage durs et/ou l'insertion de l'accessoire friture). | Vous pouvez éviter de l'abîmer en abaissant correctement l'accessoire friture dans la cuve. Si vous insérez l'accessoire friture 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 l'accessoire friture après chaque utilisation. |
| | La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments. | De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère. |
| | Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile. | Épongez les aliments avant de les placer dans la cuve. |

# Sadržaj

**Važno** 94
**Recikliranje** 96
**Jamstvo i podrška** 96
**Uvod** 96
**Opći opis** 97
**Prije prve uporabe** 97
**Pripreme prije prve uporabe** 98
**Uporaba aparata** 98
**Čišćenje** 102
**Pohrana** 104
**Rješavanje problema** 104

# Važno

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

## Opasnost



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

## Upozorenje

- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Philips, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu, zaštićenu sigurnosnim prekidačem strujnog kruga koji sprječava curenje uzemljenja.
- Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.



- Ovaj aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak 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.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 ºC i 40 ºC.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Posuda 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.

## Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.

- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon uporabe aparat obavezno iskopčajte.
- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi.
- Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Budite oprezni tijekom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući su grijaći element, rub metalnih dijelova i zaštita od prskanja.
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- Budite pažljivi prilikom vađenja kuhane hrane i pazite da nastavci ne ispadnu.

## Elektromagnetska polja (EMF)

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

# Recikliranje



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

# Jamstvo i podrška

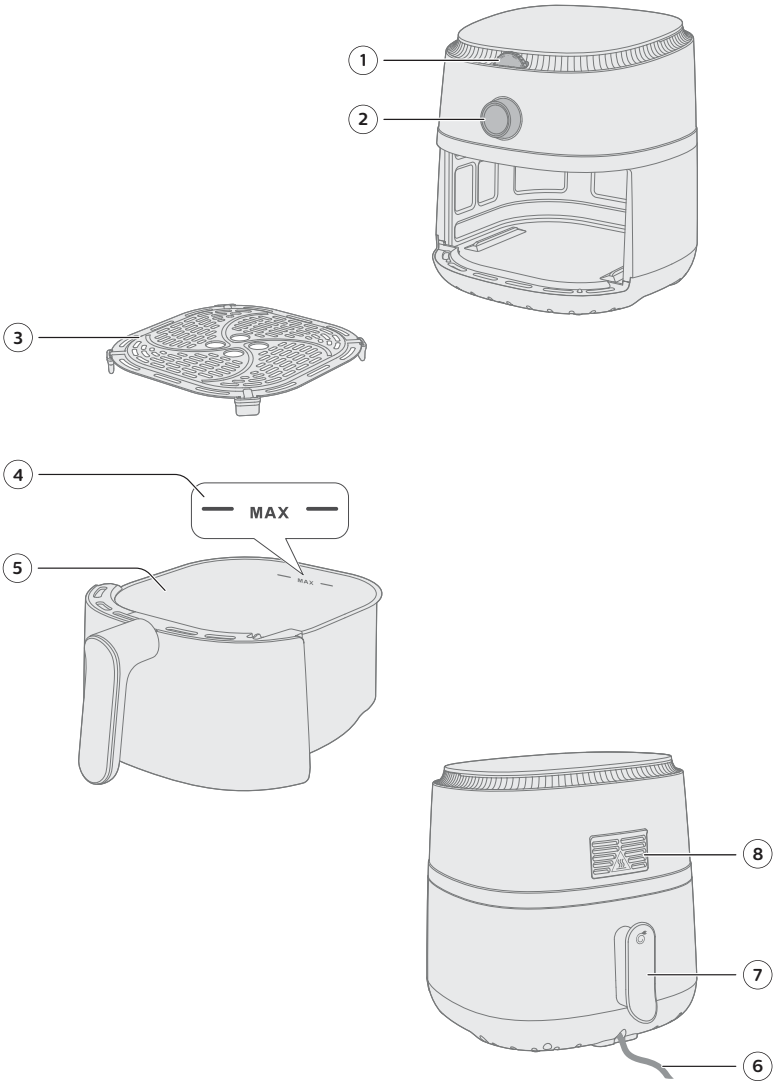
Versuni nudi dvogodišnje jamstvo na ovaj proizvod nakon kupnje. Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan neispravnom uporabom ili neispravnim održavanjem. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto **www.home.id/warranty**.

# Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

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

# Opći opis




1 Regulator temperature
2 Gumb mjerača vremena
3 Umetak za prženje
4 Indikator MAX
5 Posuda
6 Kabel za napajanje
7 Dio za namatanje kabela
8 Izlazi zraka

# Prije prve uporabe

**1** Uklonite svu ambalažu.
**2** Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.

3 Prije prve uporabe temeljito očistite aparat (provjerite poglavlje „Čišćenje“).

# Pripreme prije prve uporabe

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

**Napomena**

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

# Uporaba aparata

## Tablica hrane

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

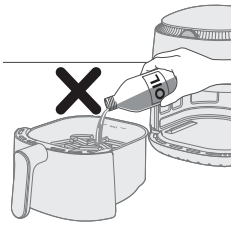
**Napomena**

- Imajte na umu da su te postavke samo prijedlozi. Ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke jer se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i proizvođaču.
- Kad pripremate veću količinu hrane (npr. krumpiriće, kozice, batake, zamrznute grickalice), dva do tri puta protresite, okrenite ili promiješajte sastojke u posudi kako biste ostvarili dosljedan rezultat.

| Sastojci | Količina | Vrijeme (min) | Tempera-tura | Napomena |
|---|---|---|---|---|
| Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča) | 200 – 400 g | 17 – 27 | 180 °C | Protresite, okrenite ili promiješajte 2-3 puta između |
| Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine) | 200 – 400 g | 28 – 35 | 180 °C | Protresite, okrenite ili promiješajte 2-3 puta između |
| Zamrznuti pileći medaljoni | 200 – 400 g | 10 – 20 | 200 °C | protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta |
| Zamrznute proljetne rolice | 200 – 400 g | 10 – 20 | 200 °C | protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta |
| Hamburger (oko 150 g / 5 oz) | 1 – 2 komada | 12 – 16 | 150 °C | |
| Mesna štruca | 400 – 600 g | 35 – 45 | 150 °C | Upotrebljavajte dodatak za pečenje |
| Mesni kotleti bez kosti (oko 190 g / 7 oz) | 1 – 2 komada | 18 – 22 | 200 °C | protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta |
| Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz) | 2 – 5 komada | 23 – 25 | 180 °C | protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta |

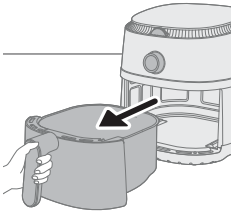
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz) | 1 – 3 komada | 21 – 23 | 180 °C | |
| Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz) | 1 komad | 23 | 200 °C | |
| Riblji filet (oko 200 g / 7 oz) | 1 – 2 komada | 21 – 26 | 200 °C | |
| Miješano povrće (grubo narezano) | 200 – 400 g | 12 – 18 | 180 °C | Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu.<br>Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta. |
| Muffini (oko 50 g / 1,8 oz) | 1 – 6 komada | 16 – 20 | 160 °C | |
| Kolač | 400 – 600 g | 35 – 45 | 160 °C | Upotrebljavajte dodatak za pečenje. |
| Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 1,2 oz) | 1 – 4 komada | 6 – 10 | 200 °C | |
| Domaći kruh | 400 – 600 g | 40 – 50 | 160 °C | Upotrebljavajte dodatak za pečenje.<br>Kruh treba biti oblikovan što plosnatije kako pri podizanju ne bi dodirivao grijaći element. |

## Prženje zrakom

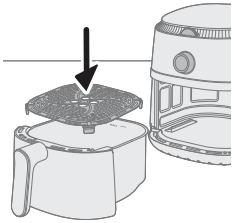



**Oprez**

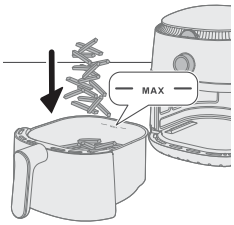
- **Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.**
- **Nemojte dodirivati vruće površine. Upotrebljavajte drške i regulatore. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.**
- **Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.**
- **Prilikom prve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



**1** Izvadite posudu iz aparata tako da povučete ručku.



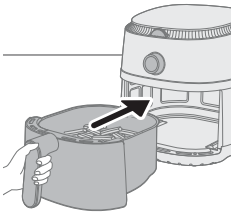
**2** Stavite umetak za prženje u posudu.




**3** Sastojke stavite u posudu.

**Napomena**

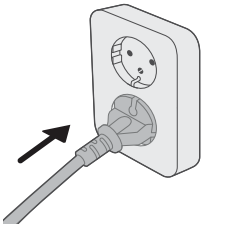
- U aparatu Airfryer možete pripremati širok raspon namirnica. Odgovarajuće količine i vremena kuhanja potražite u Tablici hrane.
- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti posudu iznad oznake MAX jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.



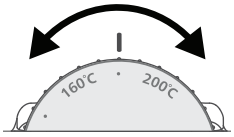
**4** Vratite posudu u Airfryer.

**Oprez**

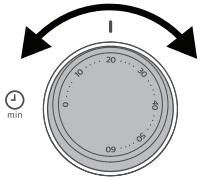
- **Posudu nikad nemojte upotrebljavati bez umetka za prženje.**
- **Nemojte dodirivati posudu tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijane.**



**5** Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.

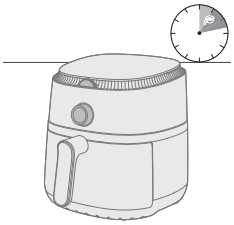



**6** Okrenite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.

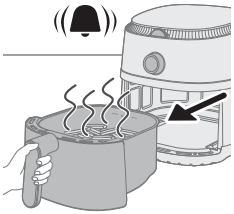



**7** Gumb mjerača vremena okrenite na potrebno vrijeme kuhanja kako biste uključili aparat.

**Napomena**



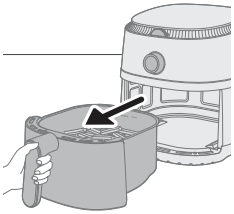
- Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte Tablicu hrane). Kako biste protresli sastojke, izvadite posudu i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.
- Ako mjerač vremena postavite na pola vremena kuhanja, on će zazvoniti kada bude vrijeme za protresanje ili okretanje namirnica. Pazite da ponovo postavite mjerač vremena na preostalo vrijeme kuhanja.
- Ako tijekom kuhanja trebate promijeniti temperaturu ili vrijeme kuhanja, okrenite upravljačke regulatora na potrebnu postavku.



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

**Napomena**

- Aparat možete i ručno isključiti. Kako biste to učinili, regulator mjerača vremena okrenite na 0 (u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu); za to je potrebna malo veća snaga nego za okretanje u smjeru kazaljke na satu.



**9** Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

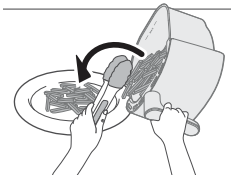
**Oprez**

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

**Napomena**

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

**10** Sadržaj ispraznite u zdjelu ili na tanjur.



**Oprez**

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

**Napomena**

- Kako biste izvadili velike ili krhke sastojke, upotrijebite hvataljke.
- Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.
- Ovisno o vrsti sastojaka koje pripremate, nakon svake porcije ili prije protresanja pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz posude. Posudu stavite na površinu otpornu na toplinu. Pri izlijevanju viška ulja ili masnoće nosite kuhinjske rukavice. Posudu vratite u aparat.

- Nakon pripremanja jedne skupine sastojaka, Airfryer je odmah spreman za pripremu nove skupine.

## Priprema domaćih krumpirića

Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krumpira pogodnu za pržene krumpiriće, npr. svježe, (blago) brašnaste krumpire.
- Kako bi se postigli ravnomjerni rezultati, krumpiriće je najbolje pržiti zrakom u porcijama do 500 g / 18 oz. Veće količine krumpirića rezultiraju manje hrskavim krumpirićima.

**1** Ogulite krumpire i narežite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).
**2** Namačite štapiće krumpira u zdjeli s vodom najmanje 30 minuta.
**3** Ispraznite zdjelu i osušite štapiće krumpirića krpom ili papirnatim ručnikom.
**4** U zdjelu ulijte jednu jušnu žlicu ulja za kuhanje, stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne prekriju uljem.
**5** Izvadite štapiće iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom s prorezima kako bi višak ulja ostao u zdjeli.

**Napomena**

- Nemojte naginjati zdjelu kako biste sve štapiće odjednom istresli u posudu jer će višak ulja završiti u posudi.

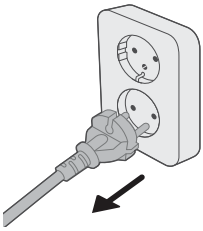
**6** Stavite štapiće u posudu.
**7** Pržite štapiće krumpira i protresite ih 2 – 3 puta tijekom kuhanja.

# Čišćenje

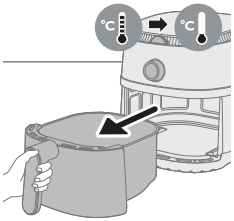
**Upozorenje**

- **Prije čišćenja ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.**
- **Posuda ima premaz koji sprječava lijepljenje. Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.**

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



**1** Regulator mjerača vremena okrenite na 0, izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se hladi.



**Savjet**

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

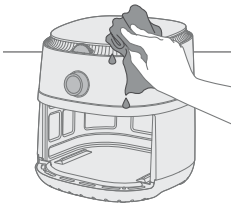
**2** Izvadite umetak za prženje iz posude.

**3** Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.

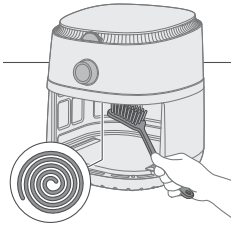
**4** Posudu i umetak za prženje operite u perilici posuđa. Možete ih oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje").

**Savjet**

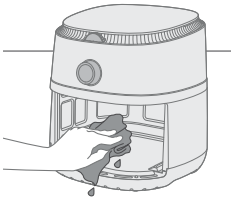
- Ako se ostaci hrane zalijepe za posudu ili umetak za prženje, možete ih namočiti u vrućoj vodi s deterdžentom za posuđe 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuđa koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na posudi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



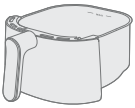
**5** Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite vanjski dio aparata nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



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



**7** Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

# 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 Airfryer obavezno držite vodoravno kako biste spriječili slučajno ispadanje posuda kojim bi se mogle oštetiti.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer fiksirani.

# Rješavanje problema

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

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe. | Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu. | To je normalno. Sve drške i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati. |
| | | Posuda i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju. |
| | | Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom:  |
| | | Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu. |
| Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala. | Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira. | Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježe, brašnaste krumpire. Ako trebate spremiti krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje. |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| | U posudi je prevelika količina sastojaka. | Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika. |
| | Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja. | Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika. |
| Airfryer se ne uključuje. | Aparat nije ukopčan u napajanje. | Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu. |
| | Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu. | Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače. |
| Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio. | Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja umetka za prženje). | Oštećenje možete spriječiti pravilnim spuštanjem umetka za prženje u posudu. Ako umetak za prženje umetnete pod kutom, njegova 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 umetak za prženje obavezno temeljito očistite nakon svake uporabe. |
| | Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu. | Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula. |
| | Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila. | Hranu prije postavljanja u posudu posušite tapkanjem. |

# Sommario

**Importante** 106
**Riciclaggio** 108
**Garanzia e assistenza** 109
**Introduzione** 109
**Descrizione generale** 110
**Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta** 110
**Prima del primo utilizzo** 111
**Utilizzo dell'apparecchio** 111
**Pulizia** 115
**Conservazione** 117
**Risoluzione dei problemi** 117

# Importante

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

## Pericolo



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

## Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.



- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- 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.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.

## Attenzione

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

## Campi elettromagnetici (EMF)

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

# Riciclaggio



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

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

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

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

# Garanzia e assistenza

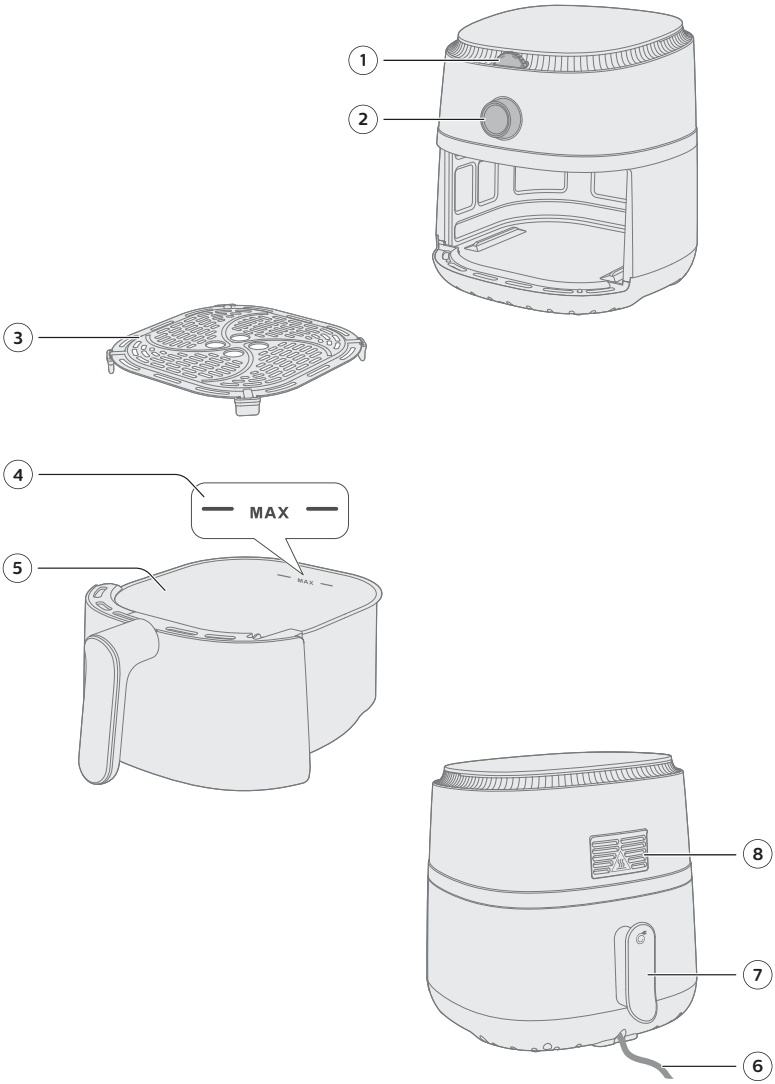
Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dalla data di acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso inappropriato o a scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per maggiori informazioni o per consultare la garanzia, visitate il nostro sito web all'indirizzo **www.home.id/warranty**.

# Introduzione

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

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

# Descrizione generale




1 Manopola della temperatura
2 Manopola del timer
3 Inserto per friggere
4 Spia MAX
5 Recipiente
6 Cavo di alimentazione
7 Avvolgicavo
8 Prese di aerazione

# Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

**1** Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
**2** Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.

3 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

# Prima del primo utilizzo

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

**Nota**

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

# Utilizzo dell'apparecchio

## Tabella dei cibi

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

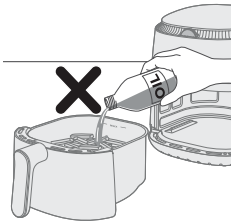
**Nota**

- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, cosce di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

| Ingredienti | Importo | Tempo (min) | Tempera-tura | Nota |
|---|---|---|---|---|
| Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) | 200-400 g | 17 - 27 | 180 °C | Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte |
| Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore) | 200-400 g | 28 - 35 | 180 °C | Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte |
| Nugget di pollo surgelati | 200-400 g | 10 - 20 | 200 °C | Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Involtini primavera surgelati | 200-400 g | 10 - 20 | 200 °C | Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Hamburger (circa 150 g) | 1-2 pezzi | 12 - 16 | 150 °C | |
| Polpettone | 400-600 g | 35 - 45 | 150 °C | Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno |
| Braciole senza osso (circa 190 g) | 1-2 pezzi | 18 - 22 | 200 °C | Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |

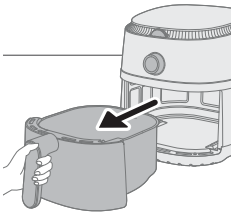
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Cosce di pollo (circa 125 g) | 2-5 pezzi | 23 - 25 | 180 °C | Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Petto di pollo (circa 160 g) | 1-3 pezzi | 21 - 23 | 180 °C | |
| Pesce intero (circa 300-400 g) | 1 pezzo | 23 | 200 °C | |
| Filetto di pesce (circa 200 g) | 1-2 pezzi | 21 - 26 | 200 °C | |
| Verdure miste (tagliate grossolanamente) | 200-400 g | 12 - 18 | 180 °C | Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti<br>Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Muffin (circa 50 g) | 1-6 pezzi | 16 - 20 | 160 °C | |
| Torte | 400-600 g | 35 - 45 | 160 °C | Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno |
| Pane/panini precotti (circa 60 g) | 1-4 pezzi | 6 - 10 | 200 °C | |
| Pane fatto in casa | 400-600 g | 40 - 50 | 160 °C | Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno<br>La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione. |

## Frittura ad aria

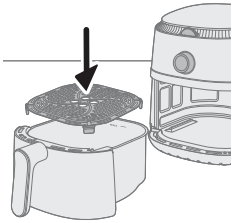


**Attenzione**

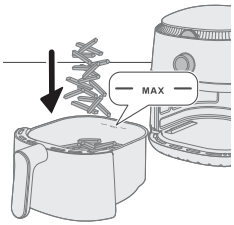
- **La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.**
- **Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.**
- **Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.**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



**1** Estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



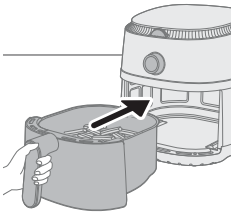
**2** Posizionare l'inserto per friggere all'interno del recipiente.




**3** Mettere gli ingredienti nel recipiente.

**Nota**

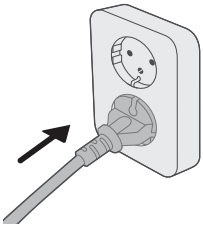
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il recipiente oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.



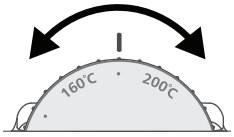
**4** Reinserire il recipiente all'interno di Airfryer.

**Attenzione**

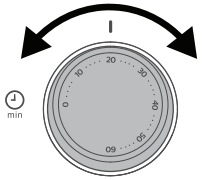
- **Non utilizzare mai il recipiente senza l'inserto per friggere al suo interno.**
- **Non toccare il recipiente durante e subito dopo l'uso, poiché può diventare molto caldo.**



**5** Inserire la spina nella presa a muro.

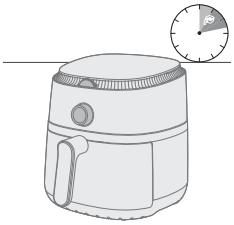



**6** Ruotare la manopola della temperatura fino al valore richiesto.

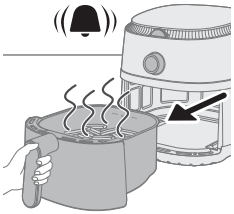



**7** Per accendere l'apparecchio, posizionare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.

**Nota**



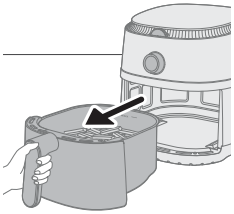
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente e scuoterlo sul lavello. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.
- Se si imposta il timer su metà del tempo di cottura, quando si sente il segnale acustico del timer è il momento di scuotere o girare gli ingredienti. Assicurarsi di reimpostare sul timer il tempo di cottura rimanente.
- Durante la cottura, se è necessario modificare la temperatura o il tempo di cottura, ruotare le manopole di controllo sull'impostazione desiderata.



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

**Nota**

- È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, ruotare in senso antiorario la manopola del timer su 0: l'operazione richiede una forza leggermente maggiore di quando si ruota la manopola in senso orario.



**9** Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

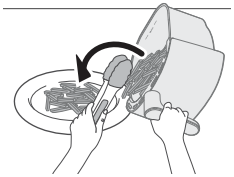
**Attenzione**

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

**Nota**

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

**10** Svuotare il contenuto in una ciotola o in un piatto.



**Attenzione**

- **Dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.**

**Nota**

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

- A seconda del tipo di ingredienti cucinati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere. Posizionare il recipiente su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Reinserire il recipiente nell'apparecchio.
- Quando è pronta una prima parte di ingredienti, Airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.

## Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte con Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
- Per risultati ottimali, è consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 500 grammi circa. Le patatine fritte in quantità maggiori tendono a essere meno croccanti rispetto alle porzioni più piccole.

1 Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (8x8 mm di spessore).
2 Mettere a bagno le patate a bastoncini in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
3 Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.
4 Versare un cucchiaio di olio nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
5 Rimuovere le patate con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

**Nota**

- Non inclinare la ciotola per versare le patate a bastoncini nel recipiente in una volta sola in quanto potrebbe fuoriuscire dell'olio.

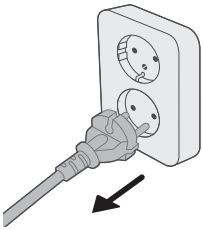
6 Mettere le patate nel recipiente.
7 Friggere i bastoncini di patate e mescolarli 2-3 volte durante la cottura.

# Pulizia

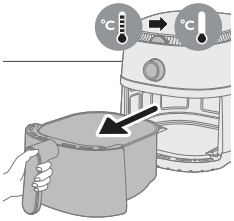
**Avvertenza**

- **Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il recipiente e l'interno dell'apparecchio.**
- **Il recipiente è dotato di un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.



1 Ruotare la manopola del timer sullo 0, rimuovere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.



**Consiglio**

- Rimuovere il recipiente per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.

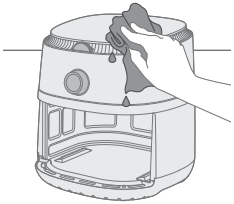
2 Rimuovere l'inserto per friggere dal recipiente.

3 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

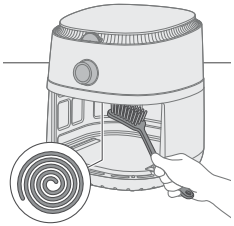
4 Lavare il recipiente e l'inserto per friggere in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

**Consiglio**

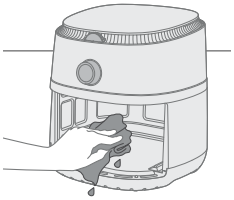
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o all'inserto per friggere, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sul recipiente o inserto per friggere sono presenti macchie di grasso che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.



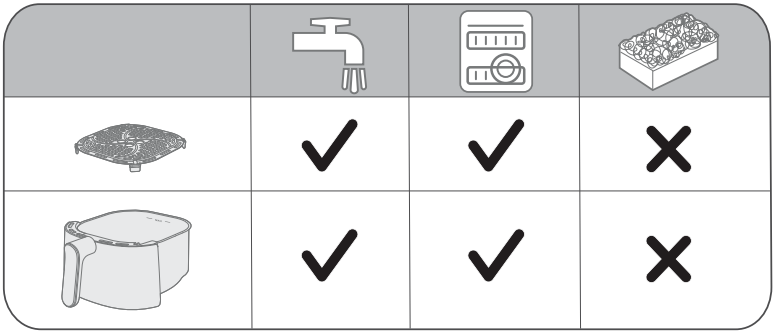
5 Per evitare graffi, pulire delicatamente la parte esterna dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



6 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.



7 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.



# 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 Airfryer, tenerlo sempre in posizione orizzontale per evitare che i recipienti cadano accidentalmente, con il rischio di danneggiarli.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

# Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate di seguito, visitare il sito **www.philips.com/support** per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso. | Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne. | Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate. |
| | | Il recipiente e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate. |

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| | | Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:  |
| | | Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro. |
| Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei. | Non si sta friggendo il tipo di patate giusto. | Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto. |
| | La quantità di ingredienti all'interno del recipiente è eccessiva. | Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa. |
| | Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura. | Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa. |
| Airfryer non si accende. | L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente. | Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente. |
| | Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa. | Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili. |
| All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature. | All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento dell'inserto per friggere e/o la pulizia con materiali abrasivi). | È possibile prevenire danni inserendo l'inserto per friggere nel recipiente correttamente. Se si inserisce l'inserto per friggere inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti. |

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| 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 l'inserto per friggere accuratamente dopo ogni utilizzo. |
| | La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe. | Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca. |
| | Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto. | Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel recipiente. |

# Saturs

**Svarīgi** 120
**Otrreizējā pārstrāde** 122
**Garantija un atbalsts** 122
**Ievads** 122
**Vispārīgs apraksts** 123
**Pirms pirmās lietošanas reizes** 123
**Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes** 124
**Ierīces lietošana** 124
**Tīrīšana** 128
**Glabāšana** 130
**Problēmu novēršana** 130

# Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

## Bīstami!



- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet pannā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz pannā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūdusi pārtika.

## Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.



- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur nevar piekļūt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā uzkarst un pēc lietošanas ir karsti, tāpēc vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

## 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).
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala un šļakstu vairogs.
- Vienmēr pārliecinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Esiet uzmanīgs, kad izlejat pagatavoto ēdienu, un gādājiet, lai procesā neizkristu piederumi.

## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

# Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.
- Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.

# Garantija un atbalsts

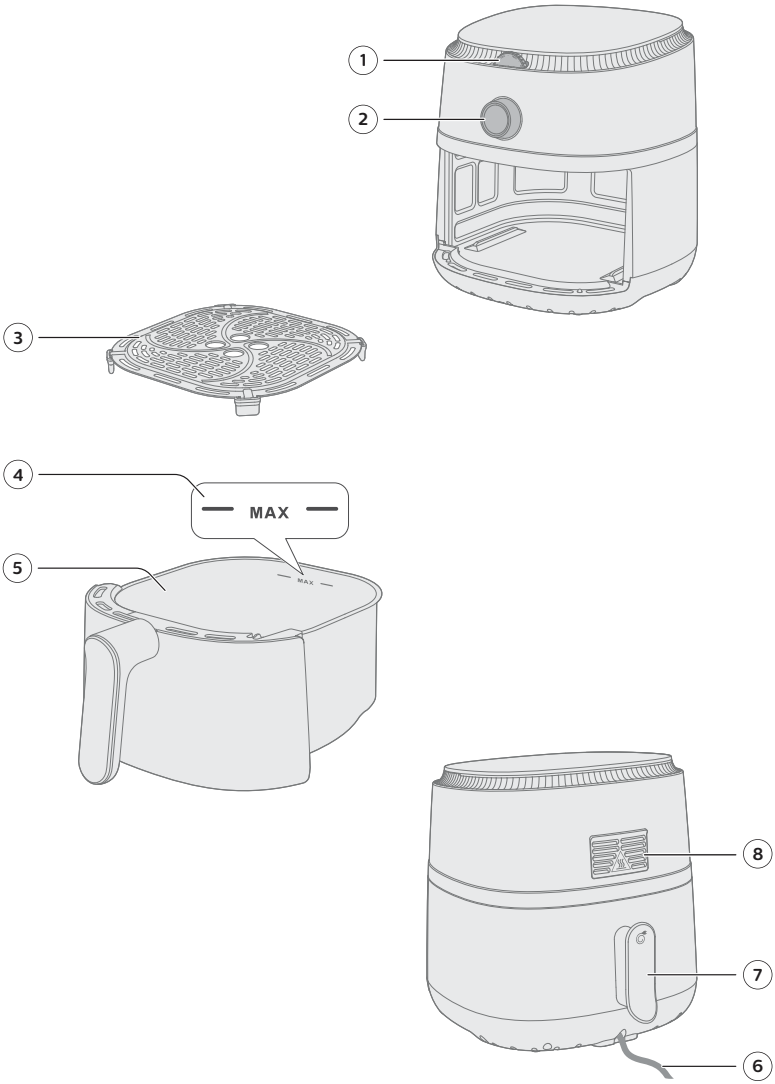
Šim izstrādājumam uzņēmums Versuni sniedz divu gadu garantiju kopš tā iegādes datuma. Šī garantija nav spēkā, ja defekts radies nepareizas lietošanas vai neatbilstoši veiktas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai atsauktos uz garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu vietni **www.home.id/warranty**.

# Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.philips.com/welcome**.

# Vispārīgs apraksts




1 Temperatūras poga
2 Taimera poga
3 Cepšanas ieliktnis
4 MAX atzīme
5 Panna
6 Strāvas padeves vads
7 Vada turētājs
8 Gaisa izplūdes atveres

# Pirms pirmās lietošanas reizes

**1** Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
**2** Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).

3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci (sk. nodaļu “Tīrīšana”).

# Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

**Piezīme**

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, sienām un bufetes.

# Ierīces lietošana

## Pārtikas tabula

Tālāk sniegtajā tabulā ietverta informācija par dažādu veidu ēdieniem piemērotiem pamata iestatījumiem.

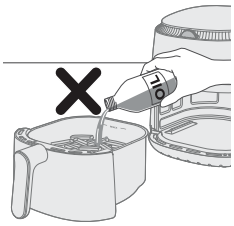
**Piezīme**

- Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai ieteikumi. Tā kā produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, nevaram garantēt vislabāko iestatījumu jūsu produktiem.
- Gatavojot lielāku ēdiena daudzumu (piemēram, kartupeļus, garneles, stilbiņus, saldētas uzkodas), pannas sastāvdaļas sakrata, apgriež vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiens pagatavotos vienmērīgi.

| Sastāvdaļas | Daudzums | Laiks (min) | Temperatūra | Piezīme |
|---|---|---|---|---|
| Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) | 200–400 g | 17–27 | 180 °C | Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes |
| Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas) | 200–400 g | 28–35 | 180 °C | Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes |
| Saldēti vistas gabaliņi mīklā | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet |
| Saldētas pildītās pankūkas | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet |
| Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces) | 1–2 gab. | 12–16 | 150 °C | |
| Gaļas kukulītis | 400–600 g | 35–45 | 150 °C | Izmantojiet cepšanas piederumu |

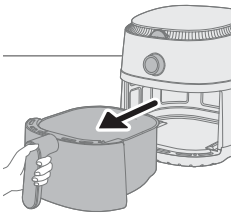
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g / 7 unces) | 1–2 gab. | 18–22 | 200 °C | Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet |
| Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces) | 2–5 gab. | 23–25 | 180 °C | Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet |
| Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces) | 1–3 gab. | 21–23 | 180 °C | |
| Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces) | 1 gab. | 23 | 200 °C | |
| Zivs fileja (apmēram 200 g / 7 unces) | 1–2 gab. | 21–26 | 200 °C | |
| Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi) | 200–400 g | 12–18 | 180 °C | Gatavošanas laiku iestatiet pēc savas gaumes.<br>Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet. |
| Smalkmaizītes (aptuveni 50 g / 1,8 unces) | 1–6 gab. | 16–20 | 160 °C | |
| Kūka | 400–600 g | 35–45 | 160 °C | Izmantojiet cepšanas piederumu. |
| Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g/1,2 unces) | 1–4 gab. | 6–10 | 200 °C | |
| Mājās gatavota maize | 400–600 g | 40–50 | 160 °C | Izmantojiet cepšanas piederumu.<br>Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu. |

## Cepšana ar karsto gaisu

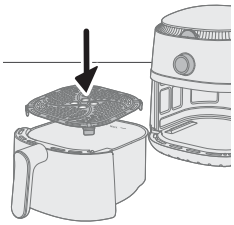



**Uzmanību!**

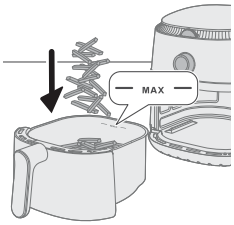
- **Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**
- **Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.**
- **Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.**
- **Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.**
- **Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.**



**1** No ierīces izņemiet pannu, velkot aiz roktura.



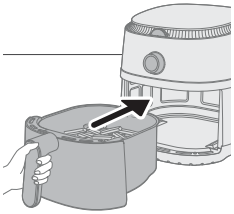
**2** Ievietojiet pannā cepšanas ieliktni.




**3** Ielieciet produktus pannā.

**Piezīme**

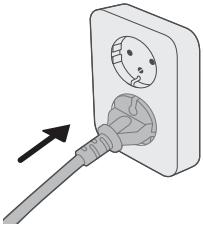
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet sadaļā "Pārtikas tabula" norādīto daudzumu un nepārpildiet pannu virs atzīmes "MAX", jo tas var ietekmēt rezultātu.



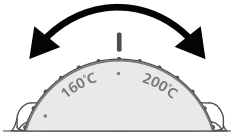
**4** Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer.

**Uzmanību!**

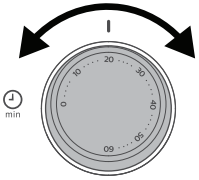
- **Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja cepšanas ieliktnis ir izņemts.**
- **Nepieskarieties pannai lietošanas laikā un kādu laiku pēc tam, jo tā var ļoti uzkarst.**



**5** Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

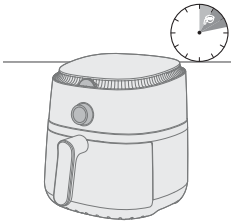



**6** Pagrieziet temperatūras pogu līdz nepieciešamajam iestatījumam.

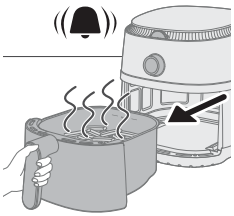



**7** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet taimera pogu līdz nepieciešamajam gatavošanas laikam.

**Piezīme**



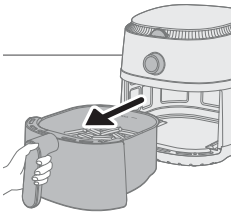
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu produktus, izvelciet pannu no ierīces un sakratiet virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.
- Ja iestatāt taimeri uz pusi no gatavošanas laika un izdzirdat taimera zvanu, pienācis laiks sakratīt vai pagriezt sastāvdaļas. Atiestatiet taimeri uz atlikušo gatavošanas laiku.
- Ja gatavošanas laikā ir nepieciešams mainīt gatavošanas temperatūru vai laiku, pagrieziet vadības pogas līdz nepieciešamajam iestatījumam.



**8** Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.

**Piezīme**

- Varat arī izslēgt ierīci manuāli. Lai to izdarītu, pagrieziet taimera pogu pozīcijā 0 (pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam); nepieciešams vairāk spēka, nekā griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā.



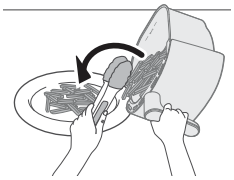
**9** Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

**Uzmanību!**

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

**Piezīme**

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.



**10** Iztukšojiet pannas saturu bļodā vai uz šķīvja.

**Uzmanību!**

- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, iekšējais korpuss un produkti ir karsti. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**

**Piezīme**

- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai tos izceltu.
- Liekā eļļa vai izkusušie tauki tiek savākti pannas apakšā.
- Atkarībā no gatavojamo produktu veida varat pēc katras porcijas vai pirms sakratīšanas uzmanīgi izliet no pannas lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet pannu uz karstumizturīgas virsmas. Uzvelciet karstumizturīgus virtuves cimdus, lai nolietu lieko eļļu vai izkusušos taukus. Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.
- Kad produktu porcija ir gatava, ierīci Airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.

## Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus fritētus kartupeļus Airfryer ierīcē, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Izvēlieties fritēšanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
- Vienmērīgākam rezultātam vislabāk fritētos kartupeļus gatavot porcijās līdz 500 g/18 uncēm. Ja daudzums ir lielāks, fritētie kartupeļi nav tik kraukšķīgi kā mazākās porcijās.

**1** Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collu biezumā).

**2** Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.

**3** Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.

**4** Ielejiet bļodā 1 ēdamkaroti cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.

**5** Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.

**Piezīme**

- Nesagāziet bļodu, lai izbērtu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdīs lieka eļļa.

**6** Ielieciet nūjiņas pannā.

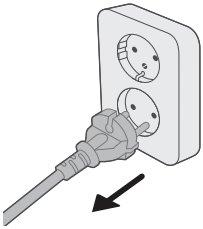
**7** Apcepiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā apmaisiet tās 2–3 reizes.

# Tīrīšana

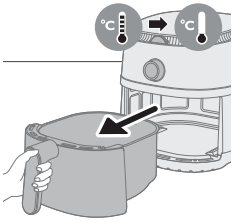
**Brīdinājums!**

- **Ļaujiet pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.**
- **Pannai ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.**

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.



**1** Pagrieziet taimera pogu uz 0, atvienojiet kontaktdakšu no sienas ligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.



**Padoms**

- Izņemiet pannu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

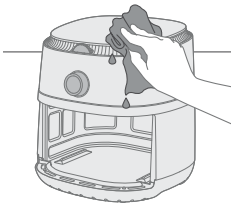
**2** Izņemiet cepšanas ieliktni no pannas.

**3** Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

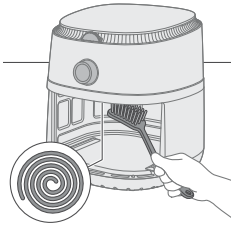
**4** Mazgājiet pannu un cepšanas ieliktni trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

**Padoms**

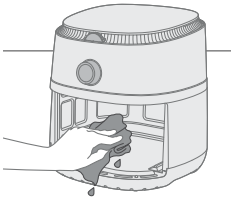
- Ja pannai vai cepšanas ieliktnim ir pielipušas ēdiena atliekas, varat tos uz 10–15 minūtēm iemērkt karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai cepšanas ieliktņa ir tauku traipi un tos nevar notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
- Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdienu atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu saru suku. Neizmantojiet tērauda stiepļu suku vai cietu saru suku, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.



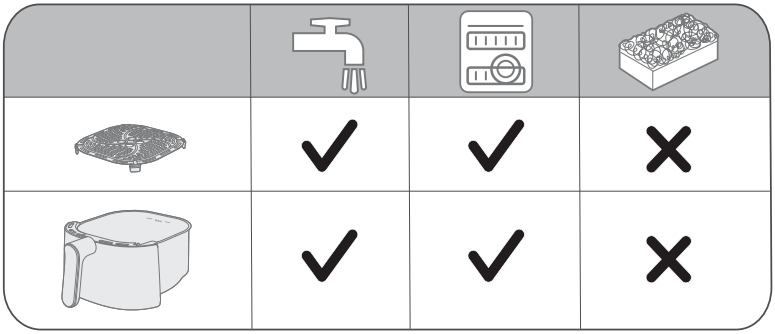
**5** Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārējās virsmas ar neburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



**6** Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.



7 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.



# Glabāšana

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.

**Piezīme**

- Pārnēsājot Airfryer, vienmēr turiet ierīci horizontāli, lai no tās nejauši neizkristu pannas, jo tā pannas var sabojāt.
- Vienmēr pārliecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

# Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Ierīces ārpuse lietošanas laikā sakarst. | Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sieniņām. | Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos. |
| | | Panna un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karstas, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
| --- | --- | --- |
| | | Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:  |
| | | Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pavisam droši lietot. |
| Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts. | Tika izmantoti nepareizi kartupeļi. | Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai. |
| | Pannā ir ielikts pārāk daudz produktu. | Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus. |
| | Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt. | Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus. |
| Nevar ieslēgt Airfryer. | Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam. | Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā. |
| | Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai. | Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus. |
| Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās. | Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai cepšanas ielikņa ievietošanas laikā). | No bojājumiem var izvairīties, pareizi ievietojot cepšanas ieliktni pannā. Ja ievietojat cepšanas ieliktni 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 cepšanas ieliktni pēc katras lietošanas reizes. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
| --- | --- | --- |
| | Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena. | Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos. |
| | Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas. | Pirms produktu ievietošanas pannā nokratiet no tiem lieko šķidrumu. |

# Turinys

**Svarbu** 133
**Perdirbimas** 135
**Garantija ir pagalba** 135
**Įvadas** 135
**Bendrasis aprašymas** 136
**Prieš naudojant pirmą kartą** 136
**Paruošimas naudoti pirmą kartą** 137
**Prietaiso naudojimas** 137
**Valymas** 141
**Laikymas** 143
**Trikčių diagnostika ir šalinimas** 143

# Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

## Pavojus



- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į keptuvą, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Nepripildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant keptuvo nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.

## Įspėjimas

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą, apsaugotą įžemėjimo jungtuvu.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.



- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro 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.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 ºC.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Keptuvas ir priedai, esantys viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.

## Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prieš palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, ardydami, laikydami ar valydami visada ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.

- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Baigę naudoti prietaisą, būtinai jį išjunkite iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi.
- Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo kameros dalį: karštą kaitinimo elementą, metalinius dalių kraštus ir apsaugą nuo taškymosi.
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Būkite atsargūs išpildami paruoštą maistą ir saugokite, kad neiškristų priedai.

## Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

# Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad elektrinių gaminių negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.
- Laikykitės savo šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros gaminių surinkimas.

# Garantija ir pagalba

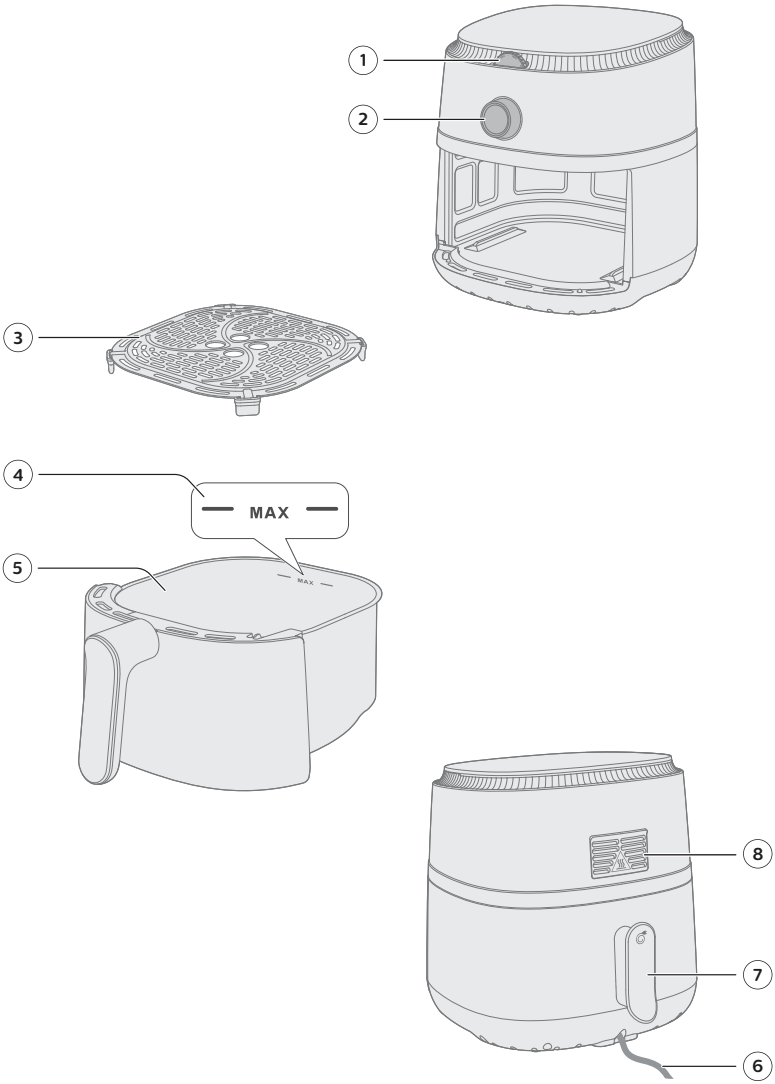
„Versuni“ siūlo dviejų metų garantiją šiam gaminiui po jo pirkimo. Ši garantija negalioja, jei defekto priežastis yra netinkamas naudojimas arba prasta priežiūra. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Prireikus daugiau informacijos arba norėdami pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje **www.home.id/warranty**.

# Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome**.

# Bendrasis aprašymas




1 Temperatūros reguliavimo rankenėlė
2 Laikmačio rankenėlė
3 Kepimo karštu oru įdėklas
4 Žymė MAX (maksimali riba)
5 Keptuvas
6 Maitinimo laidas
7 Laido tvirtinimo elementas
8 Oro išleidimo angos

# Prieš naudojant pirmą kartą

**1** Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
3 Prieš primą kartą naudodami prietaisą, kruopščiai jį išvalykite (žr. skyrių „Valymas“).

# Paruošimas naudoti pirmą kartą

Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

**Pastaba**

- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.
- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia arba po daiktais, kuriuos gali sugadinti garai, pvz., prie sienų ir po spintelėmis.

# Prietaiso naudojimas

## Maisto lentelė

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus ruošiamam maistui.

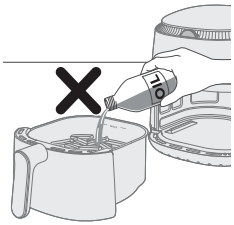
**Pastaba**

- Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.
- Ruošdami didesnį maisto kiekį (pvz., keptas bulvytes, krevetes, kulšeles, šaldytus užkandžius), pakratykite, apverskite ar pamaišykite produktus keptuve 2–3 kartus, kad iškeptų vienodai.

| Produktai | Kiekis | Trukmė (min.) | Tempera-tūra | Pastaba |
|---|---|---|---|---|
| Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) | 200–400 g | 17-27 | 180 °C | Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite |
| Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio) | 200–400 g | 28-35 | 180 °C | Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite |
| Šaldyti vištienos gabaliukai | 200–400 g | 10-20 | 200 °C | pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti |
| Šaldyti suktinukai | 200–400 g | 10-20 | 200 °C | pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti |
| Mėsainiai (apie 150 g / 5 unc.) | 1–2 vnt. | 12-16 | 150 °C | |
| Mėsos kepsnys | 400–600 g | 35-45 | 150 °C | Naudokite kepimo priedą |
| Mėsos pjausniai be kaulų (apie 190 g / 7 oz) | 1–2 vnt. | 18-22 | 200 °C | pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti |

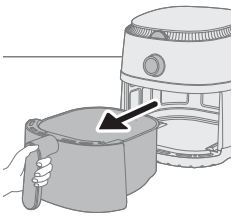
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.) | 2–5 vnt. | 23-25 | 180 °C | pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti |
| Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.) | 1–3 vnt. | 21-23 | 180 °C | |
| Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz) | 1 vienetas | 23 | 200 °C | |
| Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz) | 1–2 vnt. | 21-26 | 200 °C | |
| Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos) | 200–400 g | 12-18 | 180 °C | Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį.<br>Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti |
| Keksiukai (apie 50 g / 1,8 oz) | 1–6 vnt. | 16-20 | 160 °C | |
| Pyragas | 400–600 g | 35-45 | 160 °C | Naudokite kepimo priedą. |
| Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 1,2 oz) | 1–4 vnt. | 6-10 | 200 °C | |
| Naminė duona | 400–600 g | 40-50 | 160 °C | Naudokite kepimo priedą.<br>Forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento. |

## Kepimas karštu oru

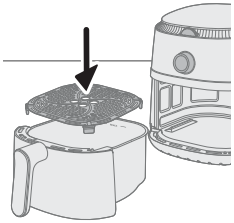


**Dėmesio**

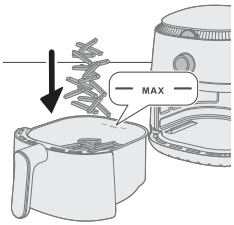
- **Šis „AirFryer“ prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.**
- **Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.**
- **Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.**
- **Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.**
- **Prietaiso įkaitinti nereikia.**



**1** Išimkite keptuvą iš prietaiso traukdami už rankenos.



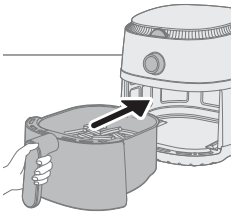
**2** Įdėkite kepimo karštu oru įdėklą į keptuvą.




**3** Įdėkite produktus į keptuvą.

**Pastaba**

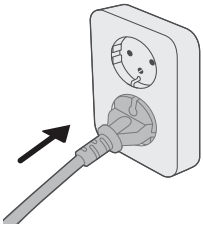
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite keptuvo virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.



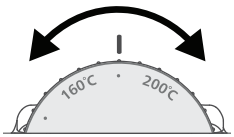
**4** Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

**Dėmesio**

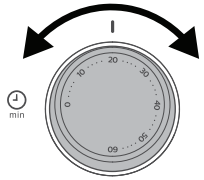
- **Niekad nenaudokite keptuvo be jame įdėto kepimo karštu oru įdėklo.**
- **Panaudoję kurį laiką nelieskite keptuvo, nes jis gali labai įkaisti.**



**5** Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

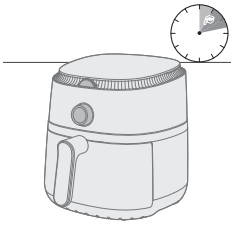



**6** Pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę iki reikiamo temperatūros nustatymo.

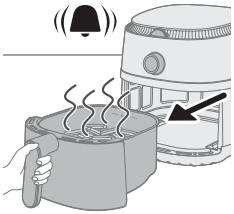



**7** Norėdami įjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamo kepimo laiko.

**Pastaba**



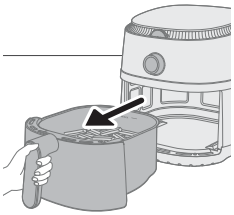
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami pakratyti maisto produktus, ištraukite keptuvą ir pakratykite virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.
- Jei nustatysite laikmatį pusei gaminimo laiko, pasigirdus laikmačio skambučiui reikės pakratyti arba apversti produktus. Nepamirškite nustatyti laikmačio likusiai gaminimo trukmei.
- Jei reikia pakeisti maisto ruošimo temperatūrą arba laiką ruošiant maistą, pasukite valdymo rankenėles į reikiamą nustatymą.



**8** Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.

**Pastaba**

- Prietaisą taip pat galite išjungti rankiniu būdu. Norėdami tai padaryti, pasukite laikmačio rankenėlę iki 0 (prieš laikrodžio rodyklę); sukti reikia stipriau nei pagal laikrodžio rodyklę.



**9** Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

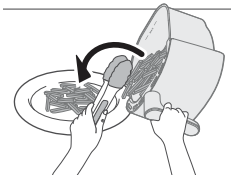
**Dėmesio**

- **Pabaigus gaminti „Airfryer“ keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**

**Pastaba**

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių.

**10** Ištuštinkite į dubenį arba į lėkštę.



**Dėmesio**

- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**

**Pastaba**

- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, juos iškelkite naudodami žnyples.
- Aliejaus perteklius arba iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne.

- Priklausomai nuo kepamų produktų rūšies, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus iš keptuvo iškepę kiekvieną porciją ar prieš pakratydami. Keptuvą padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Norėdami išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus, dėvėkite orkaitei skirtas pirštines. Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.
- Kai viena produktų porcija paruošta, „AirFryer" iš karto yra parengtas kitai porcijai kepti.

## Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruoštų bulvyčių kepimas „Airfryer"

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltingas bulves.
- Kad apkeptų vienodai, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 500 g / 18 unc. Įdėjus daugiau bulvyčių, jos nebus tokios traškios kaip įdėjus mažiau.

**1** Nuskuskite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio).
**2** Bent 30 min. pamerkite bulvių lazdeles į dubenį su vandeniu.
**3** Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusausinkite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.
**4** Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.
**5** Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.

**Pastaba**

- Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į keptuvą iš karto, nes aliejaus perteklius sutekės į keptuvo dugną.

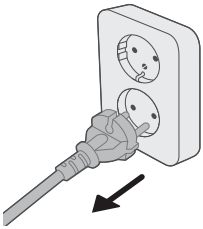
**6** Sudėkite lazdeles į keptuvą.
**7** Kepkite bulvių lazdeles ir kepdami 2–3 kartus jas pamaišykite.

# Valymas

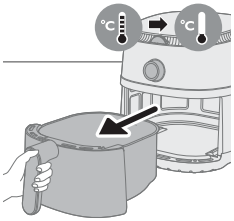
**Įspėjimas**

- **Prieš valydami palaukite, kol keptuvas ir prietaiso vidus iki galo atvės.**
- **Keptuvas padengtas nelimpančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.**

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.



**1** Pasukite laikmačio rankenėlę į 0, ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.



**Patarimas**

- Išimkite keptuvą, kad „AirFryer“ greičiau atvėstų.

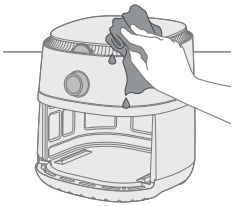
**2** Išimkite kepimo karštu oru įdėklą iš keptuvo.

**3** Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.

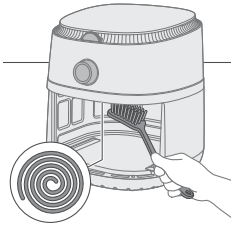
**4** Išplaukite keptuvą ir kepimo karštu oru įdėklą indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

**Patarimas**

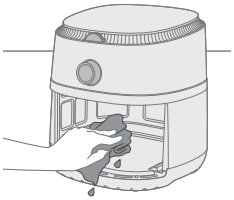
- Jei ant keptuvo ar kepimo karštu oru įdėklu yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar kepimo karštu oru įdėklu yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.
- Jei reikia, prie kaitinimo elemento prikepusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepečių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.



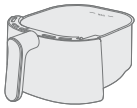
**5** Kad nesusibraižytumėte, švelniai nuvalykite prietaiso išorę nesuglamžyta, švaria ir minkšta šluoste. Pradėkite valyti šiek tiek sudrėkintą šluostę ir, jei reikia, panaudokite sausą.



**6** Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.



**7** Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

# Laikymas

1 Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

**Pastaba**

- Nešdami „AirFryer“, visada laikykite jį horizontaliai, kad keptuvai netyčia neiškristų ir jų nesugadintumėte.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „Airfryer“ visada įsitikinkite, kad išimamos dalys yra užfiksuotos.

# Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite **www.philips.com/support**, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Šio prietaiso išorė naudojant įkaista. | Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms. | Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti. |
| | | Įjungus prietaisą, keptuvas ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos. |
| | | Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:  |
| | | Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus visiškai saugu. |
| 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 keptuve. | Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų. |
| | Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas. | Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų. |
| „AirFryer“ neįsijungia. | Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą. | Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą. |
| | Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai. | „AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius. |
| „AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės. | „AirFryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant kepimo karštu oru įdėklą). | Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami kepimo karštu oru įdėklą į keptuvą. Jei kepimo karštu oru įdėklą 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 kepimo karštu oru įdėklą. |
| | Maistas netinkamai apvoliotas džiūvėsėliuose ar kitaip paniruotas. | Dėl ore sklandančių smulkių džiūvėsėlių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiūvėsėlius ar kitą paniruotę prie maisto. |
| | Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi. | Prieš dėdami į keptuvą maistą nusausinkite. |

# Tartalom

**Fontos** 145
**Újrahasznosítás** 147
**Garancia és terméktámogatás** 147
**Bevezetés** 147
**Általános leírás** 148
**Teendők az első használat előtt** 149
**Előkészületek az első használat előtt** 149
**A készülék használata** 149
**Tisztítás** 153
**Tárolás** 155
**Hibaelhárítás** 155

# Fontos

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

## Veszély



- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a sütőedénybe tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltse fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a sütőedénybe a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.

## Figyelmeztetés

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- A készüléket kizárólag olyan földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, amelyet földzárlat-megszakító véd.



- Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a kimenettől. 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.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény és a főzőkamrába helyezett tartozékok a készülék használata közben és után felforrósodnak, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.

## Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.

- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag hivatalos Philips szakszervizbe vigye átvizsgálásra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranysárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre, a fémrészek éleire és a fröccsenésgátló fedélre.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Az elkészült étel kiöntésekor legyen óvatos, és ügyeljen arra, hogy a tartozékok ne essenek ki.

## Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

# Újrahasznosítás



- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt hulladékba helyezni.
- Kövesse az elektronikus termékek elkülönített gyűjtésére vonatkozó országos szabályokat.

# Garancia és terméktámogatás

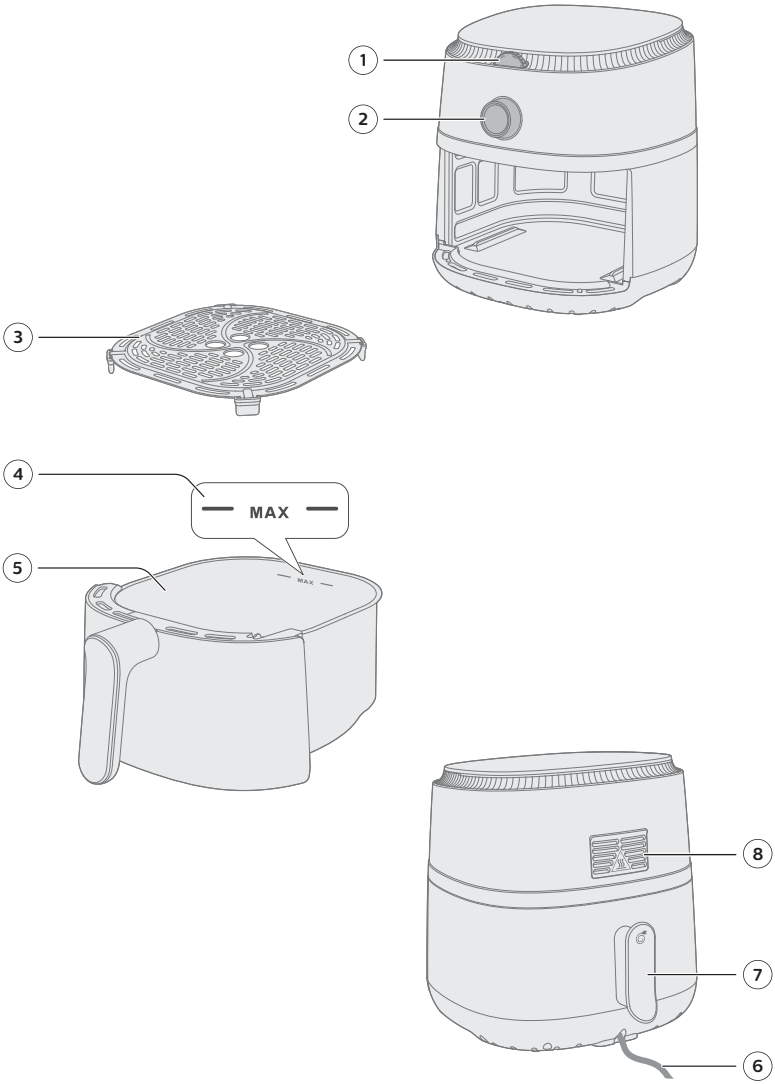
A Versuni a vásárlás után két év jótállást ad a termékre. Ez a jótállás nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **www.home.id/warranty**.

# Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a **www.philips.com/welcome** oldalon.

# Általános leírás




1 Hőfokszabályzó gomb
2 Időzítőgomb
3 Sütőbetét
4 MAX kijelzés
5 Sütőedény
6 Hálózati kábel
7 Kábeltartó
8 Levegőkimeneti nyílások

# Teendők az első használat előtt

1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás" c. részt).

# Előkészületek az első használat előtt

A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.

**Megjegyzés**

- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze a működő készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.

# A készülék használata

## Élelmiszer-táblázat

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészíteni kívánt ételtípusokhoz.

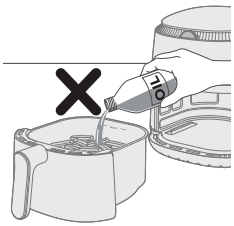
**Megjegyzés**

- Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tanácsként szolgálnak. Mivel a hozzávalók származási helyüket, méretüket, alakjukat és márkájukat tekintve eltérőek, nem garantálhatjuk a legjobb beállítást a hozzávalóihoz.
- Ha nagyobb mennyiségű ételt készít (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirke alsócomb, fagyasztott rágcsálnivaló), az egyenletes átsütés érdekében rázza meg, fordítsa át vagy keverje meg a kosárban lévő alapanyagokat 2 vagy 3 alkalommal.

| Alapanyagok | Mennyiség | Idő (perc) | Hőmérséklet | Megjegyzés |
|---|---|---|---|---|
| Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) | 200–400 g | 17 – 27 | 180 °C | 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg |
| Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag) | 200–400 g | 28 – 35 | 180 °C | 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg |
| Fagyasztott csirkefalatok | 200–400 g | 10 – 20 | 200 °C | Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Fagyasztott tavaszi tekercsek | 200–400 g | 10 – 20 | 200 °C | Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Hamburger (kb. 150 g/5 uncia) | 1–2 darab | 12 – 16 | 150 °C | |

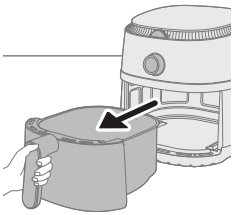
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fasírt | 400–600 g | 35 – 45 | 150 °C | Használja a sütőtartozékot |
| Csont nélküli hússzeletek (kb. 190 g/7 uncia) | 1–2 darab | 18 – 22 | 200 °C | Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia) | 2–5 darab | 23 – 25 | 180 °C | Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia) | 1–3 darab | 21 – 23 | 180 °C | |
| Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia) | 1 darab | 23 | 200 °C | |
| Halfilé (kb. 200 g/7 uncia) | 1–2 darab | 21 – 26 | 200 °C | |
| Vegyes zöldség (durvára vágva) | 200–400 g | 12 – 18 | 180 °C | Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint.<br>Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben. |
| Muffin (körülbelül 50 g/1,8 uncia) | 1–6 darab | 16 – 20 | 160 °C | |
| Sütemény | 400–600 g | 35 – 45 | 160 °C | Használja a sütőtartozékot. |
| Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/1,2 uncia) | 1–4 darab | 6 – 10 | 200 °C | |
| Házi készítésű kenyér | 400–600 g | 40 – 50 | 160 °C | Használja a sütőtartozékot.<br>A lehető leglaposabb formát kell elérni annak érdekében, hogy a kenyér ne érjen hozzá a fűtőelemhez kelés közben. |

## Az Airfryer készülék használata

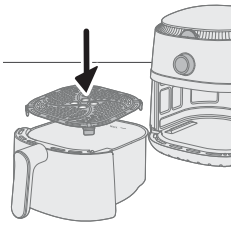



**Vigyázat!**

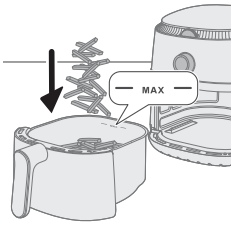
- **Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.**
- **Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! Használja a fogantyúkat vagy gombokat! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.**
- **A készülék kizárólag háztartási használatra készült.**
- **A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez normális jelenség.**
- **Nem szükséges előmelegíteni a készüléket.**



**1** A fogantyúnál fogva vegye ki a sütőedényt a készülékből.



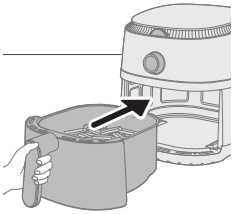
**2** Helyezze a sütőbetétet a sütőedénybe.




**3** Tegye az alapanyagokat a sütőedénybe.

**Megjegyzés**

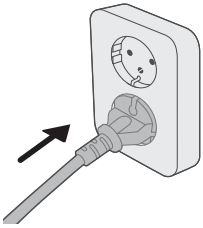
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot" a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat" fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse a sütőedényt a „MAX" jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.



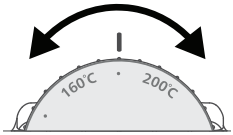
**4** Helyezze vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

**Vigyázat!**

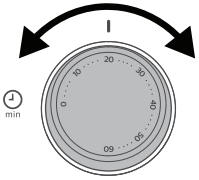
- **Tilos a sütőedényt a sütőbetét nélkül használni.**
- **Ne érintse meg a sütőedényt használat közben és azt követően egy ideig, mivel az nagyon felforrósodhat.**



**5** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

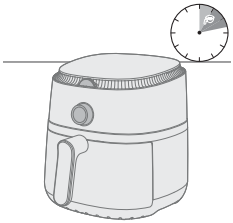



**6** Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

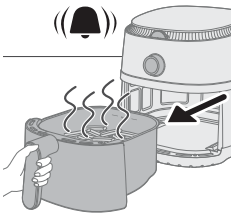



**7** A készülék bekapcsolásához állítsa az időzítőgombot a megfelelő elkészítési időre.

**Megjegyzés**



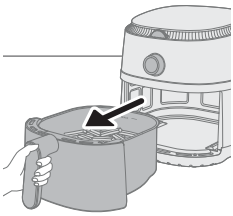
- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázatot"). Az alapanyagok összerázásához húzza ki a sütőedényt, majd rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.
- Ha az időzítőt a sütési idő felére állítja be, és megszólal az időzítő, rázza meg vagy forgassa meg a hozzávalókat. Állítsa be az időzítőn a hátralévő sütési időt.
- Ha használat közében módosítani kívánja az ételkészítés hőmérsékletét vagy idejét, forgassa a vezérlőgombokat a kívánt állásba.



**8** Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.

**Megjegyzés**

- A készülék manuálisan is kikapcsolható. Ehhez fordítsa el a bekapcsológombot 0-ra (az óramutató járásával ellenkező irányba); ez valamivel több erőt igényel, mintha az óramutató járásával megegyező irányba forgatná.



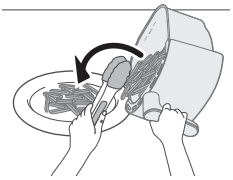
**9** Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

**Vigyázat!**

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**

**Megjegyzés**

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.



**10** Ürítse a tartalmát egy tálba vagy egy tányérra.

**Vigyázat!**

- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**

**Megjegyzés**

- A nagy és törékeny hozzávalók eltávolításához használjon csipeszt a hozzávalók kiemeléséhez.
- Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján gyűlik össze.
- A sütésben lévő alapanyagoktól függően minden adag után, vagy mielőtt megrázná, óvatosan kiöntheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt. Helyezze a sütőedényt hőálló felületre. A felesleges olaj vagy zsír kiöntéséhez viseljen sütőkesztyűt. Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.
- Ha egy adag étel elkészült, az Airfryer azonnal készen áll a következő adag sütésére.

## Házi hasábburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasábburgonya készítéséhez:

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasábburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
- Az egyenletes átsütés érdekében a legjobb maximum 500 grammos (18 unciás) adagokban sütni a hasábburgonyát. Ha ennél többet süt egyszerre, a hasábburgonya általában nem lesz olyan ropogós, mintha kevesebbet sütne.

**1** Hámozza meg és vágja hasábokra (10×10 mm/0,4×0,4 hüvelyk vastagságúra) a burgonyát.

**2** Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.

**3** Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasábburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.

**4** Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.

**5** Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

**Megjegyzés**

- Ne döntse meg a tálat a burgonyahasábok sütőedénybe öntéséhez, ezáltal megelőzheti, hogy túl sok olaj kerüljön a sütőedénybe.

**6** Tegye a burgonyahasábokat a sütőedénybe.

**7** Süsse meg a burgonyahasábokat, és közben 2-3-szor keverje meg.

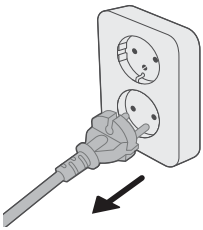
# Tisztítás

**Figyelmeztetés**

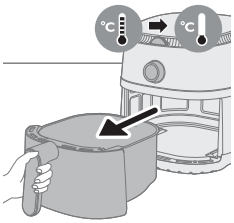
- **Tisztítás előtt várja meg, hogy a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.**

- **A sütőedény tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.**

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.



**1** Forgassa az időzítőgombot 0-ra, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.



**Tipp**

- Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényt.

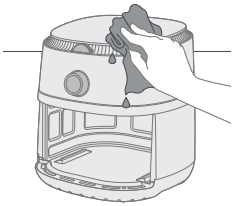
**2** Vegye ki a sütőbetétet a sütőedényből.

**3** Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.

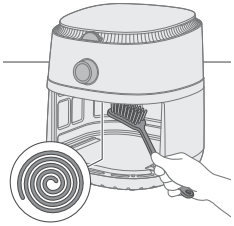
**4** Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és a sütőbetétet. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „tisztítási táblázat").

**Tipp**

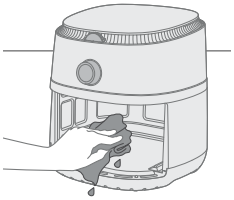
- Ha ételmaradék ragad a sütőedénybe vagy a sütőbetétbe, 10–15 percig áztassa forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen vagy a sütőbetéten, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsíroldószert.
- Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkefét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.



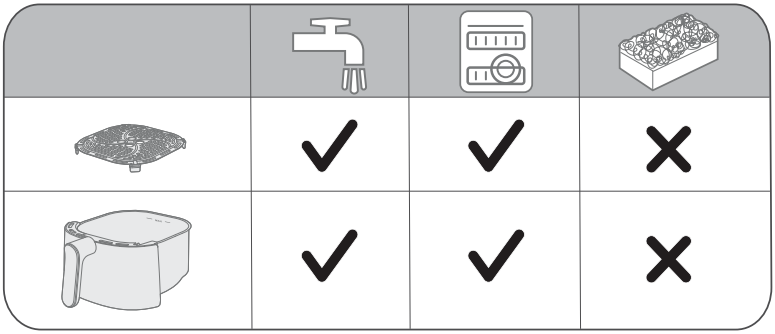
**5** A karcolások megelőzése érdekében óvatosan törölje le a készülék külsejét egy gyűrődésektől mentes, tiszta és puha ronggyal. Szükség esetén kezdje a tisztítást egy kissé nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.



**6** Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.



7 A készülék belsejét forró vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.



# Tárolás

1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.

2 Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.

**Megjegyzés**

- Szállításkor mindig tartsa vízszintesen az Airfryert, hogy véletlenül se eshessenek ki belőle a sütőedények, mert akkor kár keletkezhet bennük.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

# Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A készülék a használat során kívül is felforrósodik. | A hő belülről a külső falakra sugárzik. | Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie. |
| | | A sütőedény és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| | | Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:  |
| | | Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos. |
| A házi készítésű hasábburgonyáim nem a vártnak megfelelőek. | Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt. | A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre. |
| | Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a sütőedénybe. | Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat. |
| | Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni. | Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat. |
| Az Airfryer készülék nem kapcsol be. | Nem csatlakoztatta a készüléket. | Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba. |
| | Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik. | Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat. |
| Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében. | A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében (pl. érdes tisztítóeszköz használatakor és/vagy a sütőbetét behelyezésekor) apró foltok jelenhetnek meg az Airfryer sütőedényének belsejében. | A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a sütőbetétet a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a sütőbetétet, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattogzódhatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| 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 sütőbetétet. |
| | A panír nem tapad megfelelően az ételre. | A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon. |
| | Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba. | Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a sütőedénybe helyezné. |

# Inhoud

**Belangrijk** 158
**Recycling** 160
**Garantie en ondersteuning** 160
**Introductie** 161
**Algemene beschrijving** 161
**Voor het eerste gebruik** 162
**Voorbereiding vóór het eerste gebruik** 162
**Het apparaat gebruiken** 162
**Reiniging** 166
**Opbergen** 168
**Problemen oplossen** 168

# Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

## Gevaar



- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de pan om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de pan.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.

## Waarschuwing

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een Philips-dealer of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact, beschermd door een aardlekschakelaar.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.



- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en 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.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan en accessoires in de bereidingsruimte worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.

## Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin.
- Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig als u het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte schoonmaakt: Het verwarmingselement, de randen van metalen onderdelen en het spatscherm zijn heet.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en laat de accessoires er niet uitvallen.

## Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

# Recycling



- Dit symbool betekent dat u elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mag weggooien.
- Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.

# Garantie en ondersteuning

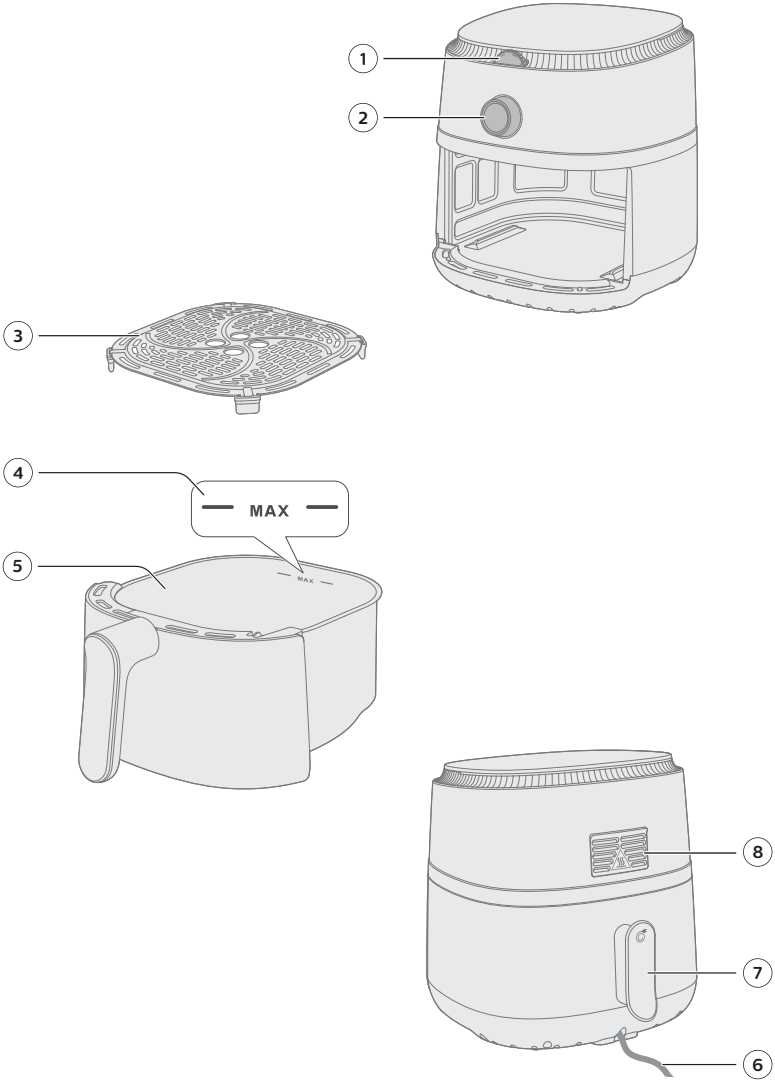
Versuni biedt voor dit product een garantie van twee jaar vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Ga voor meer informatie of om een beroep op deze de garantie te doen naar onze website **www.home.id/warranty**.

# Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

# Algemene beschrijving




1 Temperatuurknop
2 Timerknop
3 Bakrekje
4 MAX-indicatie
5 Pan
6 Voedingskabel

7 Snoeropbergruimte
8 Luchtuitlaatopeningen

# Voor het eerste gebruik

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
3 Maak het apparaat grondig schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

# Voorbereiding vóór het eerste gebruik

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

**Opmerking**

- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.
- Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.

# Het apparaat gebruiken

## Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.

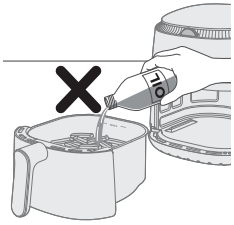
**Opmerking**

- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.
- Bij het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel (bijv. friet, garnalen, kippenbouten, bevroren snacks), schud, draai of roer de ingrediënten in de pan dan 2 tot 3 keer om voor een consistent resultaat.

| Ingrediënten | Hoeveelheid | Tijd (min) | Temperatuur | Opmerking |
|---|---|---|---|---|
| Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) | 200–400 g | 17 - 27 | 180°C | Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor |
| Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik) | 200–400 g | 28 - 35 | 180°C | Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor |
| diepvrieskipnuggets | 200–400 g | 10 - 20 | 200°C | schud, draai of roer halverwege |
| Bevroren loempia's | 200–400 g | 10 - 20 | 200°C | schud, draai of roer halverwege |

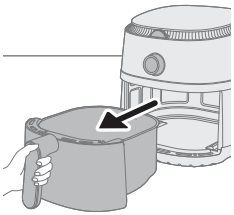
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz) | 1-2 stuks | 12 - 16 | 150°C | |
| Gehaktbrood | 400–600 g | 35 - 45 | 150°C | Gebruik het bakaccessoire |
| Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz) | 1-2 stuks | 18 - 22 | 200°C | schud, draai of roer halverwege |
| Kippendrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz) | 2-5 stuks | 23 - 25 | 180°C | schud, draai of roer halverwege |
| Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz) | 1-3 stuks | 21 - 23 | 180°C | |
| Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz) | 1 stuk | 23 | 200°C | |
| Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz) | 1-2 stuks | 21 - 26 | 200°C | |
| Gemengde groenten (grof gesneden) | 200–400 g | 12 - 18 | 180°C | Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in.<br>Schud, draai of roer halverwege. |
| Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz) | 1-6 stuks | 16 - 20 | 160°C | |
| Cake | 400–600 g | 35 - 45 | 160°C | Gebruik het bakaccessoire. |
| Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/1,2 oz) | 1-4 stuks | 6 - 10 | 200°C | |
| Zelfgemaakt brood | 400–600 g | 40 - 50 | 160°C | Gebruik het bakaccessoire.<br>De vorm moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmingselement raakt tijdens het rijzen. |

## Heteluchtfrituren

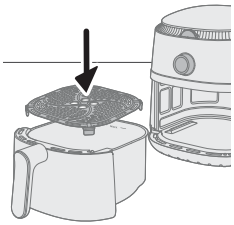



**Let op**

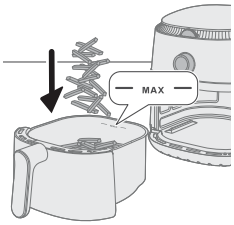
- **Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.**
- **Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- **Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u dit voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.**
- **Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.**



**1** Haal de pan uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



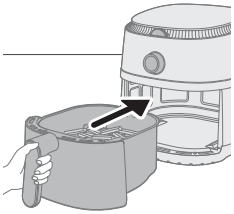
**2** Plaats het bakrekje in de pan.




**3** Doe de etenswaren in de pan.

**Opmerking**

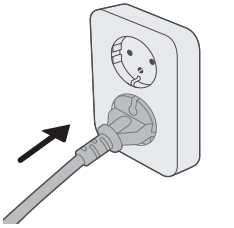
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de pan mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.



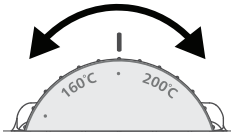
**4** Zet de pan terug in de Airfryer.

**Let op**

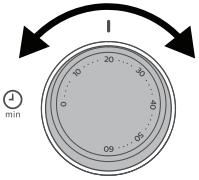
- **Gebruik de pan nooit zonder bakrekje.**
- **Raak de pan tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



**5** Steek de stekker in het stopcontact.

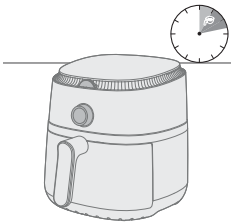



**6** Draai de temperatuurknop naar de vereiste temperatuur.

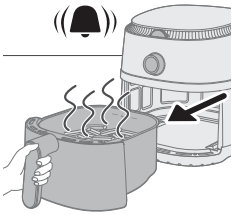



**7** Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

**Opmerking**



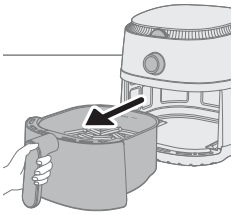
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren' ). Om de etenswaren te schudden, trekt u de pan uit het apparaat en schudt u deze boven de gootsteen. Vervolgens plaatst u de pan terug in het apparaat.
- Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, is het bij het belsignaal tijd om de etenswaren te schudden of draaien. Vergeet niet om de timer op de resterende bereidingstijd in te stellen.
- Als u tijdens de bereiding de bereidingstemperatuur of -tijd moet wijzigen, draait u de bedieningsknoppen naar de vereiste stand.



**8** Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.

**Opmerking**

- U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Hiervoor draait u de timerknop naar de stand 0 (linksom). Dit vereist een beetje meer kracht dan naar rechts draaien.



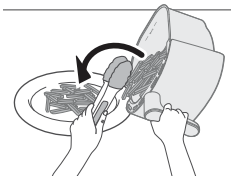
**9** Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

**Let op**

- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats deze altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. een onderzetter e.d.) wanneer u de pan uit het apparaat haalt.**

**Opmerking**

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.



**10** Leeg de pan in een schaal of op een bord.

**Let op**

- **Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.**

**Opmerking**

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de pan te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u voorzichtig overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan afgieten na elke portie of voordat u de pan schudt. Plaats de pan op een hittebestendig oppervlak. Draag ovenwanten om overtollige olie of vet weg te gieten. Zet de pan terug in het apparaat.
- Zodra er een portie klaar is, is de Airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

## Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (enigszins) kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 500 g/18 oz voor een gelijkmatig resultaat. Grotere hoeveelheden frites worden minder krokant dan kleinere porties.

**1** Schil de aardappelen en snijd ze in frites (10x10 mm / 0,4x0,4 inch dik).
**2** Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten weken in een kom met water.
**3** Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.
**4** Giet een eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in de kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.
**5** Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

**Opmerking**

- Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de pan te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terechtkomt.

**6** Leg de aardappelstaafjes in de pan.
**7** Frituur de aardappelreepjes en schep ze 2-3 keer om tijdens het bereiden.

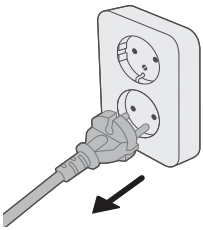
# Reiniging

**Waarschuwing**

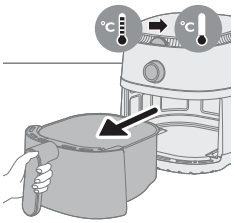
- **Laat de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.**

- **De pan heeft een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.**

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.



**1** Draai de timerknop naar 0, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



**Tip**

- Haal de pan eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

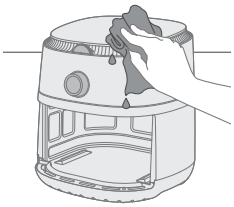
**2** Haal het bakrekje uit de pan.

**3** Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.

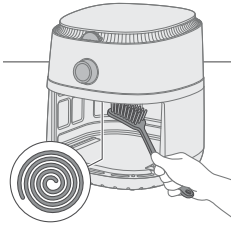
**4** Reinig de pan en het bakrekje in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

**Tip**

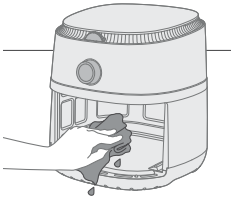
- Als er voedselresten aan de pan of het bakrekje vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of het bakrekje zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.
- Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de beschermlaag op het verwarmingselement beschadigen.



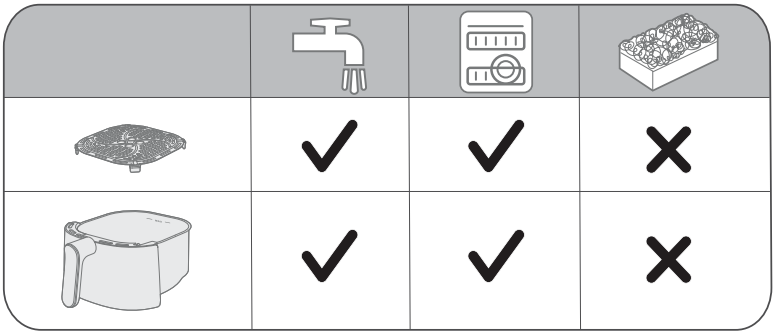
**5** Om krassen te voorkomen veegt u de buitenkant van het apparaat voorzichtig schoon met een gladde, schone en zachte doek. Gebruik eerst een licht bevochtigde doek en daarna een droge, indien nodig.



6 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.



7 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.



# Opbergen

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

**Opmerking**

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt, om te voorkomen dat de pannen er onbedoeld uitvallen, wat zou kunnen leiden tot beschadigingen.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

# Problemen oplossen

Dit hoofdstuk geeft een samenvatting van de meestvoorkomende problemen die u kunt tegenkomen bij het apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
| --- | --- | --- |
| De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. | De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden. | Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken. |
| | | De pan en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken. |
| | | Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:  |
| | | Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig. |
| Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt. | U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt. | Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren. |
| | De hoeveelheid etenswaren in de pan is te groot. | Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites. |
| | Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. | Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites. |
| De Airfryer kan niet worden ingeschakeld. | De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact. | Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken. |
| | Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten. | De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen. |

| 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 het bakrekje). | U kunt beschadigingen voorkomen door het bakrekje correct in de pan te plaatsen. Als u het bakrekje onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van het rekje 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 het bakrekje 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 de pan plaatst. |

# Innhold

**Viktig** 171
**Resirkulering** 173
**Garanti og støtte** 173
**Innledning** 173
**Generell beskrivelse** 174
**Før bruk første gang** 174
**Forberedelser før første gangs bruk** 175
**Bruke apparatet** 175
**Rengjøring** 179
**Oppbevaring** 181
**Feilsøking** 181

# Viktig

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

## Fare



- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i pannen. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i pannen.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.

## Advarsel

- Hvis nettledningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt, beskyttet av en jordfeilbryter.
- Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.



- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og uttaket. 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.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold nettledningen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk kun originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen og tilbehøret som plasseres i stekekammeret, blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter dette alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.

## Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.

- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun.
- Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement, varm kant på metalldeler og varmt sprutskjold.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Vær forsiktig når du heller ut den kokte maten, og pass på så du ikke lar tilbehøret falle ut.

## Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

# Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

# Garanti og støtte

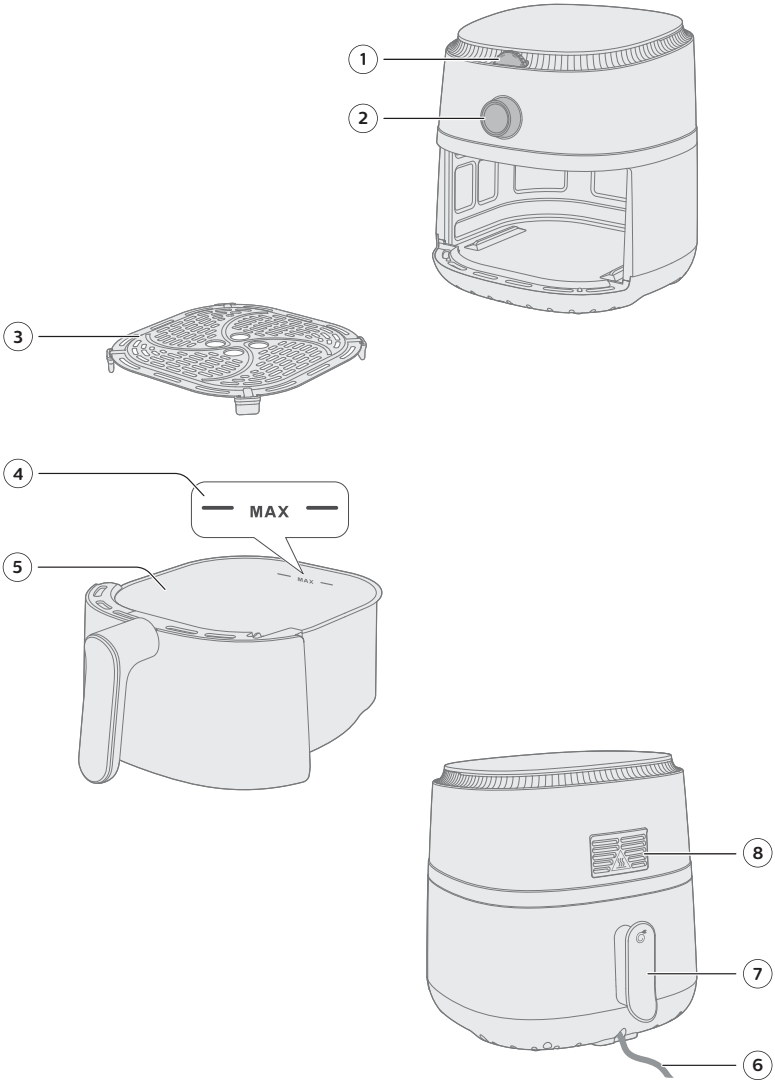
Versuni tilbyr en 2-års garanti på dette produktet etter kjøp. Denne garantien er ikke gyldig dersom en defekt skyldes feil bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du vil vite mer eller benytte deg av garantien, går du til nettstedet vårt **www.home.id/warranty**.

# Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.philips.com/welcome**.

# Generell beskrivelse




1 Temperaturbryter
2 Timerbryter
3 Friteringsinnlegg
4 MAX-indikator
5 Panne
6 Nettledning
7 Ledningsholder
8 Luftuttak

# Før bruk første gang

1 Fjern all emballasje.
2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.

3 Rengjør apparatet grundig før det brukes for første gang (se avsnittet "Rengjøring").

# Forberedelser før første gangs bruk

Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

**Merk**

- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.

# Bruke apparatet

## Matvaretabell

Du kan bruke tabellen nedenfor når du skal velge grunnleggende innstillinger for ulike typer mat som du skal tilberede.

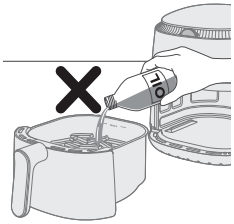
**Merk**

- Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.
- Når du tilbereder større mengde mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllingklubber, frosne snacks), må du riste, snu eller røre i ingrediensene i pannen to til tre ganger for å oppnå et jevnt stekeresultat.

| Ingredienser | Mengde | Tid (min) | Tempera-tur | Merk |
|---|---|---|---|---|
| Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) | 200–400 g | 17–27 | 180 °C | Rist, snu eller rør 2–3 ganger |
| Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk) | 200–400 g | 28–35 | 180 °C | Rist, snu eller rør 2–3 ganger |
| Frosne kyllingbiter | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | Rist, snu eller rør om halvveis |
| Frosne vårruller | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | Rist, snu eller rør om halvveis |
| Hamburger (ca. 150 g / 5 oz) | 1–2 stykk | 12–16 | 150 °C | |
| Kjøttpudding | 400–600 g | 35–45 | 150 °C | Bruk baketilbehøret |
| Koteletter uten ben (ca. 190 g / 7 oz) | 1–2 stykk | 18–22 | 200 °C | Rist, snu eller rør om halvveis |
| Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz) | 2–5 stykk | 23–25 | 180 °C | Rist, snu eller rør om halvveis |
| Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz) | 1–3 stykk | 21–23 | 180 °C | |

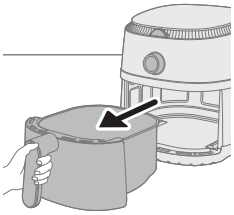
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz) | 1 stykke | 23 | 200 °C | |
| Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz) | 1–2 stykk | 21–26 | 200 °C | |
| Blandede grønnsaker (grovhakket) | 200–400 g | 12–18 | 180 °C | Still inn steketiden etter egen smak.<br>Rist, snu eller rør om halvveis. |
| Muffins (ca. 50 g / 1,8 oz) | 1–6 stykk | 16–20 | 160 °C | |
| Kake | 400–600 g | 35–45 | 160 °C | Bruk baketilbehøret. |
| Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 1,2 oz) | 1–4 stykk | 6–10 | 200 °C | |
| Hjemmelaget brød | 400–600 g | 40–50 | 160 °C | Bruk baketilbehøret.<br>Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves. |

## Bruke Airfryer

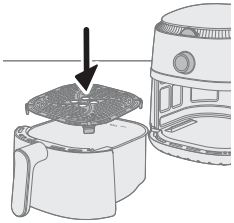


**Forsiktig**

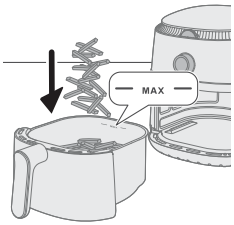
- **Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.**
- **Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Håndter den varme pannen med grytevotter.**
- **Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.**
- **Dette apparatet kan avgi litt røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.**
- **Du trenger ikke forvarme apparatet.**



**1** Fjern pannen fra apparatet ved å trekke i håndtaket.



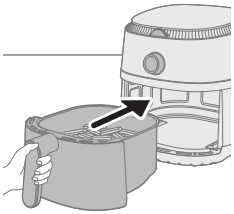
**2** Ha friteringsinnlegget i pannen.




**3** Legg ingrediensene i pannen.

**Merk**

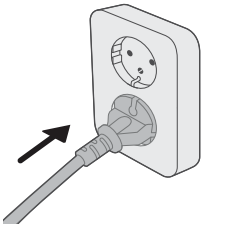
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll pannen over MAX-merket da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



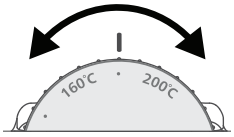
**4** Sett pannen tilbake i Airfryer.

**Forsiktig**

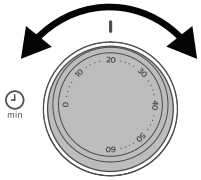
- **Bruk aldri pannen uten friteringsinnlegget.**
- **Ikke berør pannen under bruk og en stund etter, siden den kan bli svært varm.**



**5** Sett støpselet i stikkontakten.

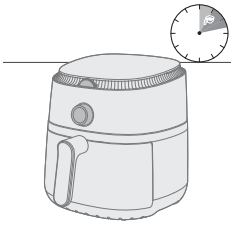



**6** Vri temperaturbryteren til ønsket temperaturinnstilling.

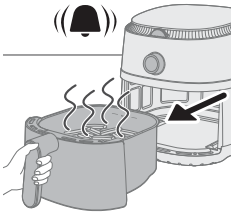



**7** Vri timerbryteren til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.

**Merk**



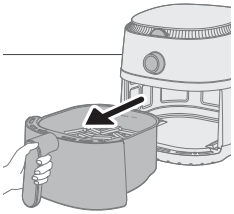
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). For å riste ingrediensene må du trekke ut pannen og riste den over vasken. Deretter setter du pannen tilbake i apparatet.
- Hvis du stiller inn timeren til halve steketiden, hører du timeralarmen når det er på tide å snu eller riste ingrediensene. Husk å tilbakestille timeren til gjenværende koketid.
- Hvis du vil endre steketemperatur eller -tid under steking, vrir du kontrollbryterne til ønsket innstilling.



**8** Når tiden er ute, ringer timeralarmen.

**Merk**

- Du kan også slå av apparatet manuelt. Da må du vri timerbryteren til 0 (mot klokken). Du må ta i litt mer enn når du vrir knappen med klokken.



**9** Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

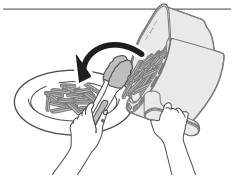
**Forsiktig**

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

**Merk**

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.

**10** Tøm innholdet ut i en skål eller på en tallerken.



**Forsiktig**

- **Etter stekeprosessen er pannen, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**

**Merk**

- Bruk en mattang til å løfte ut store eller skjøre ingredienser.
- Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister, avhengig av typen ingredienser du steker. Plasser pannen på et varmebestandig underlag. Bruk grytevotter til å helle av overflødig olje eller fettrester. Sett pannen tilbake i apparatet.
- Når en omgang med ingredienser er klar, er Airfryer umiddelbart klar til tilberedning av en ny omgang.

## Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.
- Det er best å luftsteke pommes frites i porsjoner på opptil 500 g / 18 oz for å få et jevnt resultat. Store mengder pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre porsjoner.

1 Skrell potetene og kutt dem deretter i staver (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykke).
2 Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.
3 Tøm bollen, og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.
4 Tilsett én spiseskje matolje i bollen, ha i potetstavene, og bland dem godt slik at de dekkes av oljen.
5 Ta potetstavene ut av bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødige oljen forblir i bollen.

**Merk**

- For å unngå at den overflødige oljen havner i pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i pannen.

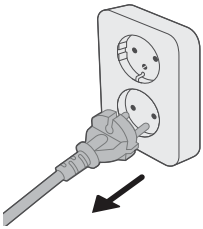
6 Legg potetstavene i pannen.
7 Stek potetstavene, og rist dem 2–3 ganger under steking.

# Rengjøring

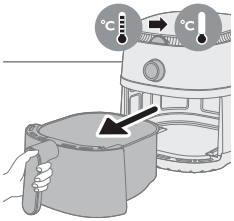
**Advarsel**

- **La pannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.**
- **Pannen har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.**

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.



1 Vri timerbryteren til 0, ta ut støpselet av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.



**Tips**

- Fjern pannen for at Airfryer skal avkjøles raskere.

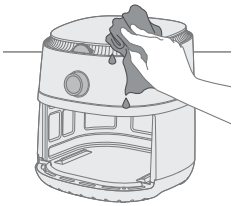
2 Fjern friteringsinnlegget i pannen.

3 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

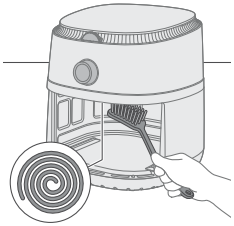
4 Rengjør pannen og friteringsinnlegget i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se "Rengjøringstabell").

**Tips**

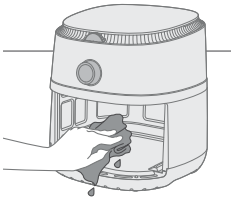
- Du kan bløtlegge pannen eller friteringsinnlegget i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller friteringsinnlegget med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.



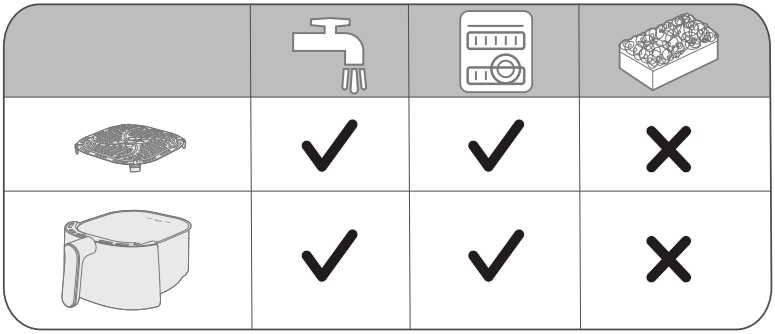
5 Tørk forsiktig på utsiden av apparatet med en ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.



6 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.



7 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.



# Oppbevaring

1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.

**Merk**

- Når du bærer Airfryer må du alltid holde den horisontalt for å hindre at pannene faller ut, noe som kan skade dem.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

# Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **www.philips.com/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|---|
| Utsiden av apparatet blir varm ved bruk. | Varmen på innsiden stråler ut til utsiden. | Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem. |
| | | Pannen og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på. |
| | | Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon:  |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|---|
| | | Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet helt trygt å bruke. |
| De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet. | Du har ikke brukt riktig potettype. | Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking. |
| | Det er for mye ingredienser i pannen. | Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites. |
| | Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden. | Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites. |
| Airfryer slås ikke på: | Apparatet er ikke koblet til veggkontakten. | Se om støpselet sitter ordentlig i stikkontakten. |
| | Flere apparater er koblet til samme stikkontakt. | Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene. |
| Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av. | Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til Airfryer kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i friteringsinnlegget). | Du kan hindre avskallingen ved å sette i friteringsinnlegget på riktig måte. Hvis du setter inn friteringsinnlegget 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 friteringsinnlegget grundig etter hver bruk. |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
| --- | --- | --- |
| | Brødsmulene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok. | Små brødsmuler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmuler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast. |
| | Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fettet. | Klapp maten tørr før du legger den i friteringsinnlegget. |

# Spis treści

**Ważne** 184
**Recykling** 187
**Gwarancja i pomoc techniczna** 187
**Wstęp** 187
**Opis ogólny** 188
**Przed pierwszym użyciem** 188
**Przygotowanie do pierwszego użycia** 189
**Zasady używania urządzenia** 189
**Czyszczenie** 193
**Przechowywanie** 195
**Rozwiązywanie problemów** 195

# Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

## Niebezpieczeństwo



- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Zawsze wkładaj na patelnię składniki, które chcesz usmażyć, tak aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie wkładaj na patelnię produktów w ilości, która przekracza maksymalny oznaczony na niej poziom.
- Zawsze upewniaj się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.

## Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać 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.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- 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.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów marki Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia i akcesoria umieszczone wewnątrz komory gotowania nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

# Ostrzeżenie

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast" ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorącego elementu grzejnego, krawędzi części metalowych i osłony antyrozpryskowej.
- Zawsze upewniaj się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania przygotowanych posiłków i uważaj, aby nie dopuścić do wypadnięcia akcesoriów.

# Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

# Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

# Gwarancja i pomoc techniczna

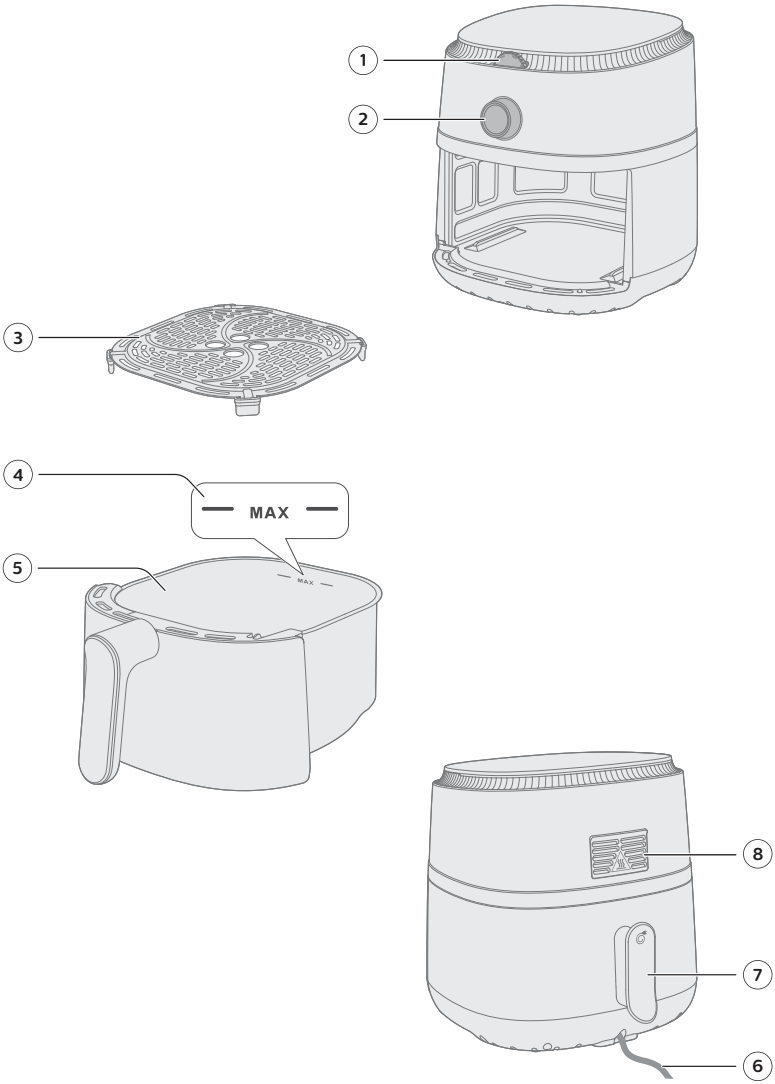
Versuni udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po jego zakupie. Gwarancja ta nie obowiązuje, jeśli wada wynika z nieprawidłowego użytkowania lub niewłaściwej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **www.home.id/warranty**.

# Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

# Opis ogólny




1 Pokrętło regulacji temperatury
2 Pokrętło minutnika
3 Wkład do smażenia
4 Wskaźnik MAX
5 Patelnia
6 Przewód zasilający
7 Uchwyt przewodu
8 Wyloty powietrza

# Przed pierwszym użyciem

**1** Usuń wszystkie elementy opakowania.
**2** Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.

3 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie").

# Przygotowanie do pierwszego użycia

Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

**Uwaga**

- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj włączonego urządzenia w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary — np. ściany czy szafki — ani pod takimi przedmiotami.

# Zasady używania urządzenia

## Tabela żywności

Poniższa tabela pomoże w wyborze podstawowych ustawień dla typów potraw, które chcesz przyrządzić.

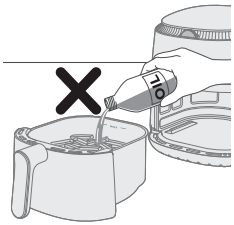
**Uwaga**

- Ustawienia te są jedynie sugestią. Jako że składniki różnią się pod względem pochodzenia, rozmiaru, kształtu i producenta, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.
- Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, nóżek kurczaka, mrożonych przekąsek) należy potrząsnąć, obrócić lub wymieszać składniki na patelni 2–3 razy, aby osiągnąć równomierne rezultaty.

| Składniki | Ilość | Czas (min) | Tempera-tura | Uwaga |
|---|---|---|---|---|
| Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) | 200–400 g | 17–27 | 180°C | Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy |
| Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości) | 200–400 g | 28–35 | 180°C | Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy |
| Mrożone kawałki kurczaka | 200–400 g | 10–20 | 200°C | potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia |
| Mrożone sajgonki | 200–400 g | 10–20 | 200°C | potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia |
| Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji) | 1–2 sztuk | 12–16 | 150°C | |
| Pieczeń | 400–600 g | 35–45 | 150°C | Użyj akcesorium do pieczenia |
| Kotlety mięsne bez kości (około 190 g / 7 uncji) | 1–2 sztuk | 18–22 | 200°C | potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia |

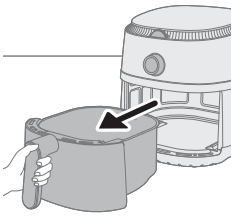
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji) | 2–5 sztuk | 23–25 | 180°C | potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia |
| Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji) | 1–3 sztuk | 21–23 | 180°C | |
| Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji) | 1 sztuka | 23 | 200°C | |
| Filet rybny (około 200 g / 7 uncji) | 1–2 sztuk | 21–26 | 200°C | |
| Mieszanka warzyw (grubo posiekana) | 200–400 g | 12–18 | 180°C | Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji.<br>Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia. |
| Babeczki (ok. 50 g / 1,8 uncji) | 1–6 sztuk | 16–20 | 160°C | |
| Ciasto | 400–600 g | 35–45 | 160°C | Użyj akcesorium do pieczenia. |
| Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 1,2 uncji) | 1–4 sztuk | 6–10 | 200°C | |
| Chleb domowy | 400–600 g | 40–50 | 160°C | Użyj akcesorium do pieczenia.<br>Kształt powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. |

## Smażenie gorącym powietrzem

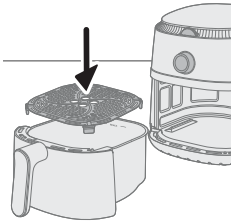



**Ostrzeżenie**

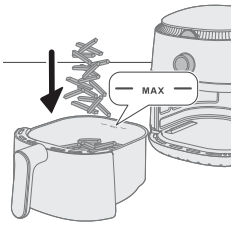
- **To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.**
- **Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.**
- **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**
- **Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.**
- **Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.**



**1** Wyjmij patelnię z urządzenia, pociągając za uchwyt.



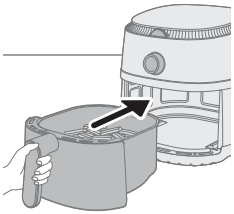
**2** Umieść wkład do smażenia w patelni.




**3** Włóż składniki na patelnię.

**Uwaga**

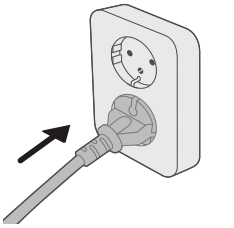
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności", aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności" ani nie przepełniaj patelni powyżej oznaczenia „MAX", ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



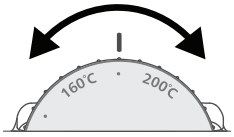
**4** Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

**Ostrzeżenie**

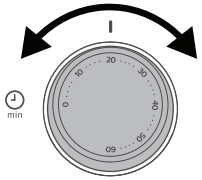
- **Nie używaj patelni bez włożonego wkładu do smażenia.**
- **Nie dotykaj patelni podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ może ona nagrzewać się do bardzo wysokiej temperatury.**



**5** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

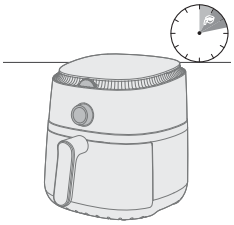



**6** Ustaw pokrętło regulacji temperatury na wymaganą temperaturę.

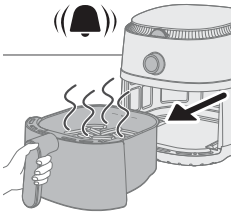



**7** Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętło minutnika na odpowiedni czas gotowania.

**Uwaga**



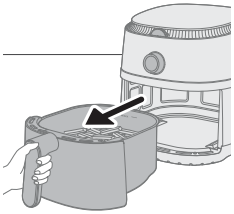
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
- Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu smażenia potrawy, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Pamiętaj, aby nastawić minutnik na pozostały czas gotowania.
- Jeśli podczas gotowania konieczna jest zmiana temperatury lub czasu gotowania, należy obrócić pokrętła regulacyjne do żądanego ustawienia.



**8** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.

**Uwaga**

- Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętło minutnika na wartość 0 (w lewo). Należy użyć nieco więcej siły niż przy obracaniu pokrętła w prawo.



**9** Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

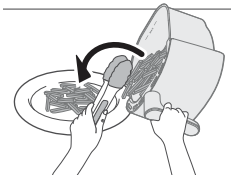
**Ostrzeżenie**

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

**Uwaga**

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

**10** Opróżnij zawartość, umieszczając ją w misce lub na talerzu.



**Ostrzeżenie**

- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**

**Uwaga**

- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.

- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem. Patelnię umieszczaj na żaroodpornej powierzchni. Podczas wylewania nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu należy używać rękawic ochronnych. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
- gdy składniki będą już gotowe, można natychmiast użyć urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer do przygotowania następnych potraw.

## Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.
- Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 500 gramów / 18 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe ilości frytek są z reguły mniej chrupiące niż mniejsze porcje.

**1** Obierz ziemniaki i pokrój na frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości).

**2** Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.

**3** Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.

**4** Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.

**5** Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.

**Uwaga**

- Nie przechylaj miski w celu wsypania wszystkich słupków naraz na patelnię, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.

**6** Przełóż słupki na patelnię.

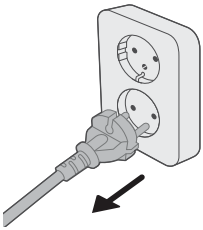
**7** Usmaż słupki ziemniaczane i potrząśnij patelnią 2–3 razy podczas gotowania.

# Czyszczenie

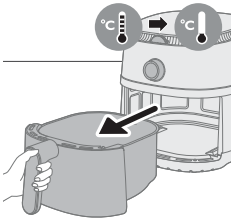
**Ostrzeżenie**

- **Patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Patelnia ma powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.



1 Obróć pokrętło minutnika na wartość 0, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



**Wskazówka**

- Wyjmij patelnię, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

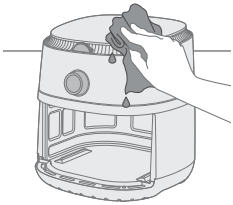
2 Wyjmij wkład do smażenia z patelni.

3 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.

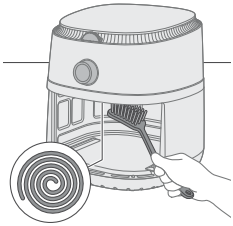
4 Patelnię i wkład do smażenia można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia").

**Wskazówka**

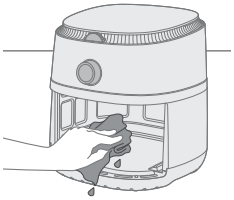
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub wkładu do smażenia, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odczepienie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub wkładzie do smażenia za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.



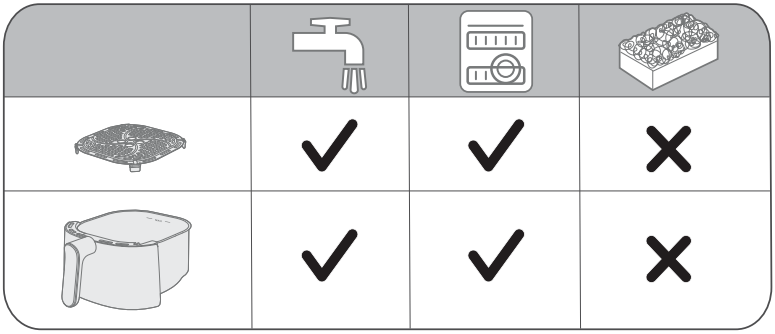
5 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zacznij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



6 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



7 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.



# Przechowywanie

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

**Uwaga**

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer zawsze trzymaj je poziomo, aby uniknąć przypadkowego wypadnięcia patelni, co potencjalnie mogłoby doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Przed przeniesieniem lub schowaniem urządzenia Airfryer należy zawsze upewnić się, że jego wyjmowane części są prawidłowo zamocowane.

# Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę **www.philips.com/support**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa. | Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne. | Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się. |
| | | Patelnia i wewnętrzna część urządzenia zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby można było prawidłowo przygotować jedzenie. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| | | Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:  |
| | | Użytkowanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka. |
| Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań. | Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków. | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia. |
| | Za duża ilość składników na patelni. | Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki. |
| | Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania. | Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki. |
| Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć. | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. | Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego. |
| | Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka. | Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki. |
| 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 wkładu do smażenia). | Uszkodzeniom można zapobiec, umieszczając wkład do smażenia w patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz wkład do smażenia 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. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| 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 wkład do smażenia. |
| | Panierka nie przywiera dobrze do produktu. | Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła. |
| | Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu. | Osusz żywność przed włożeniem na patelnię. |

# Conteúdo

**Importante** 198
**Reciclagem** 200
**Garantia e assistência** 200
**Introdução** 201
**Descrição geral** 201
**Antes da primeira utilização** 202
**Preparações antes da primeira utilização** 202
**Utilizar o aparelho** 202
**Limpeza** 207
**Armazenamento** 208
**Resolução de problemas** 208

# Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

## Perigo



- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do recipiente, para evitar que estes entrem em contacto com a resistência.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois tal pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no recipiente.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.

## Aviso

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra, protegida por um disjuntor diferencial.



- Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto independente.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto 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.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O recipiente e os acessórios no interior da câmara de preparação ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.

## Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.

- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas quentes e proteção contra salpicos quente.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Tenha cuidado ao verter os alimentos cozinhados e para não deixar cair os acessórios.

## Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

# Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

# Garantia e assistência

Neste produto, a Versuni oferece uma garantia de dois anos após a aquisição. Esta garantia não é válida em caso de defeito provocado por uma utilização incorreta ou uma fraca manutenção. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais

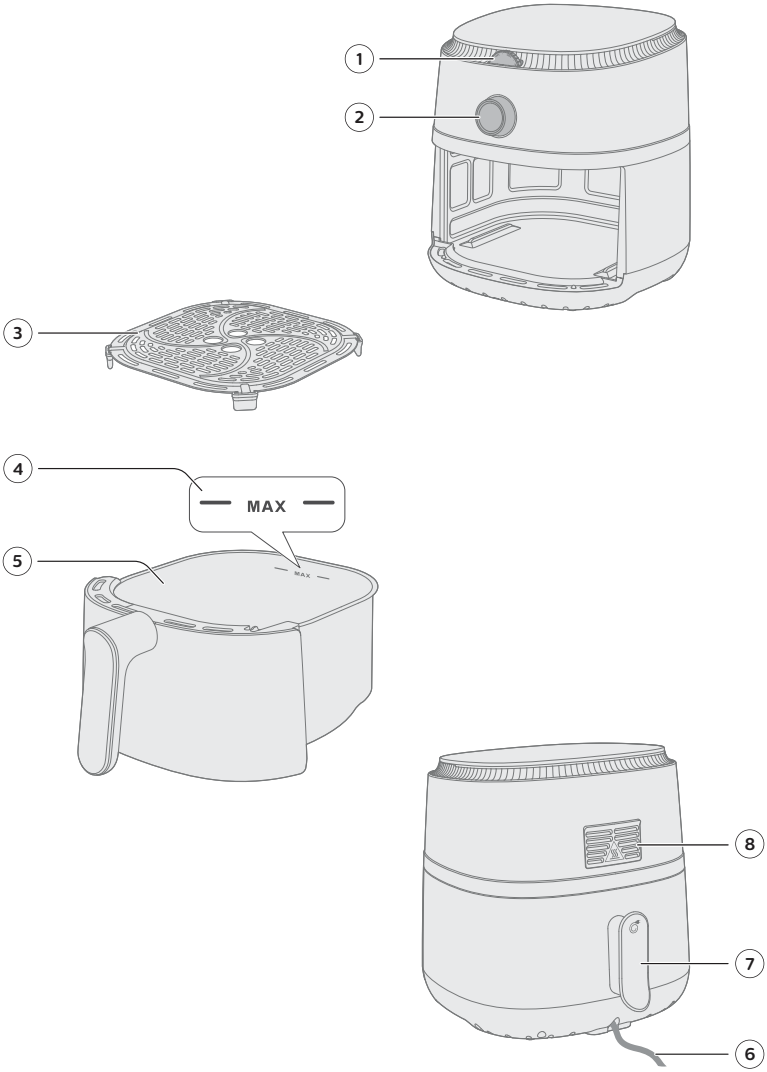
informações ou invocar a garantia, visite o nosso website **www.home.id/warranty**.

# Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

# Descrição geral



1 Botão da temperatura
2 Botão do temporizador
3 Acessório de fritura
4 Indicação MAX
5 Recipiente
6 Cabo de alimentação
7 Suporte para enrolar o cabo
8 Saídas de ar

# Antes da primeira utilização

1. Retire todo o material da embalagem.
2. Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
3. Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo "Limpeza").

# Preparações antes da primeira utilização

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

**Nota**

- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.
- Não coloque o aparelho em funcionamento perto ou por baixo de objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.

# Utilizar o aparelho

## Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda a selecionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.

**Nota**

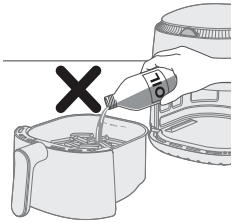
- Não se esqueça de que estas definições são sugestões. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.
- Ao preparar uma quantidade maior de alimentos (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, salgadinhos congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes no recipiente 2 a 3 vezes para obter um resultado uniforme.

| Ingredientes | Quantidade | Tempo (min) | Temperatura | Nota |
|---|---|---|---|---|
| Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) | 200 - 400 g | 17-27 | 180 °C | Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio |
| Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura) | 200 - 400 g | 28-35 | 180 °C | Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio |
| Nuggets de frango congelados | 200 - 400 g | 10-20 | 200 °C | Agite, vire ou mexa a meio |

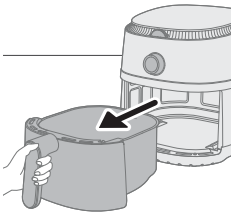
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Crepes chineses congelados | 200 - 400 g | 10-20 | 200 °C | Agite, vire ou mexa a meio |
| Hambúrguer (aproximadamente 150 g) | 1-2 unidades | 12-16 | 150 °C | |
| Rolo de carne | 400 - 600 g | 35-45 | 150 °C | Utilize o acessório de cozedura |
| Costeletas sem osso (aproximadamente 190 g) | 1-2 unidades | 18-22 | 200 °C | Agite, vire ou mexa a meio |
| Coxas de frango (aproximadamente 125 g) | 2-5 unidades | 23-25 | 180 °C | Agite, vire ou mexa a meio |
| Peito de frango (aproximadamente 160 g) | 1-3 unidades | 21-23 | 180 °C | |
| Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g) | 1 unidade | 23 | 200 °C | |
| Filetes de peixe (aproximadamente 200 g) | 1-2 unidades | 21-26 | 200 °C | |
| Legumes variados (picados grosseiramente) | 200 - 400 g | 12-18 | 180 °C | Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal.<br>Agite, vire ou mexa a meio. |
| Queques (cerca de 50 g) | 1-6 unidades | 16-20 | 160 °C | |
| Bolo | 400 - 600 g | 35-45 | 160 °C | Utilize o acessório de cozedura. |
| Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g) | 1-4 unidades | 6-10 | 200 °C | |
| Pão caseiro | 400 - 600 g | 40-50 | 160 °C | Utilize o acessório de cozedura.<br>A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer. |

## Fritar a ar quente

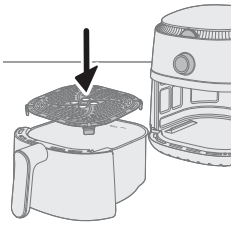
**Atenção**



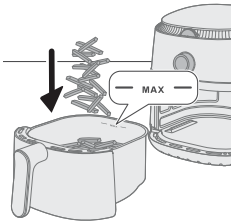
- **Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.**
- **Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.**
- **Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.**
- **Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é normal.**
- **Não é necessário pré-aquecer o aparelho.**



**1** Retire o recipiente do aparelho, puxando a pega.



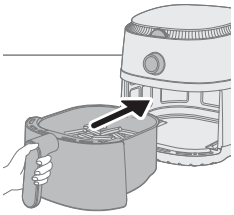
**2** Coloque o acessório de fritura no recipiente.




**3** Coloque os ingredientes no recipiente.

**Nota**

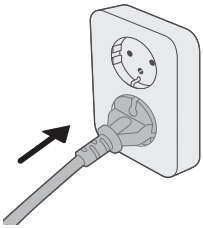
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha o recipiente além da indicação "MAX", visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.



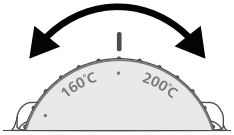
**4** Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

**Atenção**

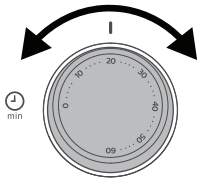
- **Nunca utilize o recipiente sem o acessório de fritura.**
- **Não toque no recipiente durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois este aquece muito.**



**5** Ligue a ficha à tomada elétrica.

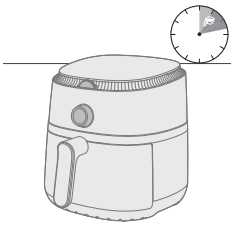



**6** Rode o botão da temperatura para a temperatura pretendida.

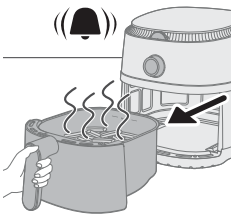



**7** Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação pretendido.

**Nota**



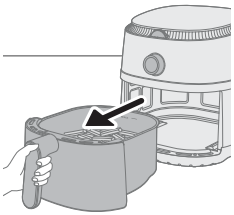
- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.
- Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, quando ouvir a campainha do temporizador está na hora de agitar ou voltar os ingredientes. Assegure-se de que volta a definir o temporizador para o tempo de preparação restante.
- Durante a preparação, se necessitar de alterar a temperatura ou o tempo de preparação, rode os botões de controlo para a regulação pretendida.



**8** Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.

**Nota**

- Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, rode o botão do temporizador para a posição 0 (rodar para a esquerda); isto requer um pouco mais de força do que rodar para a direita.



**9** Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

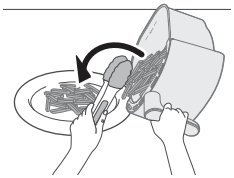
**Atenção**

- **O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Quando retirar o recipiente do dispositivo, coloque-o sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.).**

**Nota**

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.

**10** Esvazie o conteúdo para uma taça ou um prato.



**Atenção**

- **Após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.**

**Nota**

- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes.
- O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.
- Consoante o tipo de ingredientes em preparação, poderá ser necessário esvaziar cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura libertada acumulada no recipiente após cada porção ou antes de agitar. Coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor. Use luvas de forno para verter o excesso de óleo ou gordura libertada. Volte a colocar o recipiente no aparelho.
- Quando uma porção de ingredientes estiver pronta, a Airfryer está imediatamente pronta para preparar outra porção.

## Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- Escolha uma variedade de batatas apropriada para fritar, por exemplo, batatas frescas (ligeiramente) farinhentas.
- É melhor fritar as batatas fritas a ar quente em doses de até 500 g para um resultado uniforme. Grandes quantidades de batatas fritas tendem a ficar menos estaladiças do que porções mais pequenas.

**1** Descasque as batatas e corte-as em palitos (10 x 10 mm de espessura).

**2** Demolhe os palitos de batata numa taça com água durante 30 minutos, no mínimo.

**3** Esvazie a taça e seque os palitos de batata com um pano da loiça ou papel de cozinha.

**4** Verta uma colher de sopa de óleo de cozinha para uma taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem cobertos de óleo.

**5** Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha com furos para que o óleo em excesso permaneça na taça.

**Nota**

- Não incline a taça para colocar todos os palitos no recipiente de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

**6** Coloque os palitos no recipiente.

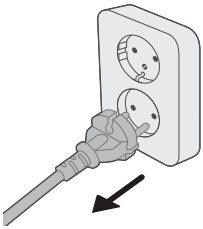
7 Frite os palitos de batata e vire-os 2 a 3 vezes durante a preparação.

# Limpeza

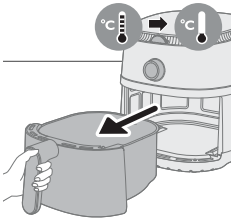
**Aviso**

- **Deixe o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.**
- **O recipiente dispõe de um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.**

Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.



1 Rode o botão do temporizador para 0, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.



**Dica**

- Retire o recipiente para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

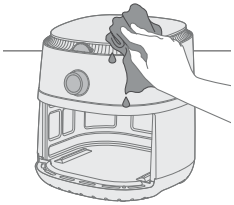
2 Retire o acessório de fritura do recipiente.

3 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

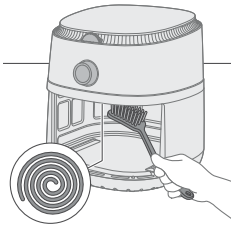
4 Lave o recipiente e o acessório de fritura na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

**Dica**

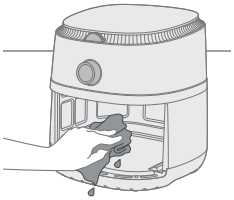
- Se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou ao acessório de fritura, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o acessório de fritura tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um desengordurante líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.



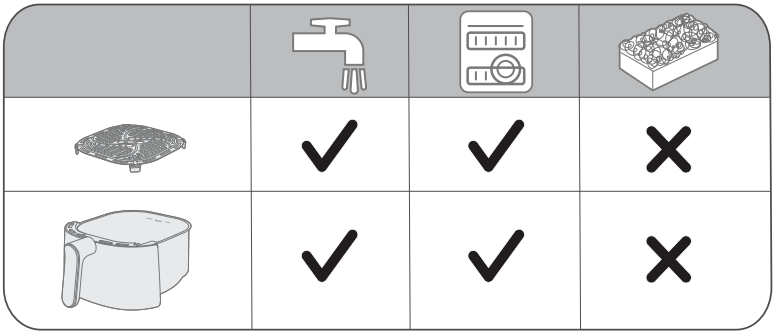
5 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior do aparelho com um pano macio, limpo e sem vincos. Comece com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



6 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.



7 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.



# Armazenamento

1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2 Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.

**Nota**

- Ao transportar a Airfryer, segure-a sempre na horizontal para evitar que os recipientes caiam acidentalmente, uma vez que tal pode danificá-los.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

# Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **www.philips.com/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

| Problema | Possível causa | Solução |
| --- | --- | --- |
| O exterior do aparelho aquece durante a utilização. | O calor no interior irradia para as paredes exteriores. | Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque. |
| | | O recipiente e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar. |
| | | Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:  |
| | | Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura. |
| As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava. | Não utilizou o tipo correto de batatas. | Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar. |
| | A quantidade de ingredientes no recipiente é demasiado elevada. | Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras. |
| | Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação. | Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras. |
| A Airfryer não liga. | O aparelho está ligado à corrente. | Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica. |
| | Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica. | A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis. |

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer. | Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por exemplo, durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ou ao inserir o acessório de fritura). | Pode prevenir os danos inserindo o acessório de fritura no recipiente de forma adequada. Se inserir o acessório de fritura numa posição inclinada, a 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 acessório de fritura após cada utilização. |
| | Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos. | Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para asseguram que estes aderem. |
| | Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada. | Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no recipiente. |

# Cuprins

**Important** 211
**Reciclarea** 213
**Garanţie şi asistenţă** 213
**Introducere** 214
**Descriere generală** 214
**Înainte de prima utilizare** 215
**Pregătiri înainte de prima utilizare** 215
**Utilizarea aparatului** 215
**Curăţarea** 219
**Depozitarea** 221
**Depanare** 221

# Important

Citeşte cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

## Pericol



- Nu aşeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice şi plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă şi nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în tavă ingredientele pe care doreşti să le prăjeşti, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie şi de evacuare a aerului în timpul funcţionării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ştecărul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcţionării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depăşeşte nivelul maxim indicat pe tavă.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber şi că nu există alimente blocate în acesta.

## Avertisment

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.



- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare, protejată de un întrerupător cu scurgere în pământ.
- Asigură-te întotdeauna că ştecărul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe şi copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsa aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu aşeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spaţiu liber de cel puţin 10 cm în spatele, în ambele părţi laterale şi deasupra aparatului. Nu aşeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îţi apropia mâinile sau faţa de abur şi de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul şi la aerul fierbinte atunci când scoţi tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente uşoare sau hârtie de copt în aparat.
- 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.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5°C şi 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ţine cablul electric de suprafeţe fierbinţi.
- Nu aşeza aparatul pe materiale inflamabile, precum feţe de masă sau perdele, şi nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual şi foloseşte numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Tava şi accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul şi după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuieşte-le cu atenţie.
- Curăţă foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucţiunile din manual.

## Atenţie

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obişnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaţilor din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienţi în hoteluri, moteluri, pensiuni şi alte medii rezidenţiale.

- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl laşi nesupravegheat şi înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăţa.
- Aşază aparatul pe o suprafaţă orizontală, plată şi stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparaţii, du întotdeauna aparatul la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanţiei.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăţa.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii şi nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeţi la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureţi zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice şi apărătoarea împotriva stropirii.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când torni mâncarea gătită şi ai grijă să nu laşi accesoriile să cadă.

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele şi reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

# Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din ţara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

# Garanţie şi asistenţă

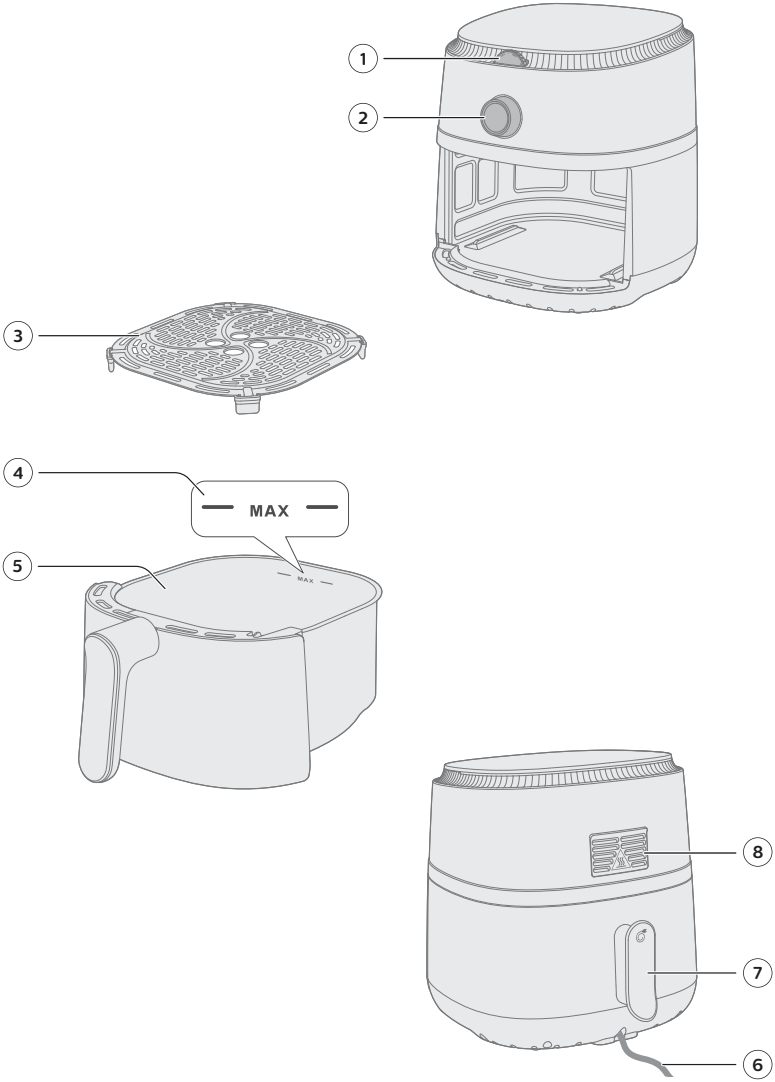
Versuni oferă o garanție de doi ani pentru acest produs după cumpărare. Această garanție nu este valabilă în cazul în care un defect se datorează unei utilizări incorecte sau unei întrețineri necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **www.home.id/warranty**.

# Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistrează-ţi produsul la **www.philips.com/welcome**.

# Descriere generală




1 Buton de temperatură
2 Buton de cronometru
3 Inserţie pentru prăjire
4 Indicator cu MAX
5 Tigaie
6 Cablu de alimentare

7 Dispozitiv de înfăşurare pentru stocarea cablului
8 Orificii de ieşire a aerului

# Înainte de prima utilizare

1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
3 Curăţă bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curăţarea").

# Pregătiri înainte de prima utilizare

Aşază aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă, orizontală şi termorezistentă.

**Note**

- Nu aşeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer şi rezultatul prăjirii.
- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereţi sau dulapuri.

# Utilizarea aparatului

## Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos te ajută să selectezi setările de bază pentru tipurile de alimente pe care doreşti să le prepari.

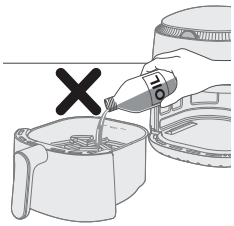
**Note**

- Reţine că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune şi marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.
- Atunci când pregăteşti o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiţi, creveţi, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele din tavă de 2 sau de 3 ori pentru a obţine un rezultat uniform.

| Ingrediente | Cantitate | Timp (min) | Temperatură | Note |
|---|---|---|---|---|
| Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) | 200-400 g | 17 - 27 | 180°C | Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării |
| Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime) | 200-400 g | 28 - 35 | 180°C | Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării |
| Bucăţi congelate de pui | 200-400 g | 10 - 20 | 200°C | agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Pacheţele de primăvară congelate | 200-400 g | 10 - 20 | 200°C | agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Hamburger (circa 150 g/5 oz) | 1-2 buc. | 12 - 16 | 150°C | |

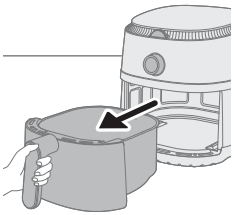
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Chiftele | 400-600 g | 35 - 45 | 150°C | Foloseşte accesoriul de copt |
| Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz) | 1-2 buc. | 18 - 22 | 200°C | agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz) | 2-5 buc. | 23 - 25 | 180°C | agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Piept de pui (circa 160 g/6 oz) | 1-3 buc. | 21 - 23 | 180°C | |
| Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz) | 1 bucată | 23 | 200°C | |
| File de peşte (circa 200 g/7 oz) | 1-2 buc. | 21 - 26 | 200°C | |
| Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari) | 200-400 g | 12 - 18 | 180°C | Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale.<br>Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire. |
| Brioşe (circa 50 g/1,8 oz) | 1-6 buc. | 16 - 20 | 160°C | |
| Prăjitură | 400-600 g | 35 - 45 | 160°C | Foloseşte accesoriul de copt. |
| Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/1,2 oz) | 1-4 buc. | 6 - 10 | 200°C | |
| Pâine preparată în casă | 400-600 g | 40 - 50 | 160°C | Foloseşte accesoriul de copt.<br>Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine şi elementul de încălzire atunci când pâinea creşte. |

## Prăjirea cu aer fierbinte

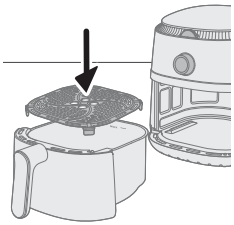


**Atenţie**

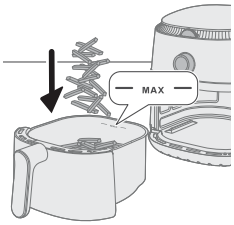
- **Acest aparat Airfryer funcţionează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.**
- **Nu atinge suprafeţele fierbinţi. Utilizează mânerele şi butoanele. Manevrează tava fierbinte cu mănuşi pentru cuptor.**
- **Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.**
- **În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puţin fum. Acest lucru este normal.**
- **Nu este necesară preîncălzirea aparatului.**



**1** Scoate tava din aparat, trăgând de mâner.



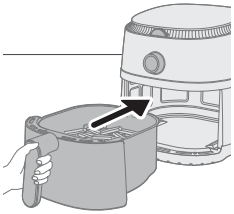
**2** Pune inserţia pentru prăjire în tigaie.




**3** Pune ingredientele în tigaie.

**Note**

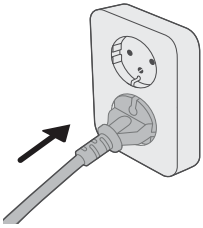
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul cu alimente" şi nu umple tava dincolo de indicaţia „MAX", deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



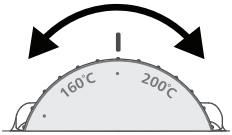
**4** Introdu tava înapoi în Airfryer.

**Atenţie**

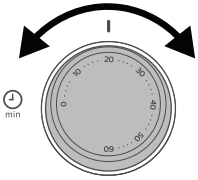
- **Nu utiliza niciodată tava fără să aibă inserţia pentru prăjire în aceasta.**
- **Nu atinge tava în timpul utilizării sau după un anumit timp de la utilizare, deoarece devine foarte fierbinte.**



**5** Introdu ştecărul în priză.

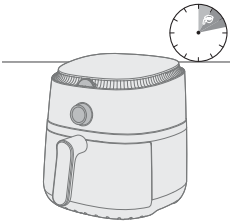



**6** Roteşte butonul pentru temperatură la temperatura necesară.

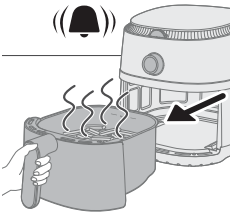



**7** Roteşte butonul de cronometru la durata de preparare necesară pentru a porni aparatul.

**Note**



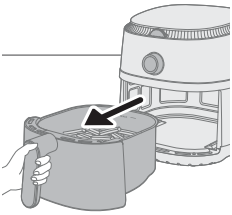
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente"). Pentru a agita ingredientele, scoate tava şi agit-o deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.
- Dacă ai setat cronometrul la jumătate din timpul de preparare şi auzi clopoţelul cronometrului, trebuie să agiţi sau să întorci ingredientele. Ai grijă să resetezi cronometrul la durata de preparare rămasă.
- În timpul preparării, dacă trebuie să modifici temperatura sau timpul de preparare, roteşte butoanele de control la setarea dorită.



**8** Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.

**Note**

- De asemenea, poţi opri manual aparatul. Pentru aceasta, roteşte butonul cronometrului la 0 (spre stânga); operaţia necesită ceva mai multă forţă decât rotirea la dreapta.



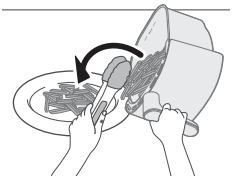
**9** Trage tava afară şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

**Atenţie**

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafaţă termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoţi din dispozitiv.**

**Note**

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.



**10** Goleşte coşul într-un castron sau pe o farfurie.

**Atenţie**

- **După procesul de preparare, tava, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**

**Note**

- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un cleşte.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcţie de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenţie excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare şarjă preparată, înainte de a agita. Pune coşul pe o suprafaţă termorezistentă. Poartă mănuşi pentru cuptor când verşi excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu tava înapoi în aparat.
- Atunci când o şarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte şarje.

## Prepararea în casă a cartofilor prăjiţi

Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă excelenţi în Airfryer:

- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiţi, de ex., cartofi proaspeţi, (uşor) făinoşi.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porţii de până la 500 g/18 oz, pentru un rezultat uniform. În cantităţi mai mari, cartofii tind să fie mai puţin crocanţi decât în porţii mai mici.

**1** Curăţă cartofii de coajă şi taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).

**2** Înmoaie cartofii tăiaţi într-un bol cu apă timp de cel puţin 30 de minute.

**3** Goleşte vasul şi foloseşte un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiaţi.

**4** Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiaţi în vas şi amestecă-i până când sunt acoperiţi cu ulei.

**5** Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu crestături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

**Note**

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii pai toţi deodată în tavă, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantităţi prea mari.

**6** Pune cartofii pai în tavă.

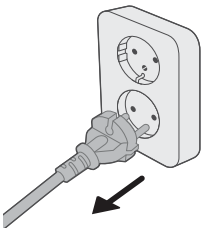
**7** Prăjeşte cartofii pai şi agită-i de 2-3 ori în timpul preparării.

# Curăţarea

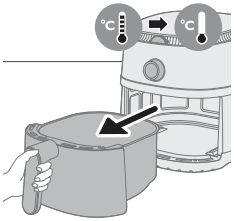
**Warning**

- **Lasă tava şi interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curăţarea.**
- **Tava are un strat antiaderent. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curăţare abrazive, deoarece pot deteriora suprafaţa antiaderentă.**

Curăţă aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul şi grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.



**1** Roteşte butonul cronometrului la 0, scoate ştecărul din priza de perete şi lasă aparatul să se răcească.



**Sfat**

- Scoate tava pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

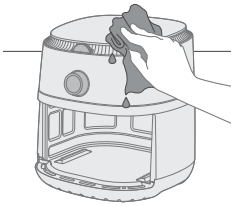
**2** Pune inserţia pentru prăjire în tavă.

**3** Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

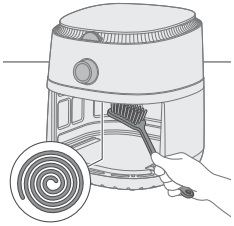
**4** Curăţă tava şi inserţia pentru prăjire în maşina de spălat vase. De asemenea, poţi să le cureţi cu apă fierbinte, detergent lichid de vase şi un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curăţare”).

**Sfat**

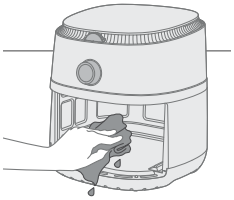
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau de inserţia pentru prăjire, le poţi înmuia în apă fierbinte cu detergent de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai uşor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul şi grăsimea. Dacă pe tavă sau pe inserţia pentru prăjire sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă şi detergent de vase, utilizează o soluţie de degresant lichid.
- Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri duri, deoarece aceasta poate deteriora învelişul elementului de încălzire.



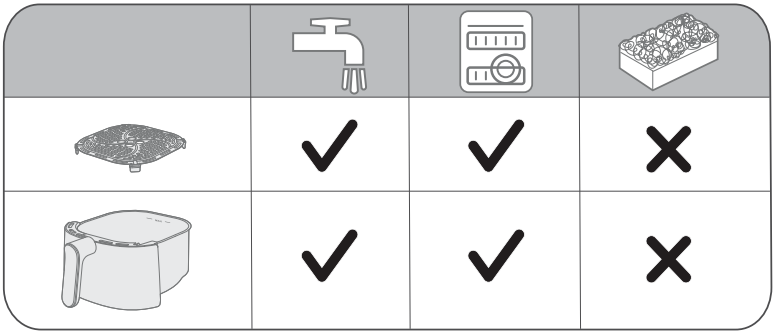
**5** Pentru a preveni zgârieturile, şterge uşor exteriorul aparatului cu o cârpă neşifonată, curată şi moale. Începe cu o cârpă uşor umezită şi continuă cu una uscată, dacă este necesar.



**6** Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



7 Curăţă interiorul aparatului cu apă caldă şi un burete neabraziv.



# Depozitarea

1 Scoate ştecărul din priză şi lasă aparatul să se răcească.
2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate şi uscate.

**Note**

- Când transporţi Airfryer, ţine-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a tăvilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detaşabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport şi/sau depozitare.

# Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poţi avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poţi rezolva problema cu ajutorul informaţiilor de mai jos, accesează **www.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

| Problemă | Cauză posibilă | Soluţie |
|---|---|---|
| Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării. | Căldura din interior radiază înspre pereţii exteriori. | Acest lucru este normal. Toate mânerele şi butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse. |
| | | Tava şi interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinţi pentru atingere. |

| 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 perfectă siguranţă. |
| Cartofii mei prăjiţi de casă nu ies conform aşteptărilor. | Nu ai folosit tipul corect de cartofi. | Pentru a obţine cele mai bune rezultate, foloseşte cartofi făinoşi proaspeţi. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conţine indicaţia că sunt adecvaţi pentru prăjire. |
| | Cantitatea de ingrediente din tavă este prea mare. | Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare. |
| | Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare. | Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare. |
| Aparatul Airfryer nu porneşte. | Aparatul nu este conectat la priză. | Asigură-te că ştecărul este bine introdus în priză. |
| | Mai multe aparate sunt conectate la aceeaşi priză. | Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză şi verifică siguranţele. |
| În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate. | Mici pete 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 inserţiei pentru prăjire). | Poţi preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a inserţiei pentru prăjire în tavă. Dacă introduci inserţia pentru prăjire în poziţie înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porţiuni de strat de acoperire. În acest caz, reţine că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare. |
| Iese fum alb din aparat. | Prepari ingrediente grase. | Varsă cu atenţie excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluţie |
|---|---|---|
| | 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 inserţia pentru prăjire. |
| | Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente. | Mici bucăţi de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipeşte. |
| | Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită. | Usucă alimentele cu un şervet înainte de a le introduce în tavă. |

# Përmbajtja

**E rëndësishme** 224
**Riciklimi** 226
**Garancia dhe mbështetja** 226
**Hyrje** 227
**Përshkrim i përgjithshëm** 227
**Përpara përdorimit të parë** 228
**Përgatitjet para përdorimit të parë** 228
**Përdorimi i pajisjes** 228
**Pastrimi** 232
**Vendruajtja** 234
**Zgjidhja e problemeve** 234

# E rëndësishme

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

## Rrezik



- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda tiganit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet në tigan.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehësi është i lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.

## Paralajmërim

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga “Philips”, agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.



- Lidheni pajisjen vetëm me një prizë muri të tokëzuar, të mbrojtur nga një ndërprerës i rrjedhjeve të tokës.
- Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.
- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvoje dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët e moshës nën 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- 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.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesorë origjinalë të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tigani dhe aksesorët e vendosur brenda hapësirës së gatimit nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, manovrojini gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.

## Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.

- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Hiqeni gjithnjë pajisjen nga priza pas përdorimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe.
- Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca nxehëse, skaji i pjesëve metalike dhe mburoja e spërkatjes.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Kini kujdes kur nxirrni ushqimin e gatuar dhe mos lejoni që aksesorët të bien.

## Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

# Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

# Garancia dhe mbështetja

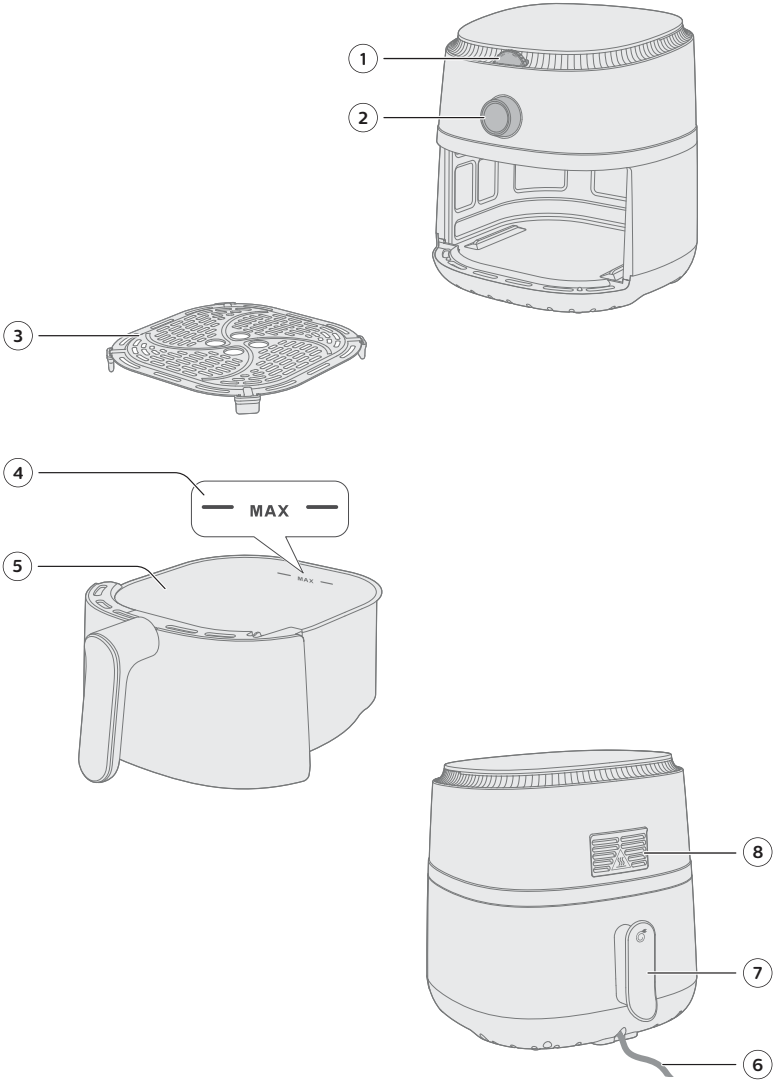
"Versuni" ofron një garanci dy vjeçare pas blerjes të këtij produkti. Kjo garanci nuk është e vlefshme nëse ndodh një defekt si pasojë e përdorimit të parregullt ose mirëmbajtjes së dobët. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit **www.home.id/warranty**.

# Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistrojeni produktin në faqen **www.Philips.com/welcome**.

# Përshkrim i përgjithshëm




1 Çelësi i temperaturës
2 Çelësi i kohëmatësit
3 Tepsia e skuqjes
4 Treguesi MAX
5 Tigani
6 Kordoni elektrik

7 Mbështjellëse kordoni
8 Vrimat e daljes së ajrit

# Përpara përdorimit të parë

1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
3 Pastrojeni plotësisht pajisjen përpara përdorimit të parë (shih kapitullin "Pastrimi").

# Përgatitjet para përdorimit të parë

Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

**Shënim**

- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.
- Mos e vendosni pajisjen e ndezur pranë apo poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli, si muret dhe dollapët.

# Përdorimi i pajisjes

## Tryeza e ushqimit

Tryeza më poshtë ju ndihmon të zgjidhni cilësimet bazë për llojet e ushqimit që dëshironi të përgatisni.

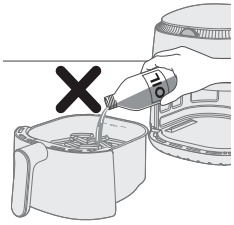
**Shënim**

- Vini re se këto cilësime janë sugjerime. Duke qenë se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë, si dhe markë, ne nuk mund të garantojmë cilësimin optimal për përbërësit tuaj.
- Kur përgatitni një sasi më të madhe ushqimi (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, fije peshku, ushqime çasti të ngrira), tundini, kthejini ose trazojini përbërësit në tigan 2–3 herë për të arritur një rezultat të njëtrajtshëm.

| Përbërësit | Sasia | Koha (min) | Tempera-tura | Shënim |
|---|---|---|---|---|
| Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) | 200-400 g | 17-27 | 180°C | Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet |
| Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi) | 200-400 g | 28-35 | 180°C | Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet |
| Kroketa të ngrira pule | 200-400 g | 10-20 | 200°C | tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë |
| Role të ngrira | 200-400 g | 10-20 | 200°C | tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë |

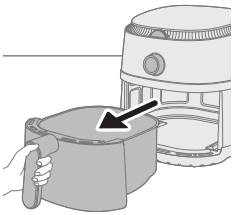
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hamburger (rreth 150 g/5 oz) | 1-2 copë | 12-16 | 150°C | |
| Copë mishi | 400-600 g | 35-45 | 150°C | Përdorni aksesorin e pjekjes |
| Thela mishi pa kockë (rreth 190 g/7 oz) | 1-2 copë | 18-22 | 200°C | tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë |
| Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz) | 2-5 copë | 23-25 | 180°C | tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë |
| Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz) | 1-3 copë | 21-23 | 180°C | |
| Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz) | 1 copë | 23 | 200°C | |
| Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz) | 1-2 copë | 21-26 | 200°C | |
| Perime të përziera (të prera trashë) | 200-400 g | 12-18 | 180°C | Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës.<br>Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë. |
| Kekë të vegjël (rreth 50 g/1.8 oz) | 1-6 copë | 16-20 | 160°C | |
| Kek | 400-600 g | 35-45 | 160°C | Përdorni aksesorin e pjekjes. |
| Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/1,2 oz) | 1-4 copë | 6-10 | 200°C | |
| Bukë shtëpie | 400-600 g | 40-50 | 160°C | Përdorni aksesorin e pjekjes.<br>Forma mund të jetë sa më e rrafshët të jetë e mundur për të parandaluar takimin e rezistencës nga buka gjatë fryrjes. |

## Skuqja me ajër

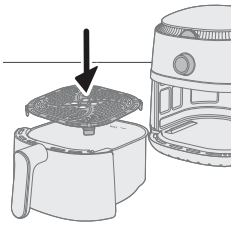



**Kujdes**

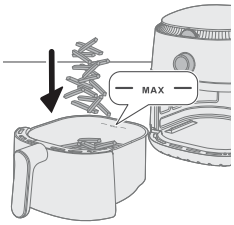
- **Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.**
- **Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose rrotullat. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.**
- **Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.**
- **Kjo pajisje mund të lëshojë njëfarë tymi kur e përdorni për herë të parë. Kjo është normale.**
- **Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.**



**1** Hiqeni tiganin nga pajisja duke tërhequr dorezën.



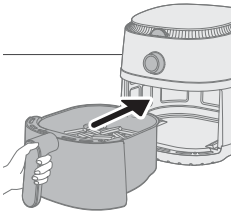
**2** Futeni tepsinë e skuqjes në tigan.




**3** Vendosini përbërësit në tigan.

**Shënim**

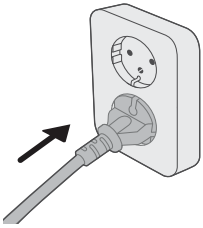
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e përcaktuar në "Tabelën e ushqimeve" dhe mos e tejmbushni tiganin përtej treguesit "MAX" pasi mund të ndikoni në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



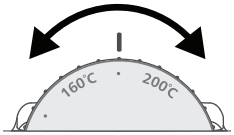
**4** Kthejeni sërish tiganin në Airfryer.

**Kujdes**

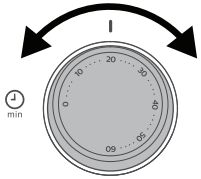
- **Mos e përdorni tiganin pa tepsinë e skuqjes brenda.**
- **Mos e prekni tiganin gjatë përdorimit dhe për ca kohë pas përdorimit, pasi mund të nxehet shumë.**



**5** Futeni spinën në prizë.

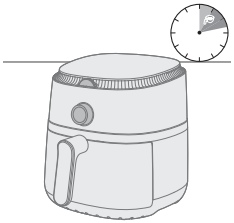



**6** Ktheni çelësin e temperaturës në temperaturën e kërkuar.

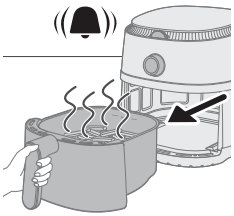



**7** Ktheni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të gatimit, për të ndezur pajisjen.

**Shënim**



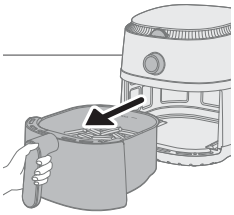
- Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për të tundur përbërësit, nxirreni tiganin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.
- Nëse e caktoni kronometrin në gjysmën e kohës së gatimit dhe dëgjoni zilen e kronometrit është koha për të tundur ose kthyer përbërësit. Sigurohuni ta ricaktoni kronometrin për kohën e mbetur të gatimit.
- Gjatë gatimit, nëse ju duhet të ndryshoni temperaturën ose kohën e gatimit, kthejini çelësat në cilësimin e kërkuar.



**8** Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.

**Shënim**

- Mund dhe ta fikni manualisht pajisjen. Për ta bërë këtë, kthejeni çelësin e kohëmatësit në 0 (në drejtim kundërorar); kjo kërkon ca më shumë forcë se kthimi në drejtim orar.



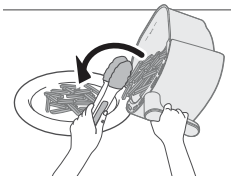
**9** Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

**Kujdes**

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

**Shënim**

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.



**10** Zbrazeni përmbajtjen në një tas ose pjatë.

**Kujdes**

- **Pas procesit të gatimit, tigani, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

**Shënim**

- Për të hequr përbërës të mëdhenj ose të brishtë, përdorni një palë kapëse për ngritjen e përbërësve.
- Vaji i tepërt ose yndyra e përdorur nga përbërësit mblidhen në fund të tiganit.
- Në varësi të llojit të përbërësve në gatim, mund të dëshironi ta derdhni me kujdes vajin ose yndyrën e përdorur jashtë tiganit pas çdo grupi ose përpara tundjes. Vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë. Mbani doreza të sigurta për furrë për derdhjen e tepricës së vajit apo yndyrës së përdorur. Kthejeni sërish tiganin në pajisje.
- Kur një grup përbërësish janë gati, Airfryer është në çast gati për të bërë grupin e radhës.

## Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Zgjidhni një variete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
- Është më mirë të skuqni patate të skuqura në porcione deri në 500 g / 18 oz për një rezultat të njëtrajtshëm. Sasi më të mëdha të patatesh të skuqura priren të jenë më pak krokante sesa pjesët më të vogla.

**1** Qërojini patatet dhe pritini në formë për skuqje (10x10 mm / 0,4x0,4 në trashësi).

**2** Njomini patatet e prera në një tas me ujë për të paktën 30 minuta.

**3** Zbrazeni tasin dhe thajini patatet e prera me një pecetë enësh ose letre.

**4** Hidhni një lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet në tas dhe trazojini derisa patatet të vishen me vaj.

**5** Hiqini patatet nga tasi me gishta ose një kapëse kulluese që vaji të mbetet në tas.

**Shënim**

- Mos e anoni tasin për t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në tigan, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.

**6** Hidhini patatet e prera në tigan.

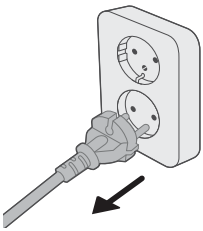
**7** Skuqini patatet e prera dhe tundini 2-3 herë gjatë gatimit.

# Pastrimi

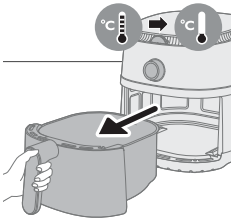
**Paralajmërim**

- **Lërini tiganin dhe hapësirën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.**
- **Tigani ka një shtresë që nuk ngjit. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.**

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.



1 Kthejni çelësin e kohëmatësit në 0, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.



**Këshillë**

- Hiqeni tiganin që Airfryer të ftohet më shpejt.

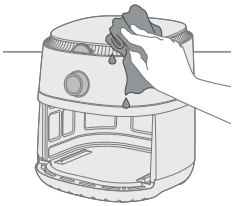
2 Hiqeni tepsinë e skuqjes nga tigani.

3 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

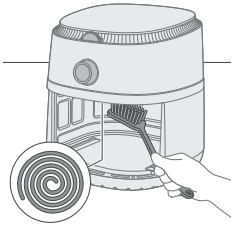
4 Pastrojeni tiganin dhe tepsinë e skuqjes në enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

**Këshillë**

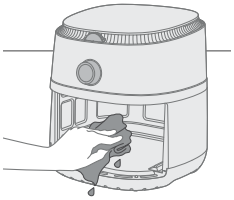
- Nëse në tigan ose në tepsinë e skuqjes ka mbetje ushqimi, mund t'i njomni në ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose tepsinë e skuqjes dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.
- Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.



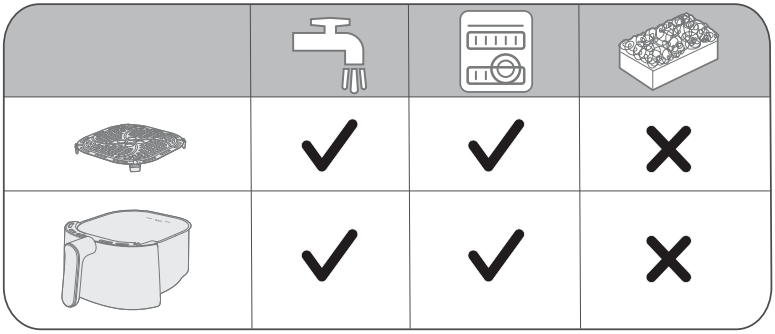
5 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të pa rrudhosur, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.



6 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.



7 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jo gërryes.



# 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 Airfryer, mbajeni gjithmonë horizontalisht që tiganët të mos ju bien pa dashje, çka dhe mund t'i dëmtojë.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të 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.philips.com/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Zgjidhja |
|---|---|---|
| Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit. | Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme. | Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të prekni gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur. |
| | | Tigani 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. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Zgjidhja |
|---|---|---|
| | | Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:  |
| | | Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur. |
| Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja. | Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve. | Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje. |
| | Sasia e përbërësve në tigan është shumë e madhe. | Ndiqni udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie. |
| | Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit. | Ndiqni udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie. |
| Airfryer nuk ndizet. | Pajisja nuk është në prizë. | Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit. |
| | Disa pajisje janë të lidhura në një prizë. | Airfryer ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat. |
| Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime. | Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së tepsisë së skuqjes). | Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes tepsinë e skuqjes në tigan. Nëse e futni tepsinë e skuqjes 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. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Zgjidhja |
| --- | --- | --- |
| | 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 tepsinë e skuqjes pas çdo përdorimi. |
| | Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin. | Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin. |
| | Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur. | Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në tigan. |

# Kazalo

**Pomembno** 237
**Recikliranje** 239
**Jamstvo in podpora** 239
**Uvod** 239
**Splošni opis** 240
**Pred prvo uporabo** 240
**Priprava pred prvo uporabo** 241
**Uporaba aparata** 241
**Čiščenje** 245
**Shranjevanje** 247
**Odpravljanje težav** 247

# Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

## Nevarnost



- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v posodo, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na posodi za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.

## Opozorilo

- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico, zaščiteno z odklopnikom za ozemljitveni tok.
- Vtič mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.



- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtin za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- 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.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda in dodatki, ki so v komori za pripravo hrane, so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.

## Previdno

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščeni servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.

- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
- Sestavine, pripravljene v tem aparatu, morajo biti po cvrtju zlatorumene, in ne temne ali rjave barve.
- Odstranite zažgane ostanke. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate nastajanje akrilamidov).
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element, robovi kovinskih delov in zaščita pred brizganjem so vroči.
- Vedno se prepričajte, da so živila v cvrtniku Airfryer v celoti toplotno obdelana.
- Bodite previdni pri jemanju pripravljene hrane iz aparata in pazite, da iz aparata ne padejo dodatki.

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

# Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

# Jamstvo in podpora

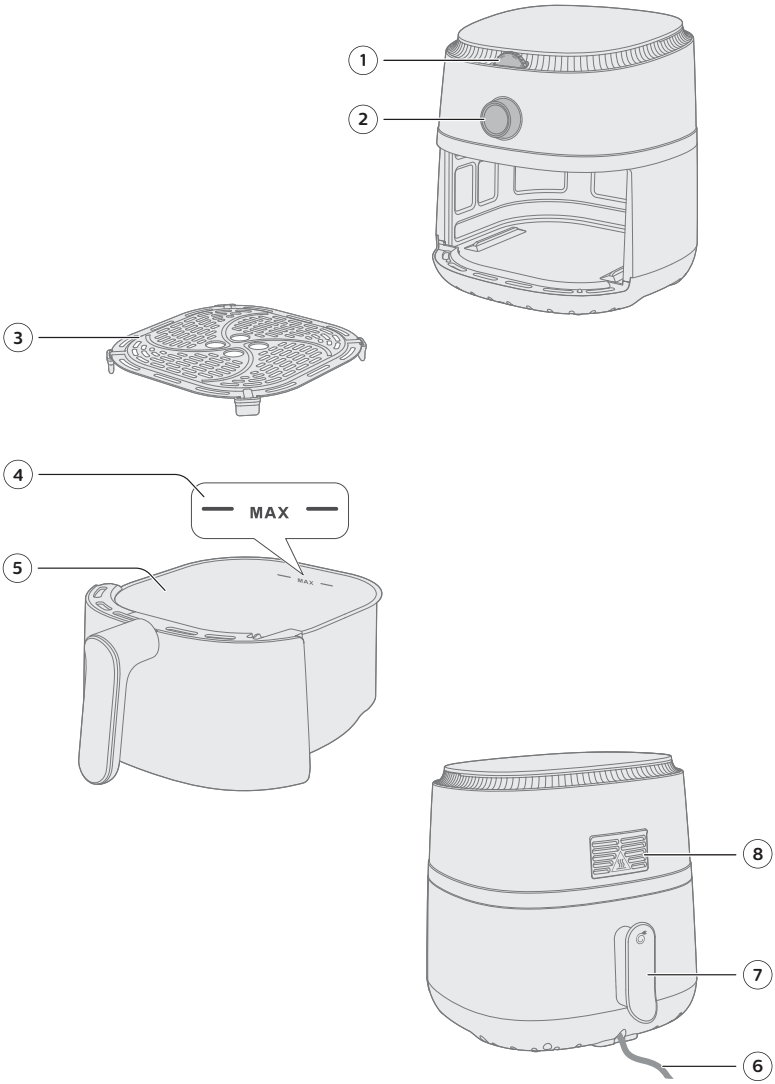
Versuni daje dveletno jamstvo za ta izdelek (po nakupu). To jamstvo ni veljavno, če je okvara izdelka posledica nepravilne uporabe ali slabega vzdrževanja. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Če potrebujete več informacij ali želite uveljaviti jamstvo, obiščite naše spletno mesto **www.home.id/warranty**.

# Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.philips.com/welcome**.

# Splošni opis




1 Gumb za temperaturo
2 Gumb časovnika
3 Vstavek za cvrtje
4 Oznaka MAX
5 Posoda
6 Napajalni kabel
7 Prostor za navitje kabla
8 Odvod zraka

# Pred prvo uporabo

**1** Odstranite vso embalažo.
**2** Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.

3 Pred prvo uporabo aparat temeljito očistite (glejte poglavje "Čiščenje").

# Priprava pred prvo uporabo

Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.

**Opomba**

- Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.
- Delujočega aparata ne postavljajte ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.

# Uporaba aparata

## Preglednica s hrano

S spodnjo preglednico si lahko pomagate pri izbiri osnovnih nastavitev za vrsto hrane, ki jo želite pripraviti.

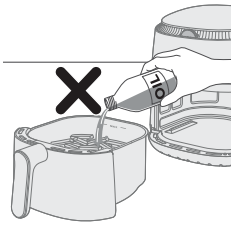
**Opomba**

- Te nastavitve so samo predlogi. Ker imajo sestavine različen izvor, velikost, obliko in znamko, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitev za določene sestavine.
- Ko pripravljate večje količine hrane (npr. krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjene prigrizke), med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine v posodi, da dosežete najboljši rezultat.

| Sestavine | Količina | Čas (min) | Tempera-tura | Opomba |
|---|---|---|---|---|
| Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca) | 200–400 g | 17–27 | 180 °C | Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte |
| Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca) | 200–400 g | 28–35 | 180 °C | Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte |
| Zamrznjeni piščančji kroketi | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | na polovici pretresite, obrnite ali premešajte |
| Zamrznjeni spomladanski zavitki | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | na polovici pretresite, obrnite ali premešajte |
| Hamburger (pribl. 150 g/5 oz) | 1–2 kosov | 12–16 | 150 °C | |
| Mesna štruca | 400–600 g | 35–45 | 150 °C | Uporabite pripomoček za peko |
| Kotleti brez kosti (pribl. 190 g/7 oz) | 1–2 kosov | 18–22 | 200 °C | na polovici pretresite, obrnite ali premešajte |
| Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz) | 2–5 kosov | 23–25 | 180 °C | na polovici pretresite, obrnite ali premešajte |

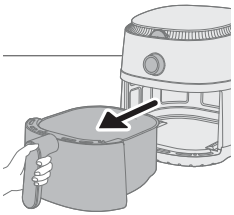
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz) | 1–3 kosov | 21–23 | 180 °C | |
| Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz) | 1 kos | 23 | 200 °C | |
| Ribji file (pribl. 200 g/7 oz) | 1–2 kosov | 21–26 | 200 °C | |
| Mešana zelenjava (grobo nasekljana) | 200–400 g | 12–18 | 180 °C | Čas priprave jedi nastavite po svojem okusu.<br>Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte. |
| Mafini (pribl. 50 g/1,8 oz) | 1–6 kosov | 16–20 | 160 °C | |
| Torta | 400–600 g | 35–45 | 160 °C | Uporabite pripomoček za peko. |
| Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/1,2 oz) | 1–4 kosov | 6–10 | 200 °C | |
| Domači kruh | 400–600 g | 40–50 | 160 °C | Uporabite pripomoček za peko.<br>Oblika kruha mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. |

# Cvrtje z vročim zrakom

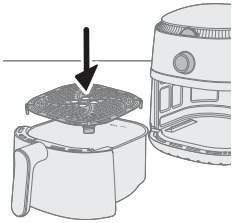



**Previdno**

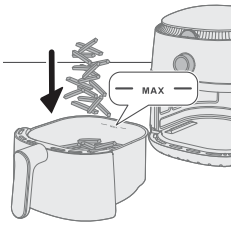
- **To je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.**
- **Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje ali gumbe. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.**
- **Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.**
- **Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.**
- **Predgrevanje aparata ni potrebno.**



**1** Posodo vzemite iz aparata tako, da povlečete ročaj.



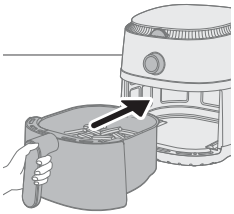
**2** V posodo namestite vstavek za cvrtje.




**3** Sestavine položite v posodo.

**Opomba**

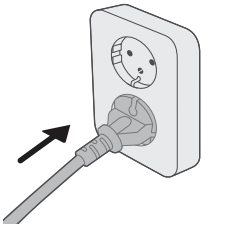
- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici s hrano".
- Ne prekoračite količin, navedenih v "Preglednici s hrano", in ne polnite posode prek oznake "MAX", saj lahko poslabšate kakovost pripravljene hrane.



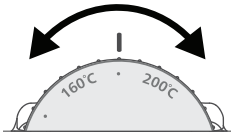
**4** Posodo namestite nazaj v Airfryer.

**Previdno**

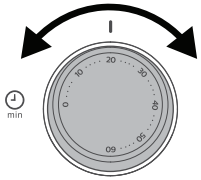
- **Posodo uporabljajte samo, če je v njej vstavek za cvrtje.**
- **Med in nekaj časa po uporabi se ne dotikajte posode, ker se lahko zelo segreje.**



**5** Vtič priključite v stensko vtičnico.

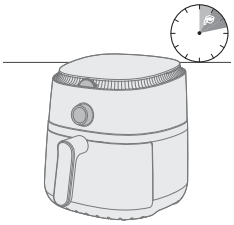



**6** Gumb za temperaturo obrnite na ustrezno temperaturo.

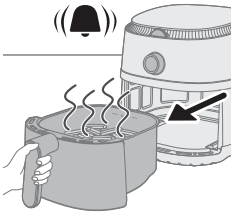


**7** Aparat vklopite tako, da gumb časovnika obrnete na ustrezni čas priprave.

**Opomba**



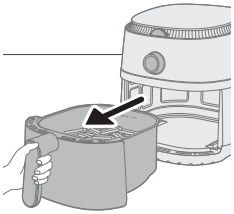
- Nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). Če želite pretresti sestavine, izvlecite posodo in jo pretresite nad koritom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.
- Če časovnik nastavite na polovični čas priprave jedi in zaslišite časovnik, je čas, da pretresete ali obrnete sestavine. Ponastavite časovnik na preostali čas priprave jedi.
- Če morate med pripravo spremeniti temperaturo ali čas priprave, obrnite gumba na ustrezno nastavitev.



**8** Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.

**Opomba**

- Aparat lahko izklopite tudi ročno. To naredite tako, da gumb časovnika obrnete v položaj 0 (v levo); to gre malce težje kot obračanje gumba v desno.



**9** Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

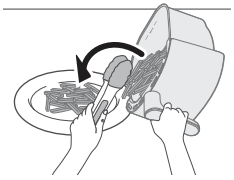
**Previdno**

- **Posoda cvrtnika Airfryer je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**

**Opomba**

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.

**10** Vsebino izpraznite v skledo ali na krožnik.



**Previdno**

- **Po končani pripravi so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v cvrtniku Airfryer lahko iz posode izhaja para.**

**Opomba**

- Ko želite odstraniti večje ali krhke sestavine, jih dvignite s prijemalkami.
- Odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin se nabira na dnu posode.

- Odvisno od vrste sestavin, ki jih pripravljate, boste morda želeli po pripravi vsake porcije ali pred pretresanjem previdno odliti odvečno olje ali raztopljeno maščobo. Posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino. Ko odlivate odvečno olje ali raztopljeno maščobo, uporabljajte zaščitne rokavice za peko. Posodo vrnite v aparat.
- Ko so sestavine pripravljene, je Airfryer takoj pripravljen za pripravo nove porcije.

## Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v cvrtniku Airfryer:

- Izberite vrsto krompirja, ki je primerna za prečen krompirček, na primer svež, (rahlo) mokast krompir.
- Za enakomeren rezultat je najbolje cvreti krompir z vročim zrakom v porcijah do 500 g/18 oz. Večje količine krompirčka so običajno manj hrustljave od manjših.

**1** Krompir olupite in ga narežite na paličice (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca).

**2** Krompirjeve paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi z vodo.

**3** Izpraznite skledo in osušite krompirjeve paličke s krpo ali papirnato brisačo.

**4** V skledo dodajte žlico olja za cvrtje, vanjo položite paličice in mešajte, dokler niso vse paličice prekrite z oljem.

**5** S prsti ali kuhinjskim priborom palčke vzemite iz sklede, da odvečno olje ostane v posodi.

**Opomba**

- Posode ne nagibajte, če želite v posodo hkrati dati vse palčke, da odvečno olje ne bo končalo v posodi.

**6** Palčke položite v posodo.

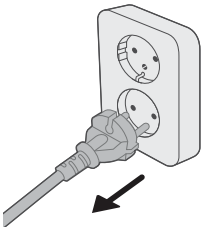
**7** Krompirjeve palčke cvrite in jih medtem dvakrat ali trikrat premešajte.

# Čiščenje

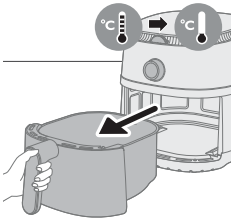
**Opozorilo**

- **Pred čiščenjem počakajte, da se posoda in notranjost aparata povsem ohladita.**
- **Posoda ima prevleko proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.**

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.



1 Gumb časovnika obrnite v položaj 0, iztaknite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.



**Nasvet**

- Odstranite posodo, da se bo Airfryer hitreje ohladil.

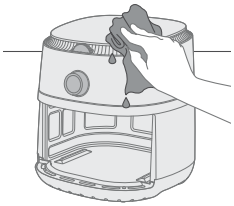
2 Iz posode odstranite vstavek za cvrtje.

3 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

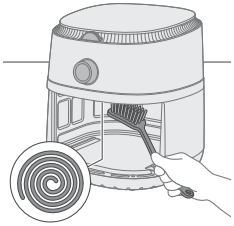
4 Posodo in vstavek za cvrtje pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

**Nasvet**

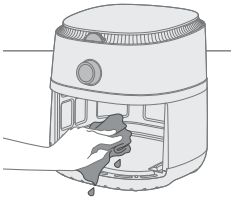
- Če se ostanki hrane sprimejo s posodo ali podstavkom za cvrtje, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali vstavku za cvrtje mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalno sredstvo v tekoči obliki.
- Če je treba, lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehkimi ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.



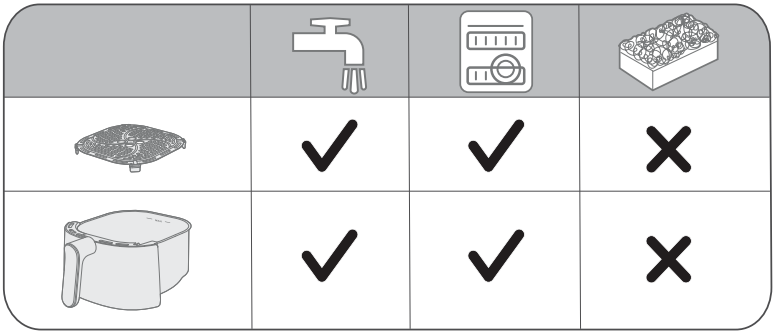
5 Zunanjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



6 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.



7 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.



# Shranjevanje

1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

**Opomba**

- Airfryer med prenašanjem obvezno držite vodoravno, da ne bi nenamerno izpadli posodi, pri čemer bi se lahko poškodovali.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem se vedno prepričajte, ali so odstranljivi deli cvrtnika Airfryer, fiksno nameščeni.

# Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani **www.philips.com/support** poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Zunanjost aparata se med uporabo zelo segreje. | Notranja vročina segreje zunanje stene. | To je normalno. Vsi ročaji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni. |
| | | Posoda in notranjost aparata se po vklopu aparata vedno segrejeta, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte. |
| | | Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:  |

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| | | Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo. |
| Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval. | Niste uporabili prave vrste krompirja. | Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje. |
| | Količina sestavin v posodi je prevelika. | Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku. |
| | Določene sestavine morate med pripravo pretresti. | Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku. |
| Airfryer se ne vklopi. | Aparat ni priključen v električno omrežje. | Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico. |
| | Na vtičnico je priključenih več aparatov. | Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke. |
| V notranjosti mojega cvrtnika Airfryer so znaki odstopanja premaza. | V posodi cvrtnika Airfryer se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem vstavka za cvrtje) pojavijo manjše lise. | Škodo lahko preprečite tako, da vstavek za cvrtje previdno spuščate v posodo. Če vstavite vstavek za cvrtje 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 vstavek za cvrtje. |
| | Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane. | Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo. |
| | Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti. | Preden postavite hrano v posodo, jo osušite. |

# Obsah

**Dôležité** 249
**Recyklácia** 251
**Záruka a podpora** 251
**Úvod** 251
**Všeobecný opis** 252
**Pred prvým použitím** 252
**Prípravy pred prvým použitím** 253
**Používanie zariadenia** 253
**Čistenie** 257
**Odkladanie** 259
**Riešenie problémov** 259

# Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

## Nebezpečenstvo



- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do nádoby, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky zariadenia nezakrývajte otvory pre prívod a odvod vzduchu.
- Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Do nádoby vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.

## Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky s prerušovačom zemného spojenia.
- Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.



- Toto zariadenie nemá byť ovládané pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po obidvoch jeho stranách aj nad ním nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie neklaďte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Držte ruky a tvár 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.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 5 ºC do 40 ºC.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či sa napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Buďte opatrní počas a po používaní spotrebiča, pretože sa nádoba a doplnky v komore na pečenie zahrievajú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.

## Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určený pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Pred montážou, demontážou, uskladnením alebo čistením, ako aj v prípade, že zariadenie necháte bez dozoru, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.

- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé.
- Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplote nad 180 °C (aby sa minimalizovala produkcia akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevné teleso, okraj kovových častí a ochranný kryt.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Pri prekladaní uvareného jedla buďte opatrní, aby vám nevypadlo príslušenstvo.

## Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

# Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

# Záruka a podpora

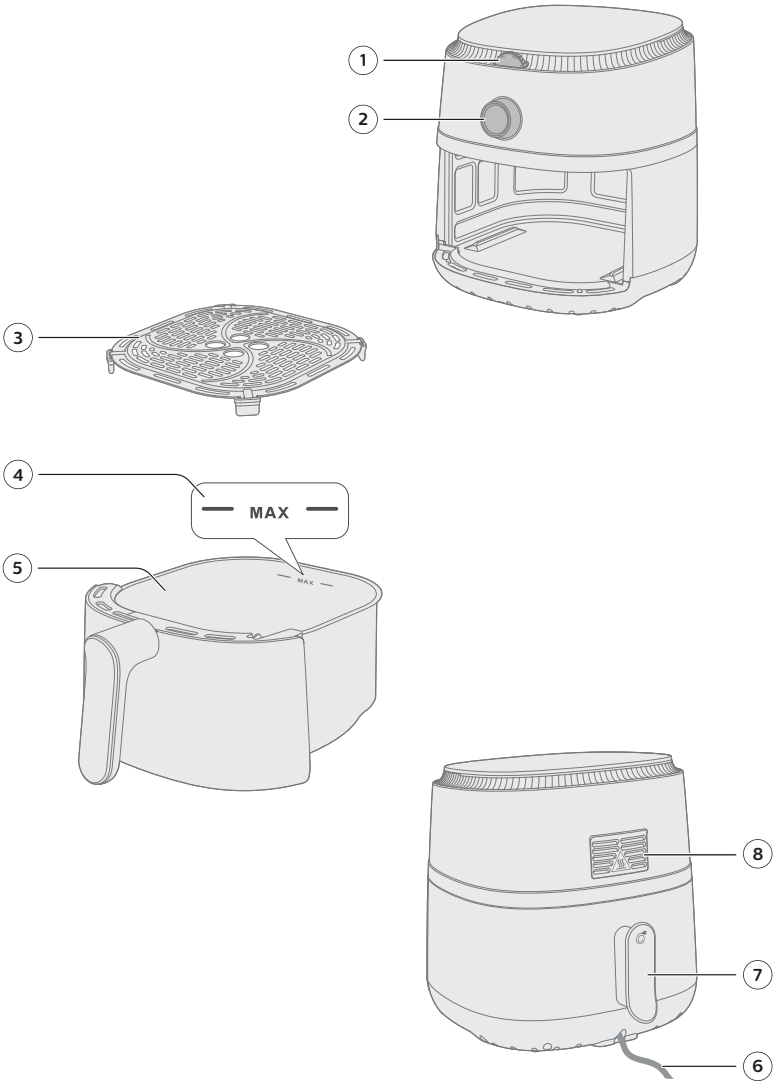
Spoločnosť Versuni poskytuje na tento produkt po zakúpení dvojročnú záruku. Táto záruka nie je platná, ak porucha vznikla v dôsledku nesprávneho používania alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie alebo uplatniť záruku, navštívte náš web **www.home.id/warranty**.

# Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj výrobok na stránke **www.philips.com/welcome**.

# Všeobecný opis




1 Otočný ovládač teploty
2 Otočný ovládač časovača
3 Fritovacia vložka
4 Indikátor MAX
5 Nádoba
6 Sieťový kábel
7 Ovinutie šnúry
8 Výstupy vzduchu

# Pred prvým použitím

**1** Odstráňte všetok obalový materiál.
**2** Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).

3 Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozri kapitolu „Čistenie“).

# Prípravy pred prvým použitím

Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.

**Poznámka**

- Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohli by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.
- Keď je zariadenie v prevádzke, neumiestňujte ho do blízkosti predmetov ani pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a kuchynská linka.

# Používanie zariadenia

## Tabuľka potravín

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre typy potravín, ktoré chcete pripraviť.

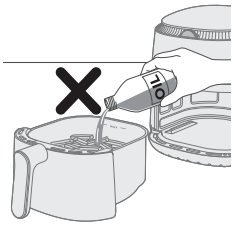
**Poznámka**

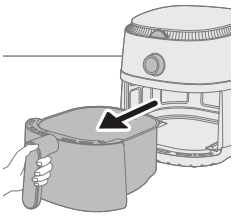
- Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú všeobecnými odporúčaniami. Keďže sa suroviny líšia podľa pôvodu, veľkosti, tvaru a značky, nemôžeme zaručiť to najlepšie nastavenie pre vaše suroviny.
- Pri príprave veľkých porcií (napríklad hranolčeky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny v košíku 2 až 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte, aby sa dosiahol konzistentný výsledok.

| Suroviny | Množstvo | Čas (min) | Teplota | Poznámka |
|---|---|---|---|---|
| Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) | 200 – 400 g | 17 – 27 | 180°C | Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte |
| Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm) | 200 – 400 g | 28 – 35 | 180°C | Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte |
| Mrazené kuracie nugety | 200 – 400 g | 10 – 20 | 200°C | v polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte |
| Mrazené jarné závitky | 200 – 400 g | 10 – 20 | 200°C | v polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte |
| Hamburger (cca. 150 g) | 1 – 2 kusov | 12 – 16 | 150°C | |
| Sekaná | 400 – 600 g | 35 – 45 | 150°C | Používajte príslušenstvo na pečenie |
| Mäsové kotlety bez kosti (cca. 190 g) | 1 – 2 kusov | 18 – 22 | 200°C | v polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kuracie stehná (cca. 125 g) | 2 – 5 kusov | 23 – 25 | 180°C | v polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte |
| Kuracie prsia (cca. 160 g) | 1 – 3 kusov | 21 – 23 | 180°C | |
| Celé ryby (cca. 300-400 g) | 1 kus | 23 | 200°C | |
| Rybie filety (cca. 200 g) | 1 – 2 kusov | 21 – 26 | 200°C | |
| Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná) | 200 – 400 g | 12 – 18 | 180°C | Dobu varenia nastavte podľa chuti.<br>V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte. |
| Muffiny (cca. 50 g) | 1 – 6 kusov | 16 – 20 | 160°C | |
| Koláč | 400 – 600 g | 35 – 45 | 160°C | Používajte príslušenstvo na pečenie. |
| Predpečený chlieb/rožky (cca. 60 g) | 1 – 4 kusov | 6 – 10 | 200°C | |
| Domáci chlieb | 400 – 600 g | 40 – 50 | 160°C | Používajte príslušenstvo na pečenie.<br>Tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa. |

## Teplovzdušné smaženie

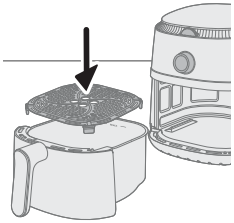


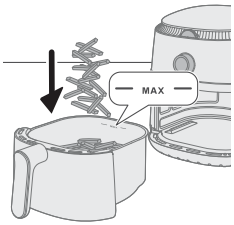
**Upozornenie**

- **Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.**
- **Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo rúčky. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.**
- **Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.**
- **Počas prvého použitia môže z fritézy stúpať určité množstvo dymu. Ide o bežný jav.**
- **Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.**

**1** Nádobu vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



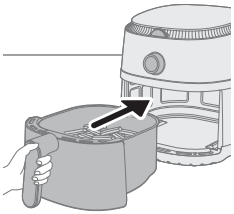
**2** Vložte fritovaciu vložku do nádoby.




**3** Suroviny vložte do nádoby.

**Poznámka**

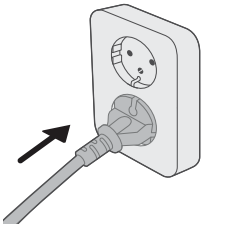
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani neprepĺňajte nádobu nad úroveň označenia „MAX“, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.



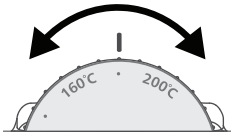
**4** Nádobu zasuňte do fritézy Airfryer.

**Upozornenie**

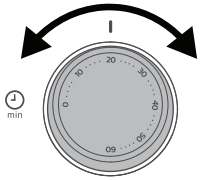
- **Nádobu nikdy nepoužívajte bez fritovacej vložky.**
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby pretože môže byť veľmi horúca.**



**5** Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

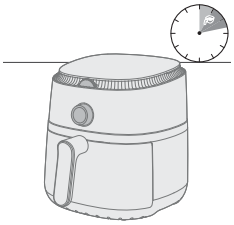



**6** Otočte otočný ovládač teploty na požadovanú teplotu.

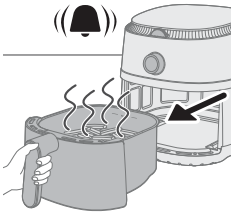



**7** Spotrebič zapnite otočením ovládača časovača na požadovanú dobu prípravy.

**Poznámka**



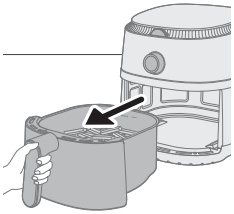
- Niektoré suroviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka jedál“). Ak tak chcete spraviť, vytiahnite nádobu a potrepte ju nad drezom. Potom nádobu zasuňte späť do spotrebiča.
- Ak nastavíte časovač na polovicu času varenia a zaznie signalizácia časovača, je čas potriasť prísadami alebo ich otočiť. Nezabudnite vynulovať časovač na zostávajúci čas varenia.
- Ak potrebujete zmeniť teplotu alebo čas prípravy, otočte ovládače na požadované nastavenie.



**8** Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.

**Poznámka**

- Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne. Ak to chcete urobiť, otočte ovládač časovača na hodnotu 0 (proti smeru hodinových ručičiek); vyžaduje si to väčšiu silu ako otáčanie v smere hodinových ručičiek.



**9** Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

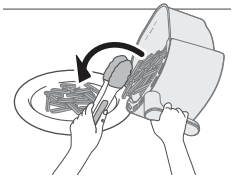
**Upozornenie**

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

**Poznámka**

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

**10** Obsah vyprázdnite do misky alebo na tanier.



**Upozornenie**

- **Po tepelnej príprave sú nádoba, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**

**Poznámka**

- Na vybratie veľkých alebo krehkých prísad použite kliešte.
- Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa zachytáva na dne nádoby.

- V závislosti od typu varených surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo vytopený tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením. Nádobu položte na tepluvzdorný povrch. Na vyliatie prebytočného oleja alebo vytopeného tuku si nasaďte kuchynské teplovzdorné rukavice. Nádobu vráťte naspäť do spotrebiča.
- Po príprave jednej dávky surovín je fritéza Airfryer ihneď pripravená na prípravu ďalšej dávky.

## Príprava domácich hranolčekov

Na prípravu skvelých domácich hranolčekov vo fritéze Airfryer:

- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).
- Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčeky po porciách s hmotnosťou max. 500 gramov. Väčšie porcie zvyknú byť menej chrumkavé ako menšie.

1 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky (10 x 10 mm hrubé).
2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčeky do misky s vodou.
3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčeky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítok.
4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčeky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.
5 Hranolčeky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

**Poznámka**

- Misku nenakláňajte, aby ste naraz premiestnili všetky hranolčeky do nádoby. Zabránite tomu, aby sa prebytočný olej dostal do nádoby.

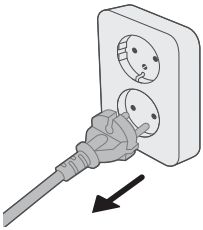
6 Hranolčeky vložte do nádoby.
7 Smažte zemiakové hranolčeky a počas pečenia 2-3-krát potraste.

# Čistenie

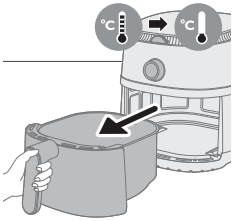
**Varovanie**

- **Pred spustením čistenia nechajte nádobu a vnútro spotrebiča úplne vychladnúť.**
- **Nádoba má nepriľnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu.**

Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.



1 Otočte gombík časovača na hodnotu 0, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.



**Tip**

- Ak chcete, aby fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádobu.

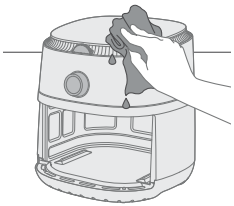
2 Vyberte fritovaciu vložku z nádoby.

3 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.

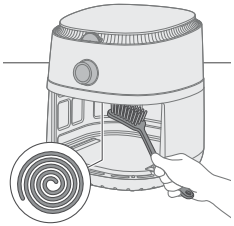
4 Nádobu a košík umyte v umývačke riadu Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia").

**Tip**

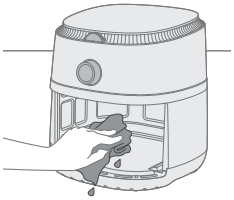
- Ak sa zvyšky jedla prichytia na fritovacej vložke, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a mastnotu. Ak sa na fritovacej vložke nachádzajú mastné škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.
- V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.



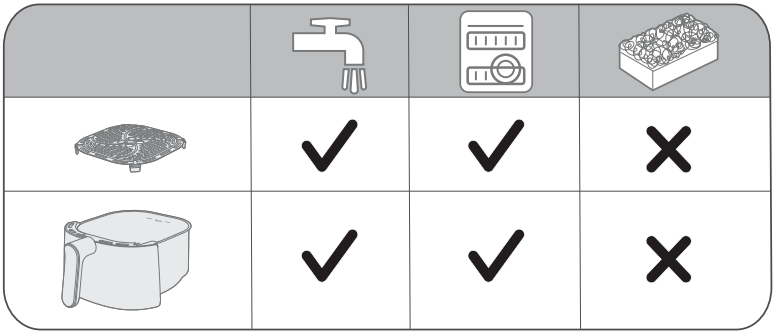
5 Aby ste predišli škrabancom, jemne utrite vonkajšiu časť zariadenia nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



6 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.



7 Vnútro zariadenia vyčistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.



# Odkladanie

1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.

**Poznámka**

- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy Airfryer ju vždy držte vodorovne, aby ste zabránili nechcenému vypadnutiu nádob, čo by mohlo viesť k ich poškodeniu.
- Pred prenášaním a/alebo skladovaním sa vždy uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer upevnené.

# Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť s nižšie uvedenými informáciami, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva. | Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny. | Ide o bežný jav. Všetky rukoväte a rúčky, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk. |
| | | Nádoba a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk. |

| 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 horúce miesta na pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je úplne bezpečné na používanie. |
| Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv. | Nepoužili ste správny typ zemiakov. | Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie. |
| | Množstvo surovín v nádobe je príliš veľké. | Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie. |
| | Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriasť. | Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie. |
| Fritéza Airfryer sa nezapne. | Zariadenie nie je zapojené do siete. | Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky. |
| | Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky. | Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky. |
| Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál. | V nádobe fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškriabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva do fritovacej vložky). | Poškodeniu môžete zabrániť tým, že fritovaciu vložku vkladáte do nádoby správne. Ak fritovaciu vložku vkladáte pod uhlom, jeho strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kúsky povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečie, pretože všetky použité materiály sú bezpečné a môžu prichádzať do styku s potravinami. |
| Zo zariadenia vychádza biely dym. | Varíte mastné suroviny. | Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z nádoby a následne pokračujte v príprave. |

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| | Nádoby na potraviny stále obsahuje mastné zvyšky z predchádzajúceho použitia. | Biely dym je spôsobený mastnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v nádobe. Po každom použití nádobu a fritovaciu vložku dôkladne umyte. |
| | Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojil so surovinou. | Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil. |
| | Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou. | Jedlo pred vložením do nádoby osušte. |

# Sadržaj

**Važno** 262
**Recikliranje** 264
**Garancija i podrška** 264
**Uvod** 264
**Opšti opis** 265
**Pre prve upotrebe** 266
**Pripreme pre prve upotrebe** 266
**Upotreba aparata** 266
**Čišćenje** 270
**Odlaganje** 272
**Rešavanje problema** 272

# Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

## Opasnost



- Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u posudu kako biste sprečili da 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 posudi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.

## Upozorenje

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu zaštićenu uzemljenim osiguračem.



- Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- 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.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda i dodaci u komori za kuvanje postaju vrući tokom i nakon upotrebe aparata, uvek pažljivo rukujte.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.

## Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.

- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon.
- Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vrući grejni element, ivice metalnih delova i štitnik protiv prskanja.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Budite pažljivi prilikom sipanja skuvane hrane i pazite da dodaci ne ispadnu.

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

# Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

# Garancija i podrška

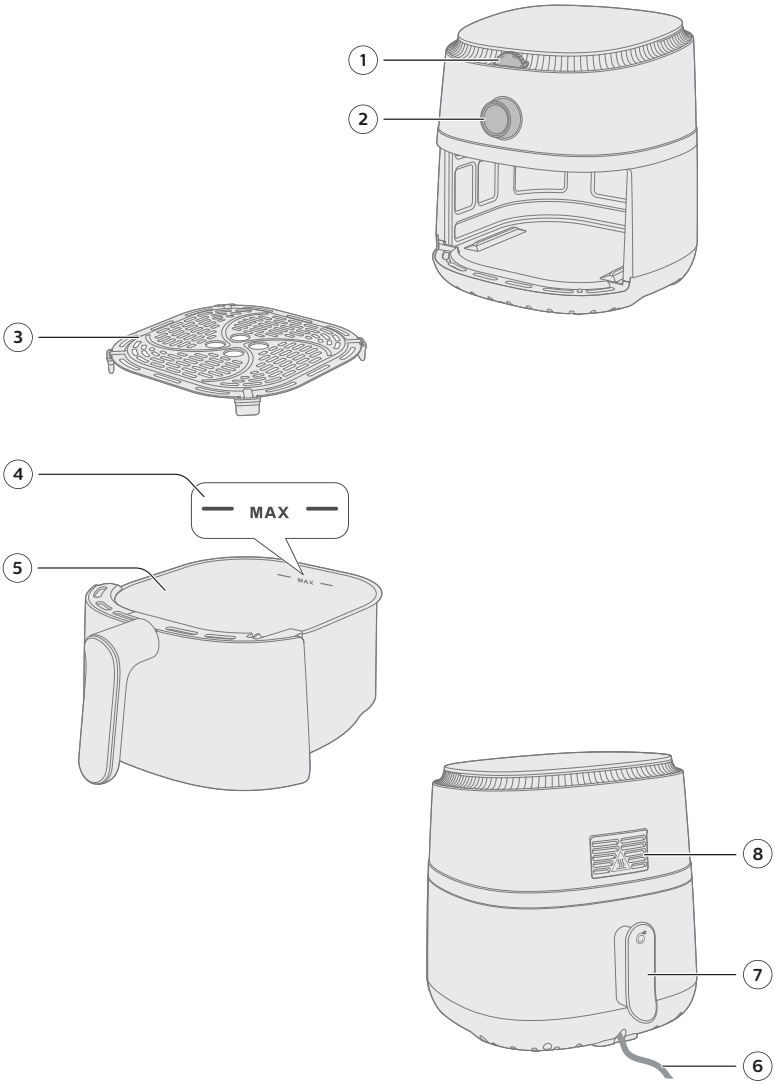
Versuni za ovaj proizvod pruža dve godine garancije nakon kupovine. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao nepravilnom upotrebom ili lošim održavanjem. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija ili pokretanje garancije, posetite našu veb-stranicu **www.home.id/warranty**.

# Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.philips.com/welcome**.

# Opšti opis




1 Regulator temperature
2 Dugme za kontrolu tajmera
3 Umetak za prženje
4 Indikator MAX
5 Posuda
6 Kabl za napajanje
7 Deo za namotavanje kabla
8 Otvor za izlaz vazduha

# Pre prve upotrebe

1 Uklonite svu ambalažu.
2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

# Pripreme pre prve upotrebe

Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.

**Napomena**

- Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.
- Nemojte da stavljate uključen aparat pored ili ispod predmeta koje može da ošteti para, kao što su zidovi i ormari.

# Upotreba aparata

## Tabela hrane

Donja tabela pomaže vam da izaberete osnovne postavke za vrste hrane koju želite da pripremate.

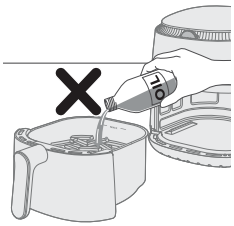
**Napomena**

- Imajte u vidu da te postavke predstavljaju preporuke. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i vrsti nije moguće garantovati najbolje postavke.
- Kada pripremate veću količinu hrane (npr. pomfrit, škampe, batake, zamrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke u posudi 2 do 3 puta kako biste postigli ravnomeran rezultat.

| Sastojci | Količina | Vreme (min) | Tempera-tura | Napomena |
|---|---|---|---|---|
| Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) | 200–400 g | 17–27 | 180°C | Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu |
| Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine) | 200–400 g | 28–35 | 180°C | Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu |
| Zamrznuti pileći medaljoni | 200–400 g | 10–20 | 200°C | Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme |
| Zamrznute prolećne rolnice | 200–400 g | 10–20 | 200°C | Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme |
| Hamburger (približno 150 g / 5 oz) | 1–2 komada | 12–16 | 150°C | |
| Rolat od mesa | 400–600 g | 35–45 | 150°C | Koristite dodatak za pečenje |

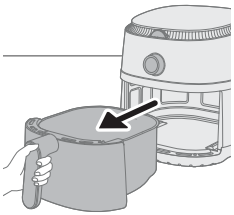
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Mesni odresci bez kostiju (približno 190 g / 7 oz) | 1–2 komada | 18–22 | 200°C | Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme |
| Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz) | 2–5 komada | 23–25 | 180°C | Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme |
| Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz) | 1–3 komada | 21–23 | 180°C | |
| Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz) | 1 riba | 23 | 200°C | |
| Riblji filet (približno 200 g / 7 oz) | 1–2 komada | 21–26 | 200°C | |
| Mešano povrće (grubo isečeno) | 200–400 g | 12–18 | 180°C | Podesite vreme pripreme po ukusu.<br>Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme. |
| Mafini (približno 50 g / 1,8 oz) | 1–6 komada | 16–20 | 160°C | |
| Kolač | 400–600 g | 35–45 | 160°C | Koristite dodatak za pečenje. |
| Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 1,2 oz) | 1–4 komada | 6–10 | 200°C | |
| Domaći hleb | 400–600 g | 40–50 | 160°C | Koristite dodatak za pečenje.<br>Oblik bi trebalo da bude što pljosnatiji kako bi se izbeglo da hleb dodirne grejni element usled narastanja. |

## Prženje na vazduhu

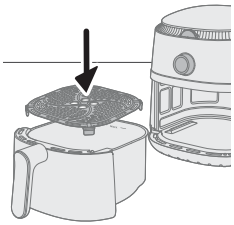



**Oprez**

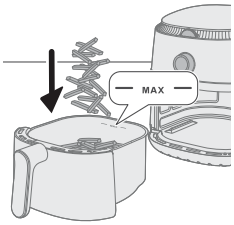
- **Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.**
- **Nemojte da dodirujete vruće površine. Koristite ručke ili regulatore. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.**
- **Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.**
- **Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.**
- **Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.**



**1** Izvadite posudu iz aparata tako što ćete povući ručku.



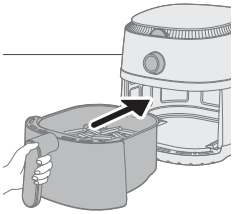
**2** Stavite umetak za prženje u posudu.




**3** Stavite sastojke u posudu.

**Napomena**

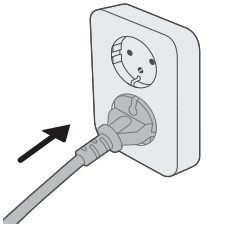
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku Tabela hrane niti da prepunjavate posudu preko oznake „MAX“, pošto to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.



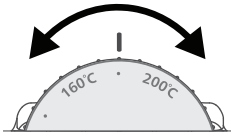
**4** Vratite posudu u Airfryer.

**Oprez**

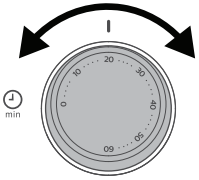
- **Nikada nemojte da koristite posudu bez umetka za prženje.**
- **Nemojte da dodirujete posudu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaje veoma vruća.**



**5** Uključite utikač u zidnu utičnicu.

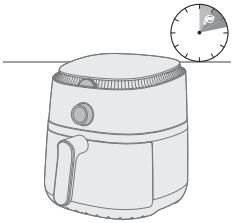



**6** Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.

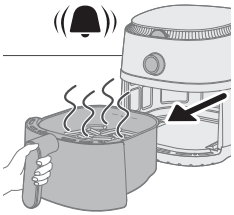



**7** Postavite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme da biste uključili aparat.

**Napomena**



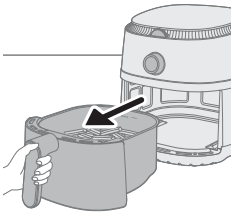
- Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabela hrane“). Da biste protresli hranu, izvucite posudu i protresite je iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.
- Ako tajmer podesite na polovinu vremena pripreme, kada se oglasi vreme je da protresete ili okrenete namirnice. Obavezno resetujte tajmer na preostalo vreme pripreme.
- Ako je potrebno da tokom kuvanja promenite temperaturu ili vreme, okrenite regulatore na željene postavke.



**8** Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.

**Napomena**

- Takođe možete ručno da isključite aparat. Da biste to uradili, okrenite dugme za kontrolu tajmera na 0 (suprotno od smera kazaljke na satu); to zahteva veću silu od okretanja u smeru kazaljke na satu.



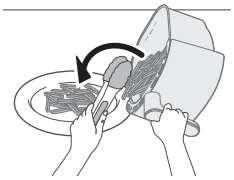
**9** Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

**Oprez**

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

**Napomena**

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.



**10** Ispraznite sadržaj u činiju ili na tanjir.

**Oprez**

- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

**Napomena**

- Koristite mašice da biste uklonili velike ili krhke namirnice.
- Višak ulja ili masnoća iz namirnica sakuplja se na dnu posude.
- U zavisnosti od vrste namirnica koje pripremate, možda bi trebalo da pažljivo izlijete višak ulja ili masnoće iz posude nakon svake količine ili pre protresanja. Postavite posudu na vatrostalnu površinu. Nosite rukavice otporne na toplotu prilikom izlivanja viška ulja ili masnoće. Vratite posudu u aparat.
- Nakon pripremanja određene količine namirnica Airfryer je odmah spreman za pripremanje nove količine.

## Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krompira koja je pogodna za pravljenje pomfrita, npr. sveži, (blago) brašnjavi krompiri.
- Najbolje je da krompire pržite na vazduhu u porcijama do 500 g / 18 oz radi dobijanja ravnomernijih rezultata. Kada se priprema veća količina, pomfrit je obično manje hrskav nego kada se priprema manja porcija pomfrita.

**1** Oljuštite krompire i isecite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).
**2** Potopite štapiće od krompira u činiju sa vodom na 30 minuta.
**3** Ispraznite činiju i osušite štapiće od krompira kuhinjskom krpom ili ubrusom.
**4** Sipajte jednu kašiku ulja u činiju, stavite štapiće u nju i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.
**5** Rukom ili kuhinjskim priborom sa prorezima uklonite štapiće iz činije, tako da višak ulja ostane u činiji.

**Napomena**

- Nemojte da naginjete činiju da biste istresli sve štapiće odjednom kako višak ulja ne bi završio u posudi.

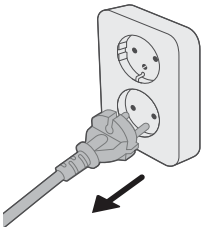
**6** Stavite štapiće u posudu.
**7** Pržite pomfrit i promešajte 2–3 puta tokom pripreme.

# Čišćenje

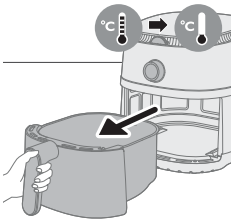
**Upozorenje**

- **Ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.**
- **Posuda ima premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.**

Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna posude nakon svake upotrebe.



1 Okrenite dugme za kontrolu tajmera na 0, isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.



**Savet**

- Izvadite posudu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.

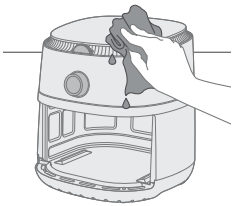
2 Uklonite umetak za prženje iz posude.

3 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.

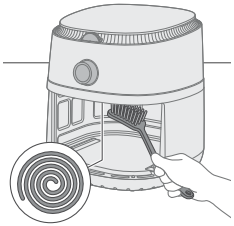
4 Operite posudu i umetak za prženje u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunderom (pogledajte „Tabelu čišćenja").

**Savet**

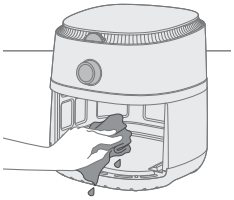
- Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili umetak za prženje, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka od masnoće na posudi ili umetku za prženje i ne možete da ih uklonite vrućom vodom i deterdžentom za sudove, upotrebite tečno sredstvo za uklanjanje masnoće.
- Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete premaz na grejnom elementu.



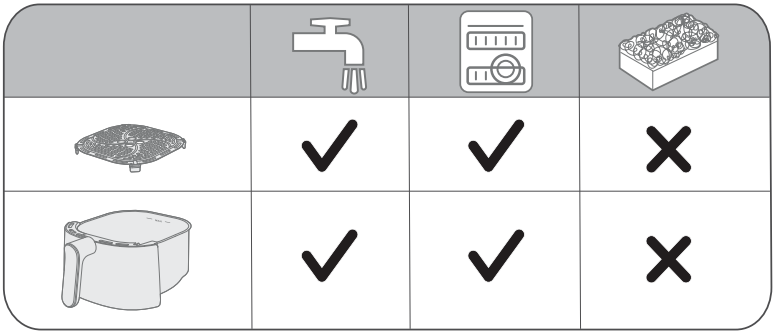
5 Nežno obrišite spoljašnjost aparata glatkom, čistom i mekom krpom da ne biste oštetili njegovu površinu. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



6 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.



7 Očistite unutrašnjost aparata vrelom vodom i neabrazivnim sunđerom.



# Odlaganje

1 Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.

**Napomena**

- Kada nosite Airfryer, uvek ga držite horizontalno da vam posude slučajno ne bi ispale i oštetile se.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

# Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite **www.philips.com/support** da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

| Problem | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|---|
| Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe. | Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove. | To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete. |
| | | Posuda i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje. |

| Problem | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|---|
| | | Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:  |
| | | Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu. |
| Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano. | Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira. | Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje. |
| | U posudu ste stavili preveliku količinu namirnica. | Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit. |
| | Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme. | Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit. |
| Airfryer neće da se uključi. | Aparat nije uključen u zidnu utičnicu. | Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu. |
| | Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu. | Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače. |
| 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 umetka za prženje). | Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem umetka za prženje u posudu. Ako umetak za prženje umećete pod uglom, njegova 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. |

| Problem | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|---|
| | 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 umetak za prženje nakon svake upotrebe. |
| | Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu. | Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati. |
| | Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje. | Osušite hranu pre nego što je stavite u posudu. |

# Sisältö

**Tärkeää** 275
**Kierrätys** 277
**Takuu ja tuki** 277
**Johdanto** 277
**Yleiskuvaus** 278
**Ennen käyttöönottoa** 278
**Käyttöönoton valmistelu** 279
**Käyttö** 279
**Puhdistus** 283
**Säilytys** 285
**Vianmääritys** 285

# Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

## Vaara



- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävät ainekset kattilaan, jotta ne eivät kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Kun laitat ruoka-aineksia kattilaan, älä ylitä siihen merkittyä ainesten enimmäismäärää.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.

## Varoitus

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Kytke laite vain vikavirtasuojakytkimellä suojattuun maadoitettuun seinäliitäntään.
- Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.



- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila ja paistotilan sisälle asetetut tarvikkeet ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.

## Huomio

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.
- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus, metalliosien reunat ja roiskesuoja.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Ole varovainen, kun tarjoilet valmista ruokaa, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan.

## Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

# Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

# Takuu ja tuki

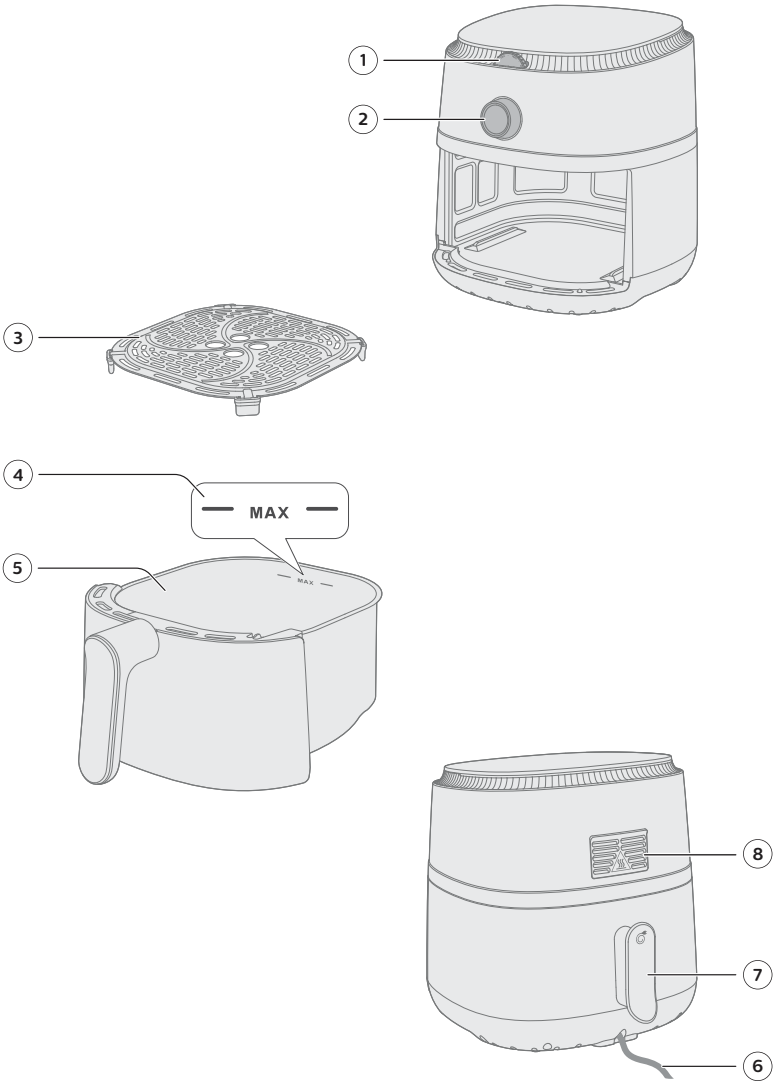
Versuni myöntää tälle tuotteelle ostopäivästä kaksi vuotta voimassa olevan takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit hyödyntää takuuta osoitteessa **www.home.id/warranty**.

# Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!

Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome**.

# Yleiskuvaus




1 Lämpötilanvalitsin
2 Ajastimen valitsin
3 Paisto-osa
4 MAX-merkki
5 Kattila
6 Virtajohto
7 Johtoteline
8 Ilmanpoistoaukot

# Ennen käyttöönottoa

**1** Poista kaikki pakkausmateriaalit.
**2** Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.

3 Puhdista laite perusteellisesti ennen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus).

# Käyttöönoton valmistelu

Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.

**Huomautus**

- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.

# Käyttö

## Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.

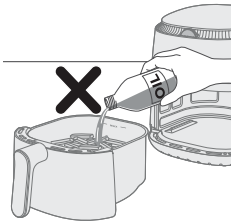
**Huomautus**

- Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetus on paras valmistamallesi ruoalle.
- Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), saat tasaisen lopputuloksen ravistamalla kattilaa tai sekoittamalla aineksia 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

| Ainekset | Määrä | Aika (min) | Lämpötila | Huomautus |
|---|---|---|---|---|
| Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) | 200–400 g | 17–27 | 180 °C | Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana |
| Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm) | 200–400 g | 28–35 | 180 °C | Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana |
| Pakastetut kananugetit | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä |
| Pakastekevätkääryleet | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä |
| Hampurilainen (noin 150 g) | 1–2 kpl | 12–16 | 150 °C | |
| Lihamureke | 400–600 g | 35–45 | 150 °C | Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. |
| Luuttomat kyljykset (noin 190 g) | 1–2 kpl | 18–22 | 200 °C | ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä |

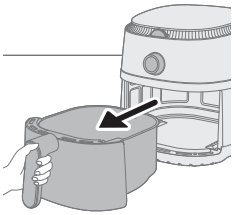
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kanankoivet (noin 125 g) | 2–5 kpl | 23–25 | 180 °C | ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä |
| Kananrinta (noin 160 g) | 1–3 kpl | 21–23 | 180 °C | |
| Kokonainen kala (noin 300–400 g) | 1 kpl | 23 | 200 °C | |
| Kalafilee (noin 200 g) | 1–2 kpl | 21–26 | 200 °C | |
| Vihannekset (reiluina paloina) | 200–400 g | 12–18 | 180 °C | Aseta haluamasi kypsennysaika.<br>Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä. |
| Muffinit (noin 50 g) | 1–6 kpl | 16–20 | 160 °C | |
| Kakku | 400–600 g | 35–45 | 160 °C | Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. |
| Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g) | 1–4 kpl | 6–10 | 200 °C | |
| Kotitekoinen leipä | 400–600 g | 40–50 | 160 °C | Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta.<br>Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. |

## Paistaminen ilmalla

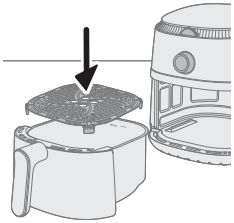


**Huomio**

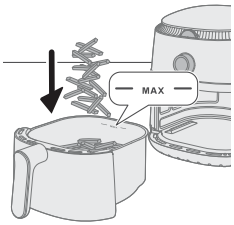
- **Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.**
- **Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.**
- **Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.**
- **Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.**
- **Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.**



**1** Poista kattila laitteesta vetämällä kahvasta.



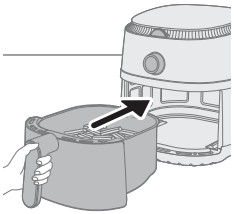
**2** Aseta paisto-osa kattilaan.




**3** Laita ainekset kattilaan.

**Huomautus**

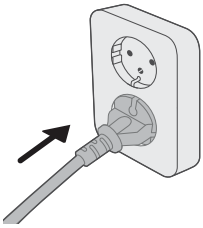
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä kattilaa MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



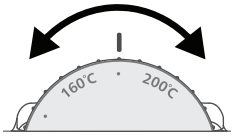
**4** Aseta kattila takaisin Airfryeriin.

**Huomio**

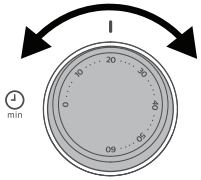
- **Älä koskaan käytä kattilaa ilman paisto-osaa.**
- **Älä koske kattilaan käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, koska siitä tulee hyvin kuuma.**



**5** Työnnä pistoke pistorasiaan.

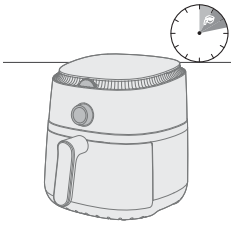



**6** Käännä lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan.

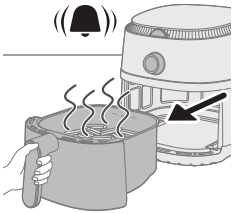



**7** Käynnistä laite kääntämällä ajastin tarvittavan valmistusajan kohdalle.

**Huomautus**



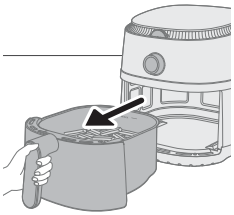
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Ravista aineksia vetämällä kattila ulos ja ravistamalla sitä pesualtaan päällä. Työnnä kattila tämän jälkeen takaisin laitteeseen.
- Jos asetat ajastimeen puolet valmistusajasta ja kuulet ajastimen merkkiäänen, sinun on ravistettava tai käännettävä aineksia. Muista asettaa jäljellä oleva valmistusaika ajastimeen.
- Kypsennyslämpötilaa tai -aikaa voi muuttaa kypsennyksen aikana kääntämällä valitsimet tarvittavaan kohtaan.



**8** Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.

**Huomautus**

- Voit sammuttaa laitteen myös manuaalisesti. Käännä ajastimen valitsin (vastapäivään) asentoon 0. Tämä vaatii hieman enemmän voimaa kuin kytkimen kääntäminen myötäpäivään.



**9** Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

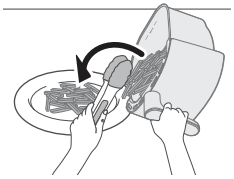
**Huomio**

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**

**Huomautus**

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.

**10** Tyhjennä sisältö kulhoon tai lautaselle.



**Huomio**

- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**

**Huomautus**

- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.
- Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

- Jos käytetyt ainekset sitä edellyttävät, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen tai ennen ravistamista. Aseta kattila lämmönkestävälle alustalle. Käytä uunikintaita ja kaada pois ylimääräinen öljy tai sulanut rasva. Aseta kattila takaisin laitteeseen.
- Kun yksi ruokaerä on valmis, Airfryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen.

## Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
- Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 500 gramman erissä niin, että ne kypsyvät tasaisesti. Suuremmista määristä ranskalaisia tulee yleensä vähemmän rapeita kuin pienemmistä annoksista.

1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (10 x 10 mm).
2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.
3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
4 Kaada kulhoon ruokalusikallinen ruokaöljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.
5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.

**Huomautus**

- Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

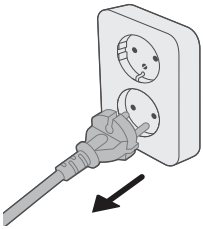
6 Laita perunasuikaleet kattilaan.
7 Paista perunasuikaleet ja sekoita niitä 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

# Puhdistus

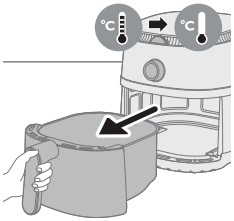
**Varoitus**

- **Anna kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.**
- **Kattilassa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.**

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.



1 Käännä ajastimen valitsin asentoon 0, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.



**Vihje**

- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan.

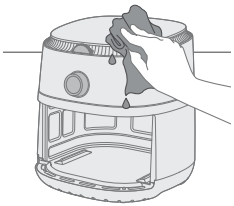
**2** Poista paisto-osa kattilasta.

**3** Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

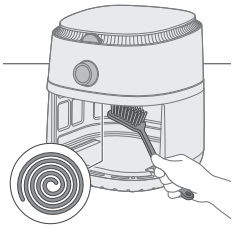
**4** Pese kattila ja paisto-osa astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

**Vihje**

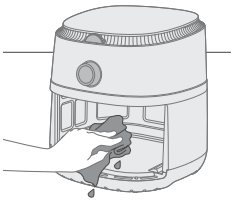
- Jos kattilaan tai paisto-osaan on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai paisto-osassa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.
- Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä terästarjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.



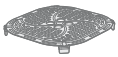
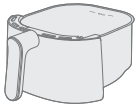
**5** Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulkopuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



**6** Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



**7** Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

# Säilytys

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

**Huomautus**

- Kantamisen yhteydessä Airfryeria on pidettävä aina vaakasuorassa niin, että kattilat eivät vahingossa putoa. Muussa tapauksessa ne voivat vahingoittua.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

# Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.philips.com/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

| Ongelma | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|---|---|---|
| Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana. | Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen. | Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä. |
| | | Kattila 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 |
|---|---|---|
| | Kattilassa on liian paljon aineksia. | Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti. |
| | Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä. | Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti. |
| Airfryer ei käynnisty. | Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan. | Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan. |
| | Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita. | Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet. |
| Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella. | Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai paisto-osaa asetettaessa). | Voit ehkäistä vaurioita asettamalla paisto-osan kattilaan oikein. Jos asetat paisto-osan vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan sisäpintaan ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä. |
| Laitteesta tulee valkoista savua. | Valmistettava ruoka on rasvaista. | Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta. |
| | Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta. | Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja paisto-osa 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 kattilaan. |

# Innehåll

**Viktigt** 287
**Återvinning** 289
**Garanti och support** 289
**Introduktion** 289
**Allmän beskrivning** 290
**Före första användningen** 290
**Förberedelser före första användning** 291
**Använda apparaten** 291
**Rengöring** 295
**Förvaring** 297
**Felsökning** 297

# Viktigt

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

## Fara



- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i pannan för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Vidrör aldrig insidan av apparaten när den är igång.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivån som indikeras på pannan.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.

## Varning

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag som skyddas av en jordfelsbrytare.
- Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.



- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 10 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftsfritering släpps varm ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- 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.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller nära antändningsbara material som en bordsduk eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Pannan och tillbehören i tillagningskärlet blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.

## Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär, ställer undan eller rengör den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.

- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. Fritera inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: värmeelementet, kanten på metalldelarna och stänkskyddet är alla varma.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Var försiktig när du häller ut den tillagade maten och var försiktig så att inte tillbehören trillar ut.

## Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

# Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

# Garanti och support

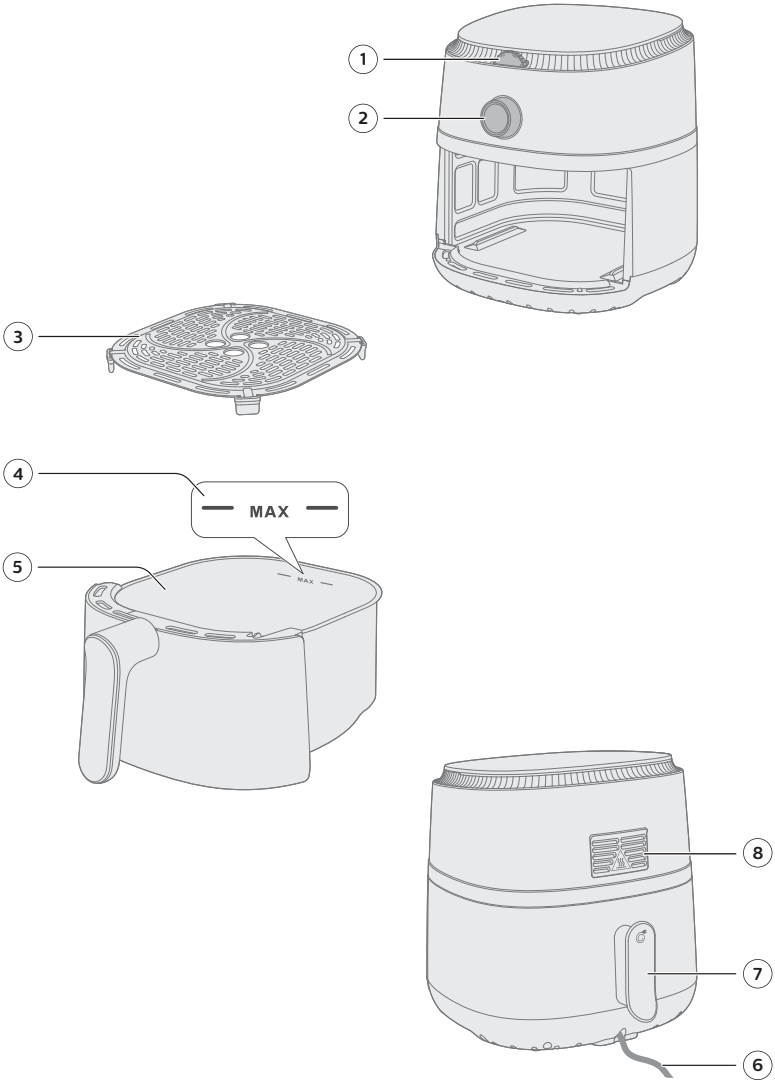
Versuni erbjuder en garanti på 2 år efter köpet på denna produkt. Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats **www.home.id/warranty**.

# Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på **www.philips.com/welcome** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

# Allmän beskrivning




1 Temperaturvred
2 Timervred
3 Tillagningsinsats
4 MAX-indikering
5 Panna
6 Nätkabel
7 Sladdhållare
8 Luftutblås

# Före första användningen

1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.

3 Rengör apparaten noggrant före första användning (se kapitlet ”Rengöring”).

# Förberedelser före första användning

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.

**Anteckning**

- Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.

# Använda apparaten

## Livsmedelstabell

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för de typer av livsmedel som du vill tillaga.

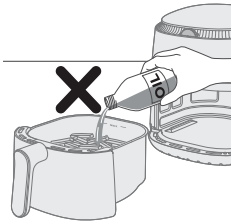
**Anteckning**

- Tänk på att de här inställningarna är förslag. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser då de skiljer sig i ursprung, storlek, form samt varumärke.
- När du tillagar en större mängd livsmedel (till exempel pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om bland ingredienserna i pannan 2–3 gånger för att uppnå ett konsekvent resultat.

| Ingredienser | Mängd | Tid (min) | Tempera-tur | Anteckning |
|---|---|---|---|---|
| Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm) | 200–400 g | 17–27 | 180 °C | Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden |
| Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka) | 200–400 g | 28–35 | 180 °C | Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden |
| Frysta kycklingnuggets | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | Skaka, vänd eller rör om halvvägs |
| Frysta vårrullar | 200–400 g | 10–20 | 200 °C | Skaka, vänd eller rör om halvvägs |
| Hamburgare (cirka 150 g) | 1–2 st. | 12–16 | 150 °C | |
| Köttfärslimpa | 400–600 g | 35–45 | 150 °C | Använd baktillbehöret |
| Benfria köttkotletter (cirka 190 g) | 1–2 st. | 18–22 | 200 °C | Skaka, vänd eller rör om halvvägs |
| Kycklingklubbor (cirka 125 g) | 2–5 st. | 23–25 | 180 °C | Skaka, vänd eller rör om halvvägs |
| Kycklingbröst (cirka 160 g) | 1–3 st. | 21–23 | 180 °C | |

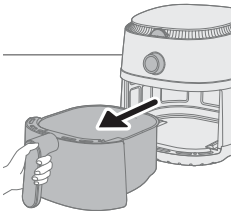
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hel fisk (300–400 g) | 1 st. | 23 | 200 °C | |
| Fiskfilé (cirka 200 g) | 1–2 st. | 21–26 | 200 °C | |
| Blandade grönsaker (grovhackade) | 200–400 g | 12–18 | 180 °C | Ställ in tillagningstiden efter smak.<br>Skaka, vänd eller rör om halvvägs. |
| Muffins (cirka 50 g) | 1–6 st. | 16–20 | 160 °C | |
| Mjuk kaka | 400–600 g | 35–45 | 160 °C | Använd baktillbehöret. |
| Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g) | 1–4 st. | 6–10 | 200 °C | |
| Hembakat bröd | 400–600 g | 40–50 | 160 °C | Använd baktillbehöret.<br>Formen ska vara så platt som möjligt för att förhindra att brödet vidrör värmeelementet när det jäser. |

# Luftfritering

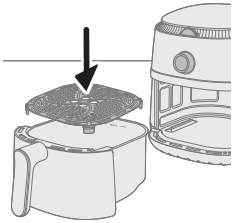


**Varning**

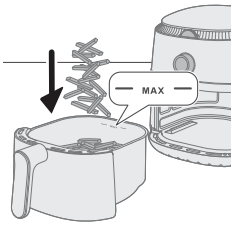
- **Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, frityrolja eller annan vätska.**
- **Vidrör inte varma ytor. Använd handtagen eller vreden. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Apparaten kan avge lite rök första gången du använder den. Det är normalt.**
- **Du behöver inte förvärma apparaten.**



**1** Ta ut pannan ur apparaten genom att dra i handtaget.



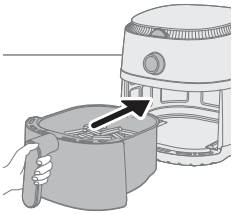
**2** Placera tillagningsinsatsen i pannan.




**3** Lägg ingredienserna i pannan.

**Anteckning**

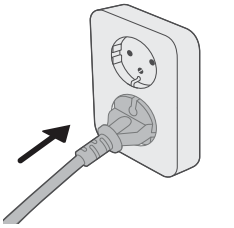
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se Livsmedelstabell för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och fyll inte pannan över MAX-indikeringen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



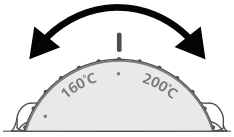
**4** Skjut tillbaka pannan i Airfryern.

**Varning**

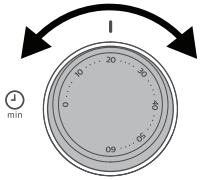
- **Använd aldrig pannan utan tillagningsinsatsen.**
- **Rör inte pannan under eller en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm.**



**5** Sätt i kontakten i vägguttaget.

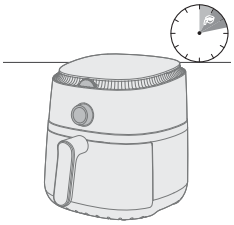



**6** Vrid temperaturvredet till önskad temperatur.

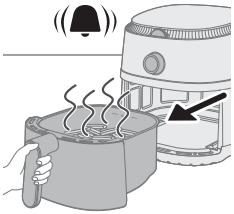



**7** Slå på apparaten genom att vrida timervredet till önskad tillagningstid.

**Anteckning**



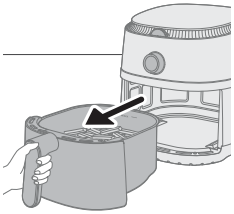
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Skaka ingredienserna genom att dra ut pannan och skaka den över vasken. För sedan tillbaka pannan i apparaten.
- Om du ställer in timern till halva tillredningstiden hör du timerklockan när det är dags att skaka eller vända på ingredienserna. Var noga med att återställa timern så att den visar återstående tillagningstid.
- Om du behöver ändra temperaturen eller tiden under tillagning vrider du kontrollvreden till önskad inställning.



**8** När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.

**Anteckning**

- Du kan även stänga av apparaten manuellt. Du gör det genom att vrida timervredet till 0 (moturs). Det tar emot mer än när du vrider medurs.



**9** Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

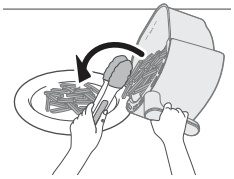
**Varning**

- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**

**Anteckning**

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.

**10** Töm innehållet i en skål eller på en tallrik.



**Varning**

- **Efter tillagningen är pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**

**Anteckning**

- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Överflödig olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan.

- Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hälla av överflödig olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar. Ställ pannan på en värmetålig yta. Använd ugnsvantar för att hälla bort överflödig olja eller smält fett. För tillbaka pannan i pannan.
- När en sats med ingredienser är klar kan du genast använda Airfryern för att tillaga nästa sats.

## Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du goda hemlagade pommes frites i Airfryern:

- Välj en typ av potatis som lämpar sig för pommes frites, t.ex. färska och (något) möjliga potatisar.
- Det är bäst att luftfritera pommes frites i portioner på upp till 500 gram för ett jämnt resultat. Större mängder pommes frites blir oftast mindre krispiga än mindre portioner.

1 Skala potatisen och skär den i stavar (10 x 10 mm tjocka).
2 Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten och låt dem ligga i minst 30 minuter.
3 Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
4 Häll en matsked matolja i skålen, lägg stavarna i skålen och blanda tills stavarna är täckta av oljan.
5 Ta stavarna från skålen med händerna eller en hålslev så att den överflödiga oljan blir kvar i skålen.

**Anteckning**

- Häll inte stavarna direkt från skålen till pannan för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

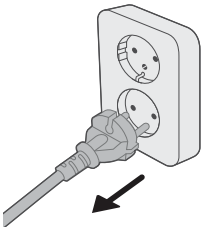
6 Lägg stavarna i pannan.
7 Fritera potatisstavarna och rör om 2–3 gånger under tillagningen.

# Rengöring

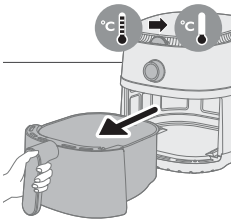
**Varning**

- **Låt korgen och apparatens insida svalna helt innan du börjar rengöra dem.**
- **Pannan har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.



1 Vrid timervredet till 0, ta ur kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna.



**Tips**

- Ta ut pannan så att din Airfryer svalnar snabbare.

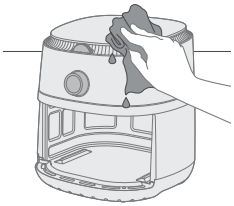
2 Ta ut tillagningsinsatsen ur pannan.

3 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.

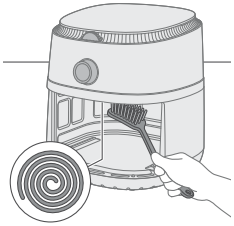
4 Rengör pannan och tillagningsinsatsen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se ”Rengöringstabell”).

**Tips**

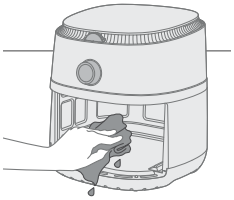
- Om matrester sitter fast i pannan eller tillagningsinsatsen kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller tillagningsinsatsen och du inte har fått bort dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.
- Om det behövs kan du ta bort livsmedelsrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelhård borste. Använd inte en stålborste eller hård borste eftersom det kan skada beläggningen på värmeelementet.



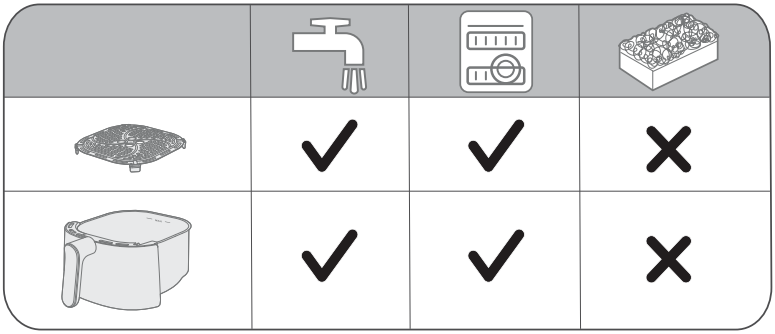
5 För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens utsida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.



6 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.



7 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.



# Förvaring

1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.

**Anteckning**

- När du bär din Airfryer ska du alltid hålla den horisontalt för att förhindra att pannorna trillar ut, vilket kan skada dem.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

# Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till **www.philips.com/support** där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Apparaten utsida blir het under användning. | Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna. | Det är normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala. |
| | | Pannan och apparatens insida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|---|
| | | Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:  |
| | | Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undviker att röra vid dem. |
| Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig. | Du använde inte rätt typ av potatis. | Du får bäst resultat genom att använda färska och mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som i ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering. |
| | Pannan innehåller för stor mängd ingredienser. | Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites. |
| | Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden. | Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites. |
| Airfryern startar inte. | Apparaten är inte ansluten till elnätet. | Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget. |
| | Flera apparater är anslutna till ett uttag. | Airfryern har ett högt wattal. Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna. |
| Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern. | Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när tillagningsinsatsen sätts på plats). | Du kan undvika skada genom att sätta ned tillagningsinsatsen i pannan på rätt sätt. Om du sätter i tillagningsinsatsen 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 tillagningsinsatsen noga efter varje användning. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
| --- | --- | --- |
| | Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten. | Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar. |
| | Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan. | Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i pannan. |

# İçerik

**Önemli** 300
**Geri dönüşüm** 302
**Garanti ve destek** 302
**Giriş** 303
**Genel açıklama** 303
**İlk kullanımdan önce** 304
**İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar** 304
**Cihazı kullanma** 304
**Temizlik** 308
**Saklama** 310
**Sorun giderme** 310

# Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

## Tehlike



- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman tavaya koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Tavaya yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.

## Uyarı

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı, sadece topraklama kaçağı devre kesiciyle korunan topraklı bir duvar prizine takın.
- Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.



- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyumsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- 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 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.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, başka herhangi bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları ile kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava ve pişirme haznesinin içine yerleştirilen aksesuarlar, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra sıcak olur. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.

## Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.

- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı, metal kısımların kenarı ve sıçrama koruması sıcak olabilir.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Pişmiş yiyecekleri hazneden boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin.

## Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

# Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

# Garanti ve destek

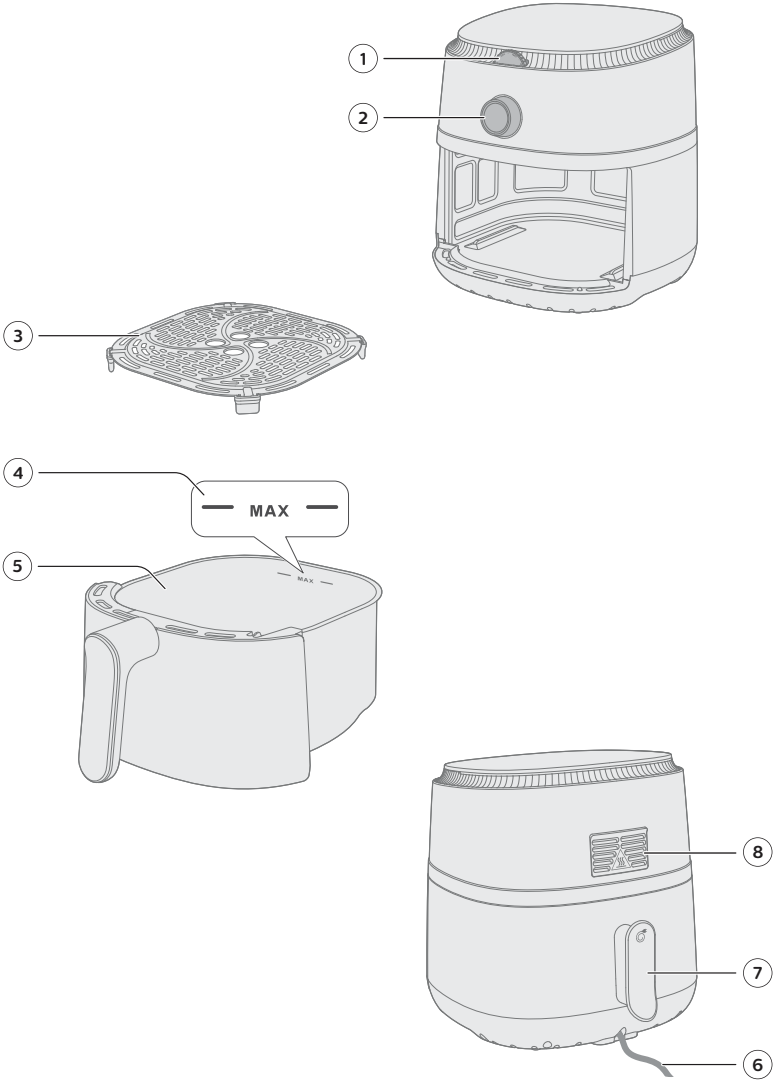
Versuni, satın alındıktan sonra bu ürün için iki yıl garanti vermektedir. Hatalı kullanım veya yetersiz bakım nedeniyle meydana gelecek kusurlar garanti kapsamı dışındadır. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **www.home.id/warranty** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

# Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.philips.com/welcome** adresinde kaydettirin.

# Genel açıklama




1 Sıcaklık düğmesi
2 Zamanlayıcı düğmesi
3 Kızartma aparatı
4 MAX göstergesi
5 Tava
6 Güç kablosu

7 Kablo sarma yeri
8 Hava çıkışları

# İlk kullanımdan önce

1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).

# İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

**Not**

- Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.

# Cihazı kullanma

## Yiyecek tablosu

Aşağıdaki tablo hazırlamak istediğiniz yiyecek türleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

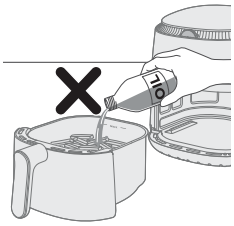
**Not**

- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemelerin menşe, boyut, şekil ve marka özellikleri farklılık göstereceğinden bunlar için en iyi ayarı sunacağımızı garanti edemeyiz.
- Büyük miktarlarda yiyecekler hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, tavuk baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için tavadaki malzemeleri 2 ila 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

| Malzemeler | Miktar | Süre (dk) | Sıcaklık | Not |
|---|---|---|---|---|
| İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) | 200-400 g | 17-27 | 180°C | Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında) | 200-400 g | 28-35 | 180°C | Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Dondurulmuş tavuk nugget | 200-400 g | 10-20 | 200°C | Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Donmuş sigara böreği | 200-400 g | 10-20 | 200°C | Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz) | 1-2 parça | 12-16 | 150°C | |
| Rulo köfte | 400-600 g | 35-45 | 150°C | Pişirme aksesuarını kullanın |

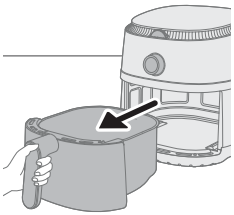
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kemiksiz pirzola (yaklaşık 190 g/7 oz) | 1-2 parça | 18-22 | 200°C | Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz) | 2-5 parça | 23-25 | 180°C | Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz) | 1-3 parça | 21-23 | 180°C | |
| Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz) | 1 parça | 23 | 200°C | |
| Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz) | 1-2 parça | 21-26 | 200°C | |
| Karışık sebze (büyükçe doğranmış) | 200-400 g | 12-18 | 180°C | Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın.<br>Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın. |
| Muffin (yaklaşık 50 g/1,8 oz) | 1-6 parça | 16-20 | 160°C | |
| Kek | 400-600 g | 35-45 | 160°C | Pişirme aksesuarını kullanın. |
| Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/1,2 oz) | 1-4 parça | 6-10 | 200°C | |
| Ev yapımı ekmek | 400-600 g | 40-50 | 160°C | Pişirme aksesuarını kullanın.<br>Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır. |

## Havayla kızartma

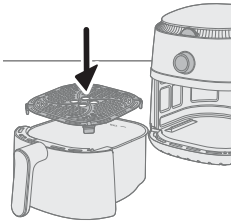



**Dikkat**

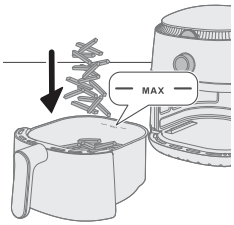
- **Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.**
- **Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.**
- **Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.**
- **İlk kullanımında cihaz bir miktar duman çıkarabilir. Bu normaldir.**
- **Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.**



**1** Tavayı sapından çekerek cihazdan çıkarın.



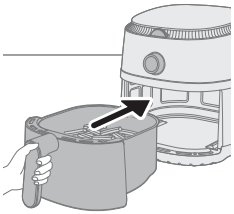
**2** Kızartma aparatını tavaya yerleştirin.




**3** Yiyecekleri tavaya koyun.

**Not**

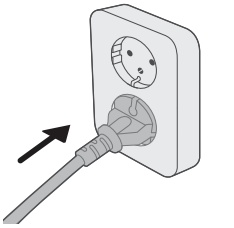
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya tavayı "MAX" göstergesinden daha fazla doldurmayın.



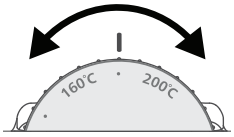
**4** Tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin.

**Dikkat**

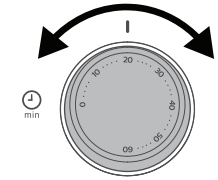
- **Tavayı asla içinde kızartma aparatı olmadan kullanmayın.**
- **Tava çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre tavaya dokunmayın.**



**5** Fişi prize takın.

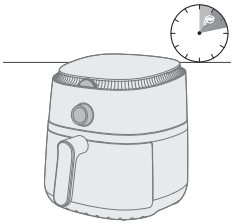



**6** Sıcaklık düğmesini istenen sıcaklığa getirin.

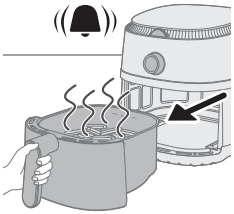



**7** Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gereken pişirme süresine getirin.

**Not**



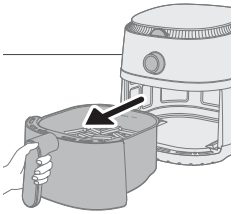
- Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için tavayı çekin ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı cihazın içine geri takın.
- Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda malzemeleri sallama veya çevirme zamanı gelmiş demektir. Zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine tekrar ayarladığınızdan emin olun.
- Pişirme sırasında pişirme sıcaklığını veya süresini değiştirmek isterseniz kontrol düğmelerini gerekli ayara getirin.



**8** Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.

**Not**

- Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için zamanlayıcı düğmesini 0 konumuna (saat yönünün tersine) getirin. Bu işlem, saat yönüne çevirmekten daha fazla güç gerektirir.



**9** Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

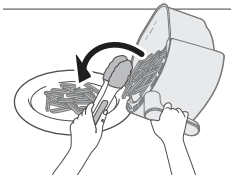
**Dikkat**

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**

**Not**

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.

**10** Malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın.



**Dikkat**

- **Pişirme işlemi sonrasında tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**

**Not**

- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.

- Pişirilen malzemelerin türüne bağlı olarak, her pişirme işleminden sonra veya tavayı sallamadan önce tavadaki fazla veya süzülmüş yağı dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Süzülen fazla yağı boşaltırken fırın eldiveni kullanın. Tavayı tekrar cihaza yerleştirin.
- Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.

## Ev yapımı patates kızartması yapma

Airfryer'da ev yapımı harika patates kızartmaları yapmak için:

- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
- Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri en fazla 500 g/18 oz porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük miktarda patates kullanılması, küçük porsiyonlara kıyasla daha az çıtır olur.

1 Patatesleri soyun ve dilimleyin (10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında).
2 Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.
3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.
4 Kaseye bir yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.
5 Patatesleri kaseden parmaklarınızla veya delikli bir mutfak aletiyle çıkarın, böylece fazla yağ kasede kalır.

**Not**

- Fazla yağın tavanın içine girmesini önlemek için tüm patates dilimlerini tavaya tek seferde dökecek şekilde kaseyi eğmeyin.

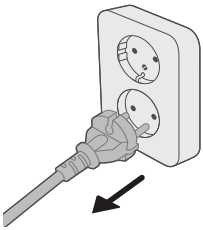
6 Dilimleri tavaya koyun.
7 Patates dilimlerini kızartın ve pişirme sırasında 2-3 kez karıştırın.

# Temizlik

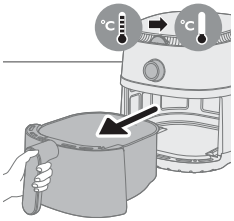
**Uyarı**

- **Temizlemeye başlamadan önce tavanın ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.**
- **Tavada yapışmaz kaplama vardır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.**

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.



1 Zamanlayıcı düğmesini 0 konumuna getirin, fişi prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.



**İpucu**

- Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavayı çıkarın.

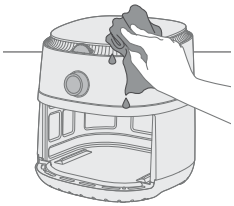
**2** Kızartma aparatını tavadan çıkarın.

**3** Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

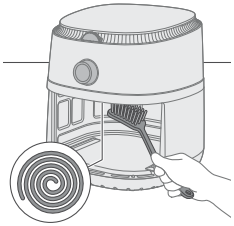
**4** Tavayı ve kızartma aparatını bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

**İpucu**

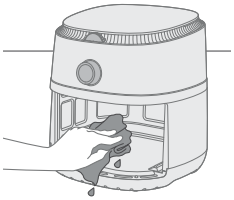
- Tavaya veya kızartma aparatına yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya kızartma aparatındaki yağ lekelerini bulaşık deterjanlı sıcak suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ giderici kullanın.
- Gerekirse ısıtma elemanına yapışan yemek kalıntıları yumuşak ila orta sertlikte bir kıl fırça ile temizlenebilir. Çelik kıllı fırça veya sert kıllı fırçalar kullanmayın. Bunlar, ısıtma elemanının üzerindeki kaplamaya zarar verebilir.



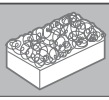
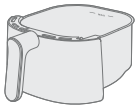
**5** Çizikleri önlemek için cihazın dış yüzeyini kırışıksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.



**6** Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.



**7** Cihazın iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

# Saklama

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

**Not**

- Airfryer'ı taşırken tavaların yanlışlıkla düşmesini engellemek için ürünü her zaman yatay olarak tutun. Düşen tavalar, hasar görebilir.
- Airfryer'ın çıkarılabilir parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken yerlerinde sabit olduklarından emin olun.

# Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için **www.philips.com/support** adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

| Sorun | Olası neden | Çözüm |
|---|---|---|
| Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınıyor. | İçerideki ısı dış duvarlara yayılır. | Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm saplar ve düğmeler dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır. |
| | | Yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için cihaz açıldığında tava ve cihazın iç kısmı daima ısınır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır. |
| | | Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:  |
| | | Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı tamamen güvenlidir. |
| Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor. | Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır. | En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin. |

| Sorun | Olası neden | Çözüm |
| --- | --- | --- |
| | Tavadaki malzeme miktarı çok fazladır. | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın. |
| | Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır. | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın. |
| Airfryer açılmıyor. | Cihazın fişi prize takılmamıştır. | Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. |
| | Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır. | Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin. |
| Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum. | Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya kızartma aparatını takarken) Airfryer'ın tavasında bazı küçük noktalar görülebilir. | Kızartma aparatını tavaya doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Kızartma aparatını açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, tavanın iç kısmına çarparak kaplamanın küçük parçalar halinde dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın. |
| Cihazdan beyaz duman çıkıyor. | Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz. | Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin. |
| | Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır. | Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve kızartma aparatını her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin. |
| | Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır. | Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın. |
| | Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sıçrıyordur. | Yiyeceği tavaya yerleştirmeden önce kurulayın. |

# Περιεχόμενα

**Σημαντικό!** 312
**Ανακύκλωση** 315
**Εγγύηση και υποστήριξη** 315
**Εισαγωγή** 315
**Γενική περιγραφή** 316
**Πριν την πρώτη χρήση** 316
**Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση** 317
**Χρήση της συσκευής** 317
**Καθάρισμα** 322
**Αποθήκευση** 323
**Αντιμετώπιση προβλημάτων** 324

# Σημαντικό!

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

## Κίνδυνος



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου ή κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στον κάδο τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

# Προειδοποίηση



- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, τον εκπρόσωπο επισκευών της Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα, η οποία προστατεύεται από ρελέ.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- 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.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5ºC έως 40ºC.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος και τα αξεσουάρ που βρίσκονται μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος θερμαίνονται τόσο κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όσο και μετά. Γι' αυτό, πρέπει να χειρίζεστε με προσοχή τη συσκευή.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.

## Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάζετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα.
- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Οι αντιστάσεις, οι άκρες των μεταλλικών εξαρτημάτων και το προστατευτικό πιτσιλίσματος μπορεί να καίνε.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το μαγειρεμένο φαγητό και να προσέχετε να μην πέσουν τα εξαρτήματα.

## Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

# Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

# Εγγύηση και υποστήριξη

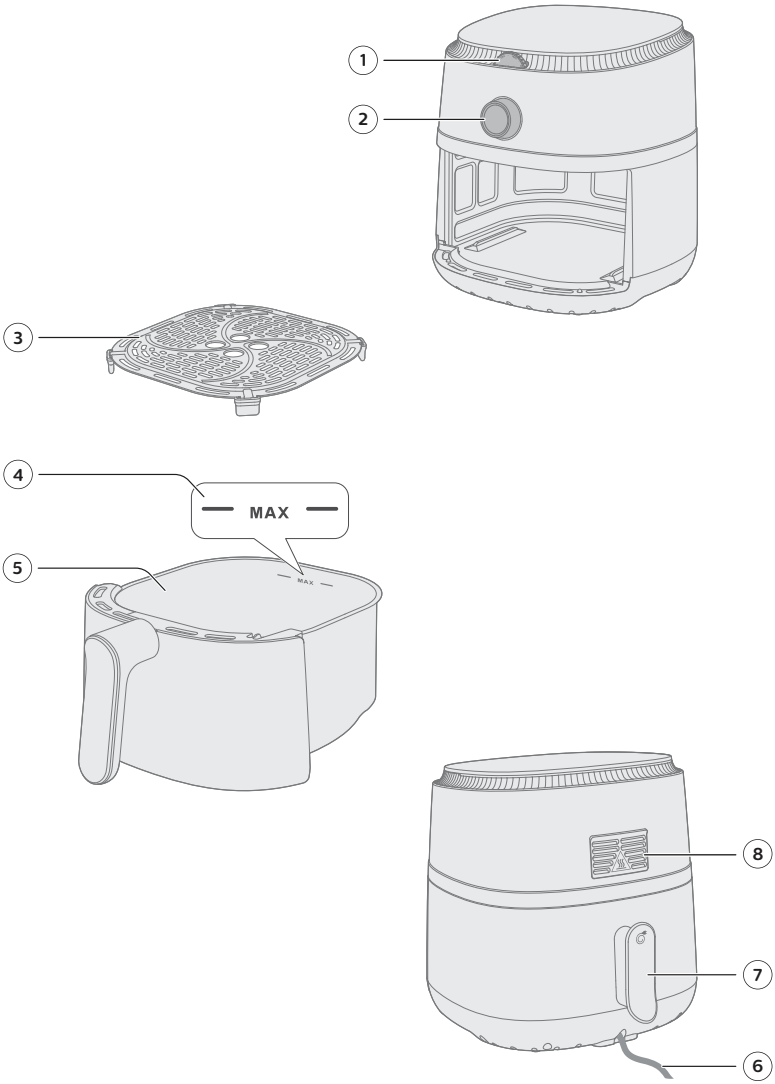
Η Versuni προσφέρει μια εγγύηση δύο ετών για αυτό το προϊόν μετά την αγορά του. Αυτή η εγγύηση δεν είναι έγκυρη αν παρουσιαστεί ελάττωμα λόγω εσφαλμένης χρήσης ή κακής συντήρησης. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας **www.home.id/warranty**.

# Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.philips.com/welcome**.

# Γενική περιγραφή




1 Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας
2 Χρονοδιακόπτης
3 Εξάρτημα τηγανίσματος
4 Ένδειξη MAX
5 Οριζόντια κίνηση
6 Καλώδιο ρεύματος
7 Σύστημα τύλιξης καλωδίου
8 Ανοίγματα εξόδου αέρα

# Πριν την πρώτη χρήση

**1** Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
**2** Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.

3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").

# Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

**Σημείωση**

- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την τοποθετείτε κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά ο ατμός, όπως τοίχους και ντουλάπια.

# Χρήση της συσκευής

## Πίνακας τροφίμων

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα διάφορα είδη φαγητού που θέλετε να φτιάξετε.

**Σημείωση**

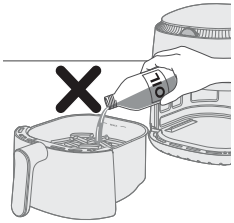
- Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα υλικά έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος και σχήμα ή είναι διαφορετικής μάρκας, δεν είμαστε σε θέση να προτείνουμε τη βέλτιστη ρύθμιση για κάθε υλικό.
- Όταν ετοιμάζετε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά στον κάδο 2 έως 3 φορές, για να πετύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

| Υλικά | Ποσότητα | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία | Σημείωση |
|---|---|---|---|---|
| Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) | 200-400 γρ. | 17-27 | 180°C | Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο |
| Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες) | 200-400 γρ. | 28-35 | 180°C | Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο |
| Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου | 200-400 γρ. | 10-20 | 200°C | Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ | 200-400 γρ. | 10-20 | 200°C | Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |

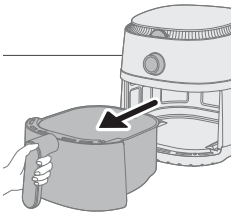
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz) | 1-2 τεμάχια | 12-16 | 150°C | |
| Ρολό με κιμά | 400-600 γρ. | 35-45 | 150°C | Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος |
| Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 190 γρ./7 oz) | 1-2 τεμάχια | 18-22 | 200°C | Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz) | 2-5 τεμάχια | 23-25 | 180°C | Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz) | 1-3 τεμάχια | 21-23 | 180°C | |
| Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ./11-14 oz) | 1 τεμάχιο | 23 | 200°C | |
| Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz) | 1-2 τεμάχια | 21-26 | 200°C | |
| Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα) | 200-400 γρ. | 12-18 | 180°C | Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.<br>Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. |
| Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz) | 1-6 τεμάχια | 16-20 | 160°C | |
| Κέικ | 400-600 γρ. | 35-45 | 160°C | Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος |
| Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./1,2 oz) | 1-4 τεμάχια | 6-10 | 200°C | |
| Σπιτικό ψωμί | 400-600 γρ. | 40-50 | 160°C | Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος<br>Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. |

## Τηγάνισμα σε αέρα

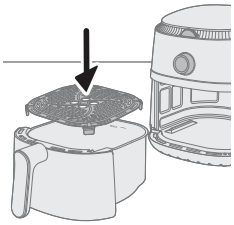
**Προσοχή**



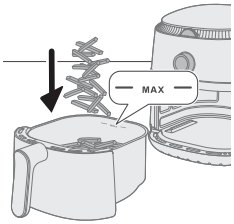
- **Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.**
- **Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.**
- **Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.**
- **Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.**
- **Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.**



**1** Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.



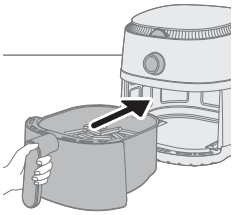
**2** Τοποθετήστε το εξάρτημα τηγανίσματος στον κάδο.




**3** Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.

**Σημείωση**

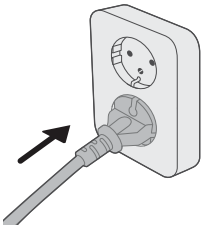
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



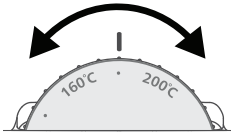
**4** Τοποθετήστε τους κάδους ξανά μέσα στο Airfryer.

**Προσοχή**

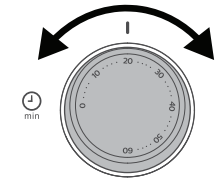
- **Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το εξάρτημα τηγανίσματος.**
- **Μην αγγίζετε τον κάδο κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία.**



**5** Συνδέστε το φις στην πρίζα.

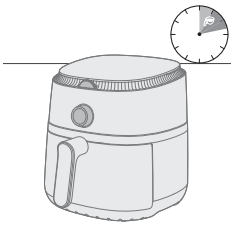



**6** Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.

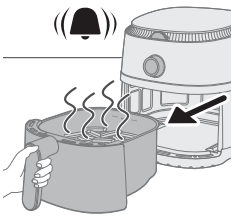



**7** Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

**Σημείωση**



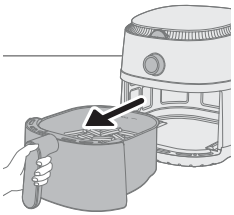
- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να ανακινήσετε τα υλικά, τραβήξτε έξω τον κάδο και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο μαγειρέματος, θα ξέρετε ότι πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα υλικά μόλις ακούσετε το κουδουνάκι. Φροντίστε να ρυθμίσετε ξανά τον χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.
- Αν χρειαστεί να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίστε τους διακόπτες ελέγχου στην απαιτούμενη ρύθμιση.



**8** Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.

**Σημείωση**

- Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με μη αυτόματο τρόπο. Στρέψτε τον χρονοδιακόπτη στο 0 (αριστερόστροφα). Χρειάζεται λίγο περισσότερη δύναμη από όση βάζετε όταν γυρίζετε τον διακόπτη δεξιόστροφα.



**9** Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

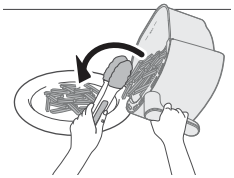
**Προσοχή**

- **Ο κάδος του Airfryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Να τον τοποθετείτε πάντα πάνω σε πυρίμαχη επιφάνεια (π.χ. σουπλά κατσαρόλας κ.λπ.) όταν τον αφαιρείτε από τη συσκευή.**

**Σημείωση**

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.

**10** Αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα μπολ ή πιάτο.



**Προσοχή**

- **Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.**

**Σημείωση**

- Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τα απομακρύνετε.
- Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.
- Ανάλογα με το είδος των υλικών που μαγειρεύετε, μπορείτε να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε τον κάδο. Τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Φορέστε γάντια φούρνου για να χύσετε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- Όταν μια δόση υλικών είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως το Airfryer για την προετοιμασία της επόμενης δόσης.

## Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανητές πατάτες με το Airfryer:

- Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που είναι κατάλληλη για τηγάνισμα, όπως οι φρέσκες, (ελαφρώς) αμυλώδεις πατάτες.
- Είναι καλύτερο να τηγανίζετε τις πατάτες σε μερίδες έως 500 γρ./18 oz, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Οι μεγαλύτερες ποσότητες πατάτας συνήθως είναι λιγότερο τραγανές από τις μικρότερες μερίδες.

**1** Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες (πάχους 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες).

**2** Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.

**3** Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.

**4** Ρίξτε μία κουταλιά της σούπας λάδι στο μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν οι πατάτες με λάδι.

**5** Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μια τρυπητή κουτάλα, ώστε να μείνει το περιττό λάδι στο μπολ.

**Σημείωση**

- Μην γείρετε το μπολ για να ρίξετε όλες τις πατάτες μαζί στον κάδο, καθώς μπορεί να πέσει περιττό λάδι.

**6** Βάλτε τις πατάτες στον κάδο.

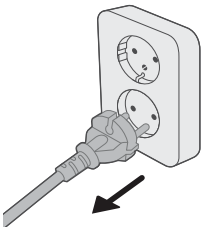
7 Τηγανίστε τις πατάτες, ανακινώντας τις 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

# Καθάρισμα

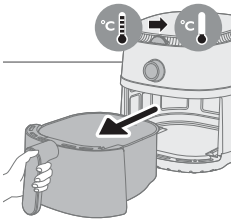
**Προειδοποίηση**

- **Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.**
- **Ο κάδος διαθέτει αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.**

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.



1 Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο 0, βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



**Συμβουλή**

- Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο.

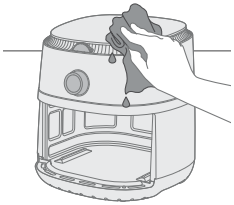
2 Αφαιρέστε το εξάρτημα τηγανίσματος από τον κάδο.

3 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.

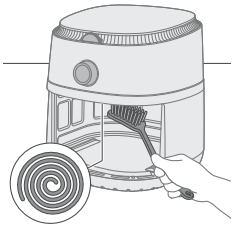
4 Πλύνετε τον κάδο και το εξάρτημα τηγανίσματος στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "πίνακας καθαρισμού").

**Συμβουλή**

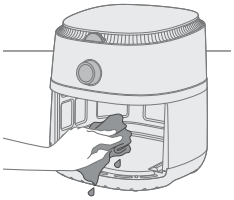
- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή στο εξάρτημα τηγανίσματος, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή στο εξάρτημα τηγανίσματος που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.
- Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.



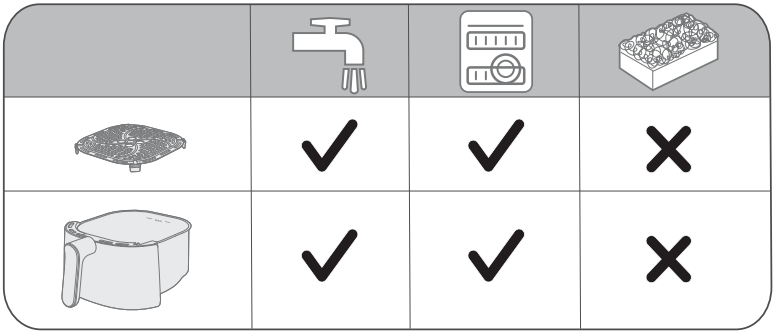
5 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.



6 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



7 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.



# Αποθήκευση

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.

**Σημείωση**

- Όταν μεταφέρετε το Airfryer, πρέπει πάντα να το κρατάτε οριζόντια για να μην πέσουν κατά λάθος οι κάδοι, κάτι που μπορεί να τους προκαλέσει ζημιά.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

# Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση **www.philips.com/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. | Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα. | Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε. |
| | | Ο κάδος και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε. |
| | | Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:  |
| | | Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτά τα ζεστά σημεία και δεν τα αγγίζετε, η συσκευή είναι απολύτως ασφαλής για χρήση. |
| Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα. | Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας. | Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγετε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα. |
| | Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στον κάδο είναι υπερβολικά μεγάλη. | Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| | Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. | Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες. |
| Το Airfryer δεν ενεργοποιείται. | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα. | Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα. |
| | Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα. | Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες. |
| Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer. | Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του εξαρτήματος τηγανίσματος στη συσκευή). | Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το εξάρτημα τηγανίσματος στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το εξάρτημα τηγανίσματος 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 εξάρτημα τηγανίσματος σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. |
| | Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά. | Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό. |
| | Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος. | Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στον κάδο. |

# Съдържание

**Важно** 326
**Рециклиране** 328
**Гаранция и поддръжка** 329
**Въведение** 329
**Общо описание** 329
**Преди първата употреба** 330
**Подготовка преди първата употреба** 330
**Използване на уреда** 330
**Почистване** 335
**Съхранение** 336
**Отстраняване на неизправности** 336

# Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

## Опасност



- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кофата, за да не влизат в контакт с нагревателните елементи.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кофата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.

## Предупреждение

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.



- Свързвайте уреда само към заземен стенен контакт, защитен с прекъсвач за утечка на земя.
- Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Деца не бива да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- 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.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата и аксесоарите, поставени вътре в камерата за готвене, се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.

## Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Приготвяйте продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв.
- Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Горещ нагревателен елемент, ръб на метални части и защита срещу пръски.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Бъдете внимателни, когато изсипвате готовата храна, и внимавайте аксесоарите да не изпаднат.

## Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

# Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

# Гаранция и поддръжка

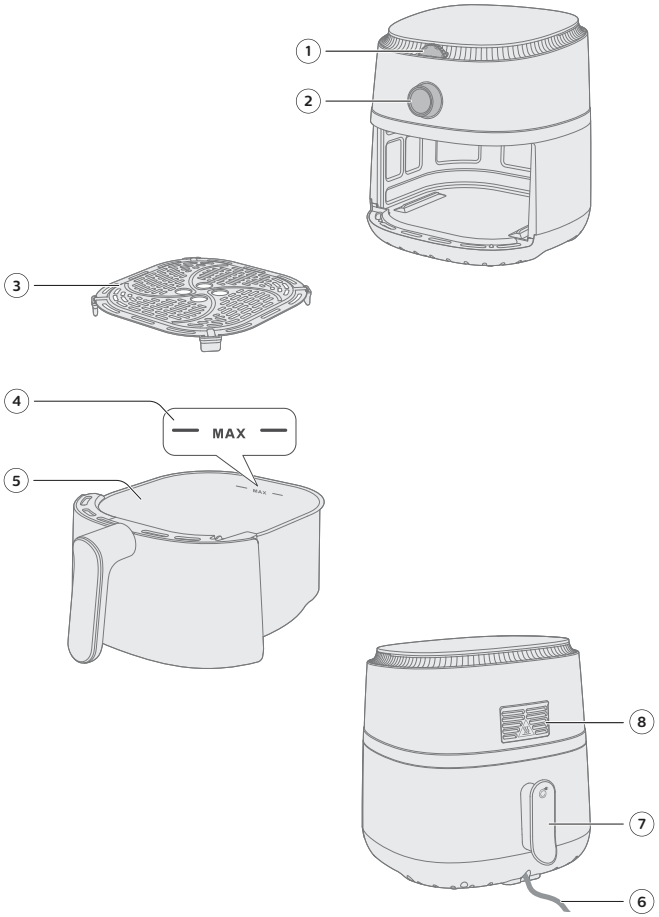
Versuni предоставя двегодишна гаранция за този продукт от датата му на закупуване. Гаранцията не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или на лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **www.home.id/warranty**.

# Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.philips.com/welcome**.

# Общо описание



1 Копче за задаване на температура
2 Копче на таймера
3 Приставка за пържене
4 Означение MAX
5 Кофа
6 Захранващ кабел
7 Държач за кабела
8 Изходи за въздух

# Преди първата употреба

**1** Свалете целия опаковъчен материал.
**2** Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
**3** Преди първата употреба почистете уреда много добре (вижте раздел "Почистване").

# Подготовка преди първата употреба

Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.

**Забележка**

- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте работещия уред до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.

# Използване на уреда

## Таблица на храните

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типа храна, която искате да приготвяте.

**Забележка**

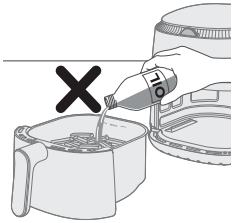
- Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложения. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.
- Когато приготвяте по-голямо количество храна (например пържени картофи, скариди, бутчета, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кофата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

| Продукти | Количество | Време (мин) | Температура | Забележка |
|---|---|---|---|---|
| Тънки замразени картофки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in) | 200 – 400 г | 17– 27 | 180°C | Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 2 – 3 пъти през това време |
| Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in) | 200 – 400 г | 28– 35 | 180°C | Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 2 – 3 пъти през това време |

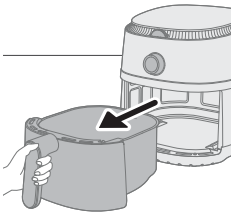
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Замразени панирани пилешки хапки | 200 – 400 г | 10– 20 | 200°C | разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време |
| Замразени пролетни рулца | 200 – 400 г | 10– 20 | 200°C | разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време |
| Хамбургер (около 150 г/5 унции) | 1 – 2 бр. | 12– 16 | 150°C | |
| Руло „Стефани“ | 400 – 600 г | 35– 45 | 150°C | Използвайте приставката за печене |
| Пържоли без кост (около 190 г/7 унции) | 1 – 2 бр. | 18– 22 | 200°C | разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време |
| Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции) | 2 – 5 бр. | 23– 25 | 180°C | разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време |
| Пилешки гърди (около 160 г/6 унции) | 1 – 3 бр. | 21– 23 | 180°C | |
| Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции) | 1 бр. | 23 | 200°C | |
| Рибно филе (около 200 г/7 унции) | 1 – 2 бр. | 21– 26 | 200°C | |
| Микс от зеленчуци (едро нарязани) | 200 – 400 г | 12– 18 | 180°C | Задайте времето за готвене според вашия вкус.<br>Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време. |
| Мъфини (около 50 г/1,8 унции) | 1 – 6 бр. | 16– 20 | 160°C | |
| Кекс | 400 – 600 г | 35– 45 | 160°C | Използвайте приставката за печене. |
| Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/1,2 унции) | 1 – 4 бр. | 6– 10 | 200°C | |
| Домашен хляб | 400 – 600 г | 40– 50 | 160°C | Използвайте приставката за печене.<br>Формата трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане. |

## Пържене с горещ въздух

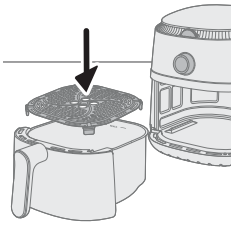
**Внимание**



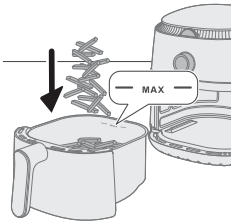
- **Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.**
- **Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжки или ръкохватки. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.**
- **Този уред е само за битови цели.**
- **Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.**
- **Предварително нагряване на уреда не е нужно.**



**1** Махнете кофата от уреда, като издърпате дръжката.



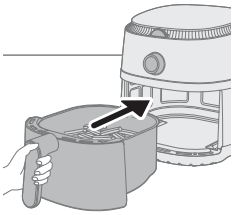
**2** Поставете приставката за пържене в кофата.




**3** Сложете продуктите в кофата.

**Забележка**

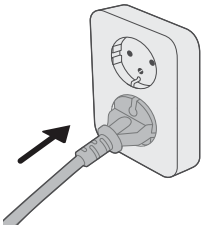
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кофата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.



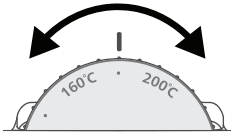
**4** Поставете кофата обратно в Airfryer.

**Внимание**

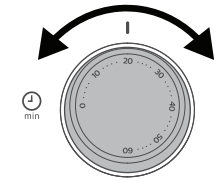
- **Никога не използвайте кофата без приставката за пържене в нея.**
- **Не докосвайте кофата по време на готвенето и известно време след това, тъй като тя може да се нагорещи много.**



**5** Вкарайте щепсела в контакта.

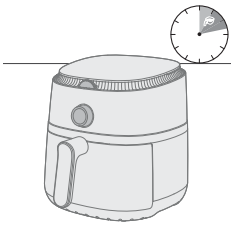



**6** Завъртете копчето за задаване на температура до желаната температура.

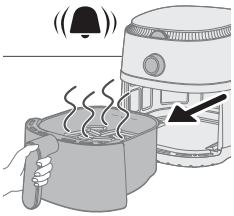



**7** Завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне, за да включите уреда.

**Забележка**



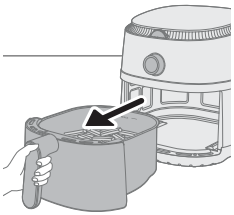
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да разклатите съставките, издърпайте кофата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.
- Ако настроите таймера на половината време за готвене и го чуете да звъни, това означава, че е време за разклащане или обръщане на продуктите. Уверете се, че сте настроили отново таймера до оставащото време за готвене.
- По време на готвене, ако трябва да промените температурата на готвене или времето, завъртете копчетата за управление на необходимата настройка.



**8** Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.

**Забележка**

- Можете да изключите уреда и ръчно. За тази цел завъртете копчето на таймера на 0 (обратно на часовниковата стрелка); това изисква малко повече сила, отколкото въртенето по часовниковата стрелка.



**9** Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

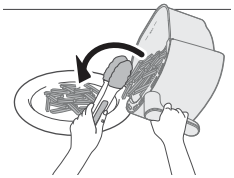
**Внимание**

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**

**Забележка**

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.

**10** Изпразнете съдържанието в купа или в чиния.



**Внимание**

- **След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**

**Забележка**

- За изваждане на големи или крехки съставки, използвайте щипки за да ги повдигнете.
- Излишното олио или разтопената мазнина от съставките се събира на дъното на кофата.
- В зависимост от вида на продуктите, които готвите, може да е удачно внимателно да излеете излишното олио или разтопена мазнина от кофата след всяка партида или преди разклащане. Поставете кофата върху топлоустойчива повърхност. Сложете предпазни ръкавици, за да излеете излишно олио или разтопена мазнина. Върнете кофата в уреда.
- Когато партидата продукти е готова, Airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.

## Приготвяне на домашни пържени картофки

За да приготвите страхотни домашни пържени картофки в Airfryer:

- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
- Най-добре е да пържите с въздух картофките на порции, не по-големи от 500 г/18 унции, за да постигнете равномерно изпържване. По-големите количества картофки обикновено са по-малко хрупкави от по-малките порции.

**1** Обелете картофите и нарежете на продълговати парчета за пържене (10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).

**2** Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.

**3** Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.

**4** Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.

**5** Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.

**Забележка**

- Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кофата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

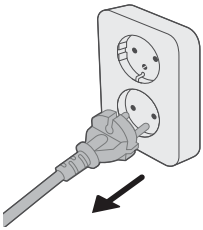
6 Сложете картофите в кофата.
7 Запържете нарязаните картофи и ги разбъркайте 2 – 3 пъти по време на готвене.

# Почистване

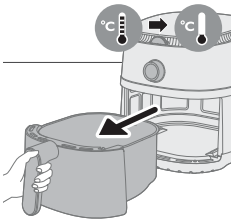
**Предупреждение**

- **Оставете кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.**
- **Кофата има незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.**

Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.



1 Завъртете копчето на таймера на 0, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.



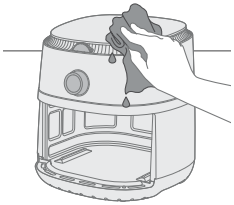
**Съвет**

- Извадете кофата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

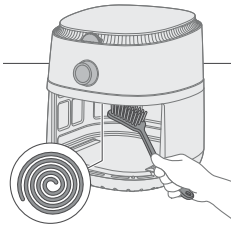
2 Извадете приставката за пържене от кофата.
3 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.
4 Почистете кофата и приставката за пържене в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").

**Съвет**

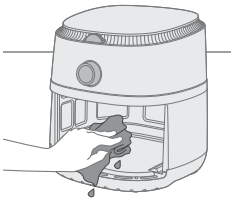
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата или приставката за пържене, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или приставката за пържене и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.
- Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средномек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



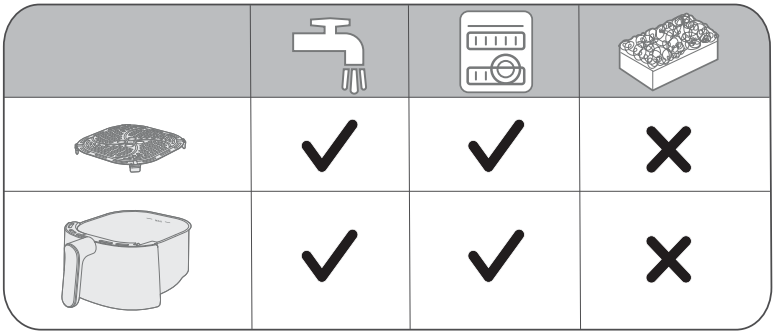
**5** За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната страна на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



**6** Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



**7** Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.



# Съхранение

**1** Извадете щепсела от контакта и оставете уредът да изстине.

**2** Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.

**Забележка**

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте хоризонтално, за да предотвратите случайно изпадане на кофите, което потенциално може да ги повреди.
- 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.philips.com/support** за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|---|---|---|
| Външната част на уреда се нагорещява при употреба. | Топлината отвътре се предава към външните стени. | Това е нормално. Всички дръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани. |
| | | Кофата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани. |
| | | Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:  |
| | | Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате. |
| Моите домашно приготвени пържени картофки не се получиха така, както очаквах. | Използвали сте неподходящ сорт картофи. | За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене. |
| | Количеството продукти в кофата е прекалено голямо. | Следвайте инструкциите в това ръководство, за да приготвите домашни пържени картофки. |
| | Някои видове продукти изискват разклащане на половината време на готвене. | Следвайте инструкциите в това ръководство, за да приготвите домашни пържени картофки. |
| Airfryer не се включва. | Уредът не е включен в контакта. | Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената. |

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|---|---|---|
| | Няколко уреда са свързани към един контакт. | Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите. |
| Виждам някакви петна отвътре на Airfryer. | От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на приставката за пържене). | За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте приставката за пържене в кофата правилно. Ако вкарате приставката за пържене 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 приставката за пържене добре след употреба. |
| | Панировката и галетата не залепват правилно за храната. | Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват. |
| | Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото. | Подсушавайте храната, преди да я поставите в кофата. |

# Содржина

**Важно** 339
**Рециклирање** 342
**Гаранција и поддршка** 342
**Вовед** 342
**Општ опис** 343
**Пред првото користење** 343
**Подготовки пред прва употреба** 344
**Користење на апаратот** 344
**Чистење** 349
**Складирање** 350
**Решавање проблеми** 350

# Важно

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

## Опасност



- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во садот за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да го полните садот со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во садот.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.

# Предупредување



- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, нејзин сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен 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.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Немојте да го потпирате апаратот на sид или на други апарати. Оставете најмалку 10 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога го вадите садот од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- 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.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Садот и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот и по користењето на апаратот, па секогаш ракувајте со нив внимателно.

- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.

## Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Поставете го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер по користењето.
- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени.
- Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (со цел создавањето на акриламид да се сведе на минимум).
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок греен елемент, раб на металните делови и заштита од прскање.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Внимавајте кога ја истурате зготвената храна и внимавајте да не испаднат додатоците.

## Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

# Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

# Гаранција и поддршка

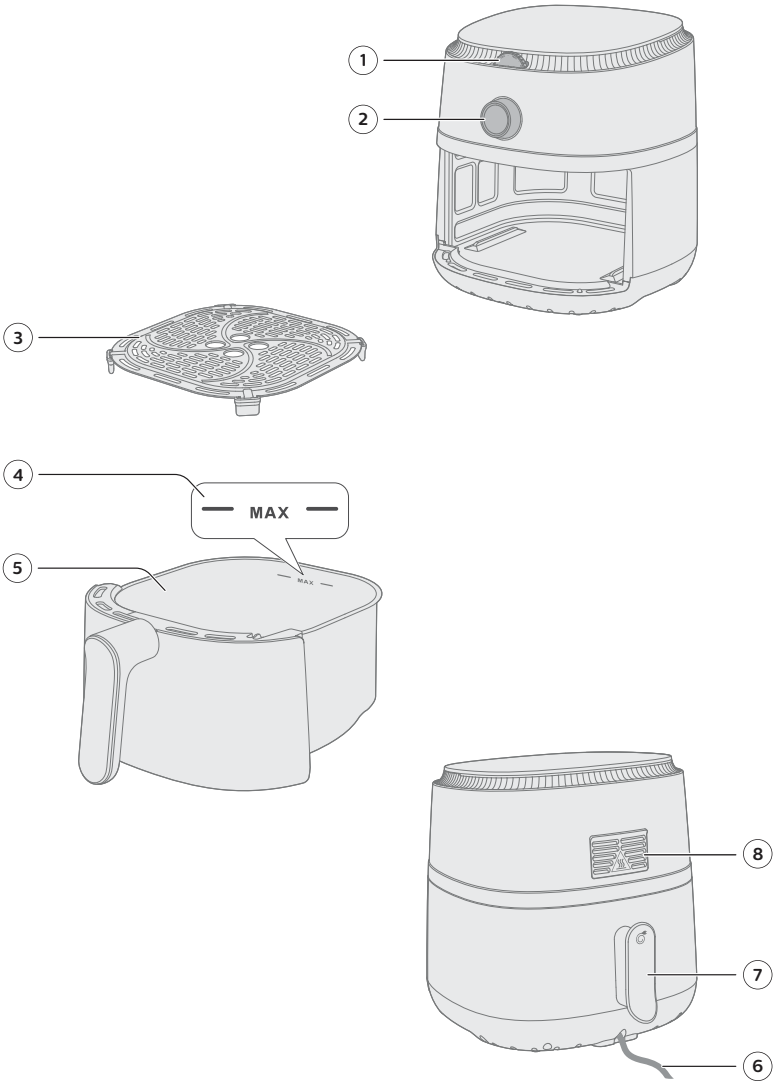
Versuni нуди две годишна гаранција по купувањето на овој производ. Таа гаранција не е важечка доколку дефектот се должи на неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **www.home.id/warranty**.

# Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **www.philips.com/welcome**.

# Општ опис




1 Регулатор за температура
2 Регулатор за тајмерот
3 Решетка за пржење
4 Ознака MAX
5 Сад
6 Кабел за напојување
7 Дел за намотување на кабелот
8 Отвори за излез на воздух

# Пред првото користење

**1** Отстранете ја целата амбалажа.
**2** Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.

3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба (видете го поглавјето „чистење“).

# Подготовки пред прва употреба

Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.

**Забелешка**

- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.
- Немојте да го поставувате активниот апарат во близина или под предмети коишто пареата може да ги оштети, како што се ѕидови и ормани.

# Користење на апаратот

## Табела за храна

Табелата подолу ви помага да ги изберете основните поставки за видот на храна што сакате да ја подготвите.

**Забелешка**

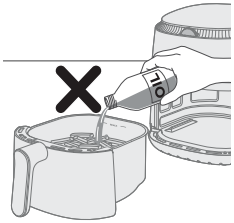
- Имајте предвид дека овие поставки се предлози. Не можеме да ви гарантираме најдобра поставка за одредена состојка бидејќи сите состојки имаат различно потекло, големина, форма и бренд.
- Кога подготвувате поголема количина на храна (на пр. помфрит, шкампи, батаци, замрзнати закуски), протресете, превртете или измешајте ги состојките во садот од 2 до 3 пати за да постигнете рамномерен резултат.

| Состојки | Количина | Време (мин.) | Температура | Забелешка |
|---|---|---|---|---|
| Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) | 200-400 g | 17-27 | 180 °C | Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето |
| Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in) | 200-400 g | 28-35 | 180 °C | Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето |
| Замрзнати пилешки медаљони | 200-400 g | 10-20 | 200 °C | Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Замрзнати пролетни ролнички | 200-400 g | 10-20 | 200 °C | Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Хамбургер (приближно 150 g/5 oz) | 1-2 парчиња | 12-16 | 150 °C | |

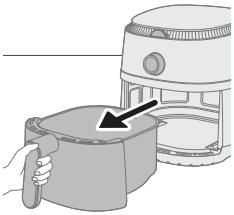
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ролат од месо | 400-600 g | 35-45 | 150 °C | Користете го додатокот за печење |
| Месни котлети без коска (приближно 190 g/7 oz) | 1-2 парчиња | 18-22 | 200 °C | Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz) | 2-5 парчиња | 23-25 | 180 °C | Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz) | 1-3 парчиња | 21-23 | 180 °C | |
| Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz) | 1 парче | 23 | 200 °C | |
| Филе од риба (приближно 200 g/7 oz) | 1-2 парчиња | 21-26 | 200 °C | |
| Мешан зеленчук (крупно исечкан) | 200-400 g | 12-18 | 180 °C | Поставете го времето за готвење по ваш вкус.<br>Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење. |
| Мафини (приближно 50 g/1,8 oz) | 1-6 парчиња | 16-20 | 160 °C | |
| Торта | 400-600 g | 35-45 | 160 °C | Користете го додатокот за печење. |
| Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/1,2 oz) | 1-4 парчиња | 6-10 | 200 °C | |
| Домашен леб | 400-600 g | 40-50 | 160 °C | Користете го додатокот за печење.<br>Обликот треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува. |

## Пржење со врел воздух

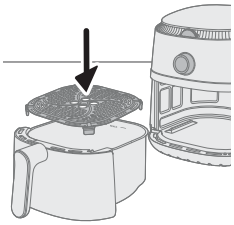
**Внимание**



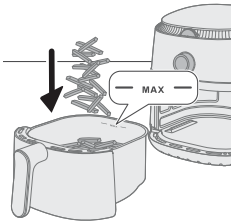
- **Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да го полните садот со масло, маст за пржење или друга течност.**
- **Не допирајте ги жешките површини. Користете ги рачките или дршките. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелиот сад.**
- **Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.**
- **Овој уред може да испушта чад при првото користење. Тоа е нормално.**
- **Не е потребно претходно загревање на апаратот.**



**1** Извадете го садот од апаратот со повлекување на рачката.



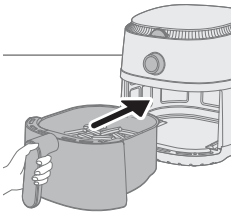
**2** Ставете ја решетката за пржење во садот.




**3** Ставете ги состојките во садот.

**Забелешка**

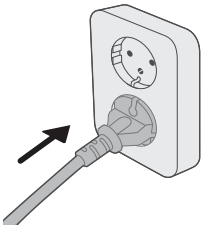
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да го преполнувате садот над ознаката „MAX“ бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.



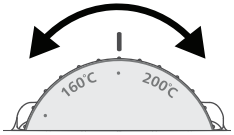
**4** Вратете го садот во апаратот Airfryer.

**Внимание**

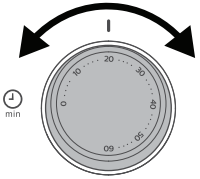
- **Никогаш не користете го садот без решетката за пржење во него.**
- **Не допирајте го садот за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи е многу жежок.**



**5** Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.

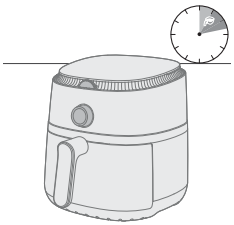



**6** Завртете го регулаторот за температура на потребната температура.

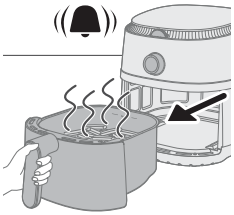



**7** Завртете го регулаторот за тајмерот на потребното време за готвење за да го вклучите апаратот.

**Забелешка**



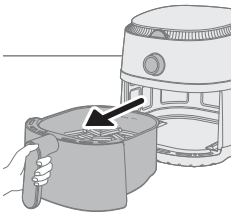
- Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да ги протресете состојките, извлечете го садот и протресете го над мијалникот. Потоа вратете го садот во апаратот.
- Ако го поставите тајмерот на половина од времето на готвење и го слушнете ѕвончето на тајмерот, време е да ги протресете или превртите состојките. Не заборавајте да го ресетирате тајмерот на преостанатото време на готвење.
- За време на готвењето, ако треба да ја промените температурата или времето на готвење, завртете ги тркалцата за контрола на потребната поставка.



**8** Кога ќе го слушнете ѕвончето на тајмерот, времето на готвење изминало.

**Забелешка**

- Можете и рачно да го исклучите апаратот. За да го сторите тоа, завртете го регулаторот за тајмерот на 0 (во спротивна насока од стрелките на часовникот); за ова е потребна малку поголема сила отколку за вртење во насока на стрелките на часовникот.



**9** Извлечете го садот и проверете дали состојките се готови.

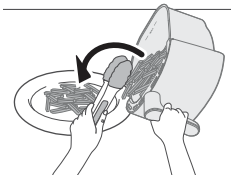
**Внимание**

- **Садот на Airfryer е жежок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

**Забелешка**

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.

**10** Истурете ја храната во сад или на чинија.



**Внимание**

- **По процесот на готвење, садот, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од садот може да излезе пареа.**

**Забелешка**

- За да отстраните големи или кршливи состојки, користете штипалка за да ги подигнете состојките.
- На дното од садот се собира вишокот масло или маста од состојките.
- Во зависност од видот на состојките што ги готвите, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маснотии од садот по секоја количина, или пред да го протресете. Ставете го садот на површина отпорна на топлина. Носете заштитни ракавици за да го истурите вишокот масло или маста од храната. Вратете го садот во апаратот.
- Кога една количина состојки е подготвена, Airfryer е веднаш подготвен за подготовка на друга количина.

## Подготвување домашен помфрит

За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- Изберете сорта на компир соодветна за правење помфрит, на пр. свежи, (малку) брашнести компири.
- Најдобро е помфритот да се пржи со врел воздух во количини до 500 g /18 oz за рамномерен резултат. Помфритот во поголеми количини обично е помалку крцкав од помфритот во помали порции.

**1** Излупете ги компирите и исечете ги на стапчиња (дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 in).

**2** Потопете ги стапчињата од компир во сад со вода најмалку 30 минути.

**3** Испразнете го садот и исушете ги стапчињата од компир со крпа за садови или со хартиена крпа.

**4** Сипете една супена лажица масло за јадење во садот, ставете ги стапчињата во садот и мешајте сè додека стапчињата не се премачкаат со масло.

**5** Отстранете ги стапчињата од садот со прсти или кујнски прибор со дупчиња за вишокот масло да остане во садот.

**Забелешка**

- Немојте да ја навалувате чинијата за да ги истурите сите стапчиња во садот одеднаш за вишокот масло да не влезе во садот.

**6** Ставете ги стапчињата во садот.

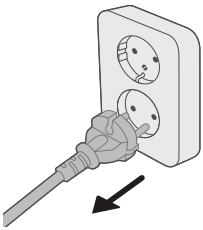
7 Пржете ги стапчињата од компир и протресете ги 2-3 пати за време на готвењето.

# Чистење

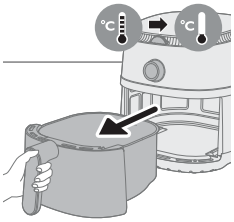
**Предупредување**

- **Почекајте садот и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.**
- **Садот е обложен со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.**

Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на садот по секоја употреба.



1 Завртете го регулаторот за тајмерот на 0, извадете го приклучокот од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.



**Совет**

- Извадете го садот за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.

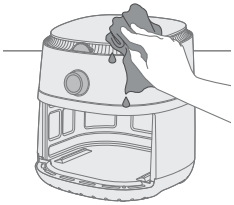
2 Ставете ја решетката за пржење во садот.

3 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на садот.

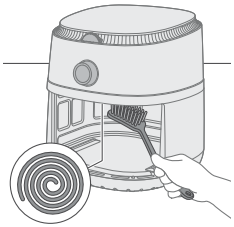
4 Исперете ги садот и решетката за пржење во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

**Совет**

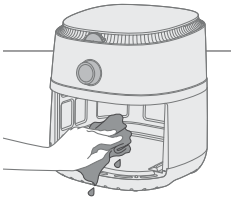
- Ако остатоци од храна се залепат на садот или решетката за пржење, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10-15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на садот или решетката за пржење и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миење садови, користете течен одмастувач.
- Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.



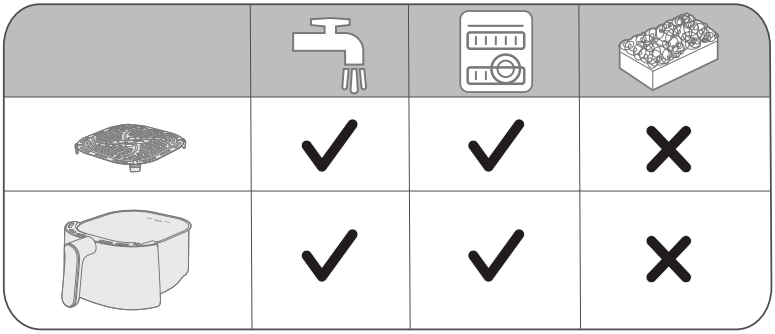
**5** За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот дел на апаратот со неиступкана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



**6** Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.



**7** Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.



# 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 за да не паднат садовите и да се оштетат.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer се прицврстени пред да го носите и/или складирате.

# Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата

**www.philips.com/support** за да пронајдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата. | Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните ѕидови. | Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир. |
| | | Садот и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир. |
| | | Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:  |
| | | Ако имате предвид дека одредени делови се вжештуваат и не ги допирате, уредот е целосно безбеден за употреба. |
| Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував. | Не сте ја користеле соодветната сорта на компир. | За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складирате компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење. |
| | Количината на состојки во садот е преголема. | Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит. |
| | Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење. | Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит. |
| Апаратот Airfryer не се вклучува. | Апаратот не е приклучен. | Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во ѕидниот штекер. |
| | Во штекерот се приклучени повеќе апарати. | Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
| --- | --- | --- |
| Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer. | Во садот 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 решетката за пржење). | Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на решетката за пржење. Ако ја вметнете решетката за пржење под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во ѕидот на садот 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 садот и продолжете со готвењето. |
| | Садот сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба. | Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во садот. Секогаш чистете ги садот и решетката за пржење темелно по секоја употреба. |
| | Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната. | Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат. |
| | Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии. | Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во садот. |

# Оглавление

**Важная информация** 353
**Утилизация** 356
**Гарантия и поддержка** 356
**Введение** 356
**Общее описание** 357
**Перед первым использованием** 357
**Перед первым использованием** 358
**Использование прибора** 358
**Очистка** 363
**Хранение** 364
**Поиск и устранение неисправностей** 365

# Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

## Опасно!



- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в противень.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в противень ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.

# Предупреждение



- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки на землю.
- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходного отверстия. 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.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.

- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.

## Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Установите прибор на горизонтальную ровную и устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета.
- Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре свыше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь горячего нагревательного элемента, краев металлических деталей и защитного элемента.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров.

## Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

# Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

# Гарантия и поддержка

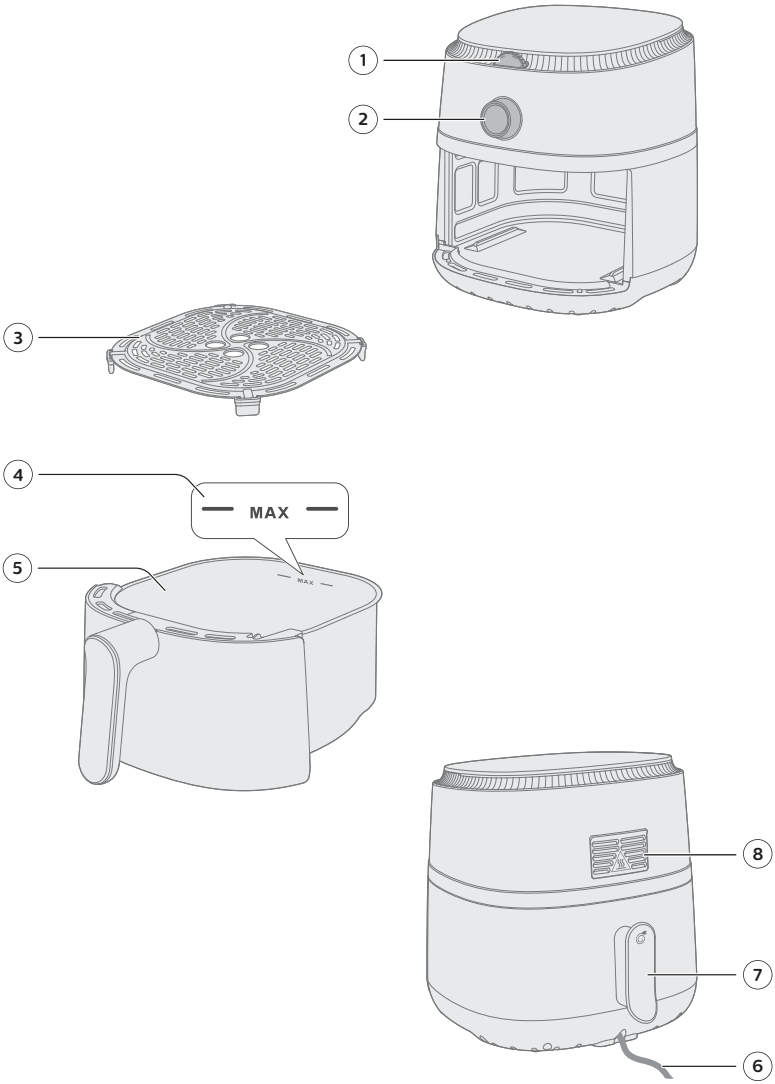
Versuni предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие после покупки. Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт **www.home.id/warranty**.

# Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

# Общее описание




1 Регулятор температуры
2 Регулятор времени
3 Решетка для жарки
4 Индикатор MAX
5 Противень
6 Шнур питания
7 Подмотка шнура
8 Отверстия выхода воздуха

# Перед первым использованием

**1** Удалите все упаковочные материалы.
**2** Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).

3 Перед первым использованием очистите прибор (см. раздел Очистка).

# Перед первым использованием

Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

**Примечание**

- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не устанавливайте работающий прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.

# Использование прибора

## Таблица с ингредиентами

Таблица ниже позволяет установить основные настройки для приготовления различных типов продуктов.

**Примечание**

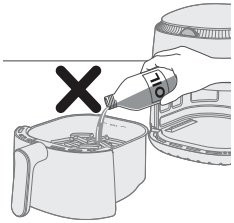
- Помните, что это лишь рекомендованные значения. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, мы не можем гарантировать, что эти значения будут лучшим выбором для приготовления выбранных вами ингредиентов.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) 2–3 раза встряхните, поверните или помешайте ингредиенты в противне для их равномерного приготовления.

| Ингредиенты | Количество | Время (мин) | Температура | Примечание |
|---|---|---|---|---|
| Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) | 200–400 г | 17–27 | 180 °C | Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления |
| Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину) | 200–400 г | 28–35 | 180 °C | Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления |
| Замороженные куриные нагетсы | 200–400 г | 10–20 | 200 °C | Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления |
| Замороженные спринг-роллы | 200–400 г | 10–20 | 200 °C | Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления |

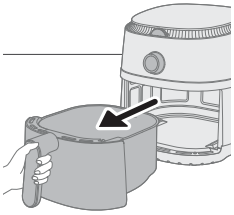
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Гамбургер (около 150 г) | 1–2 шт. | 12–16 | 150 °C | |
| Мясной рулет | 400–600 г | 35–45 | 150 °C | Нужно использовать приспособление для выпечки |
| Мясные отбивные без косточки (около 190 г) | 1–2 шт. | 18–22 | 200 °C | Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления |
| Куриные ножки (около 125 г) | 2–5 шт. | 23–25 | 180 °C | Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления |
| Куриная грудка (около 160 г) | 1–3 шт. | 21–23 | 180 °C | |
| Целая рыба (около 300–400 г) | 1 шт. | 23 | 200 °C | |
| Рыбное филе (около 200 г) | 1–2 шт. | 21–26 | 200 °C | |
| Овощная смесь (крупно порезанная) | 200–400 г | 12–18 | 180 °C | Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений.<br>Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления. |
| Маффины (около 50 г) | 1–6 шт. | 16–20 | 160 °C | |
| Пирог | 400–600 г | 35–45 | 160 °C | Использовать приспособление для выпечки. |
| Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г) | 1–4 шт. | 6–10 | 200 °C | |
| Домашний хлеб | 400–600 г | 40–50 | 160 °C | Использовать приспособление для выпечки.<br>Форма должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто. |

## Приготовление в аэрогриле

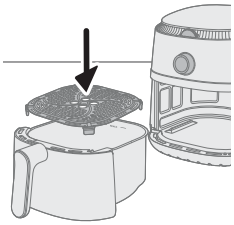
**Внимание!**



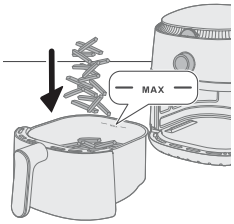
- **Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.**
- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.**
- **Прибор предназначен только для домашнего использования.**
- **При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.**
- **Предварительно нагревать прибор необязательно.**



**1** Извлеките противень из прибора, потянув за ручку.



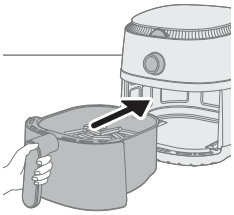
**2** Установите решетку для жарки в противень.




**3** Положите ингредиенты в противень.

**Примечание**

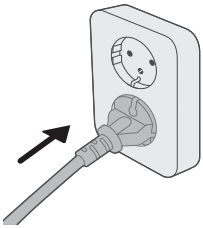
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте противень свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



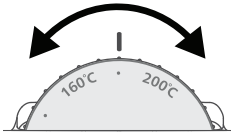
**4** Установите противень назад в аэрогриль.

**Внимание!**

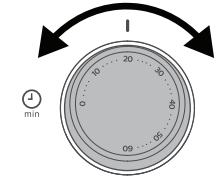
- **Никогда не используйте противень без установленной в него решетки для жарки.**
- **Не прикасайтесь к противню во время и некоторое время после использования прибора, поскольку он сильно нагревается.**



**5** Вставьте сетевую вилку в розетку.

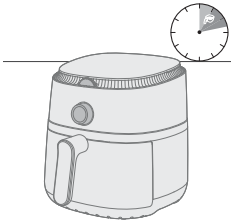



**6** Поверните регулятор температуры в положение, соответствующее необходимой температуре.

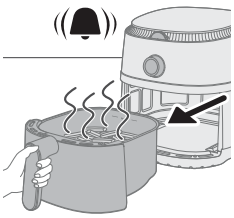



**7** Для включения устройства установите регулятор времени в необходимое положение.

**Примечание**



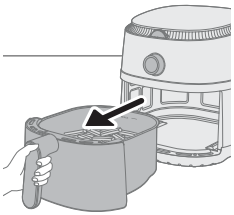
- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, выдвиньте противень и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.
- Вы можете выбрать на таймере половину от общей длительности приготовления, чтобы понять, когда необходимо встряхнуть или помешать ингредиенты. После этого вам нужно будет выбрать на таймере оставшееся время приготовления.
- Во время приготовления используйте регуляторы для изменения температуры или времени приготовления.



**8** Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.

**Примечание**

- Прибор также можно выключить вручную. Для этого поверните регулятор времени до 0 (против часовой стрелки); может потребоваться больше усилий, чем при повороте по часовой стрелке.



**9** Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

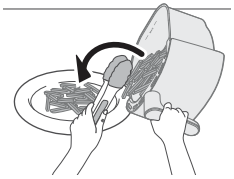
**Внимание!**

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

**Примечание**

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.

**10** Положите приготовленную пищу в миску или тарелку.



**Внимание!**

- **После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.**

**Примечание**

- Чтобы извлечь большие или легко ломающиеся ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления или встряхивания порции продуктов. Поместите противень на термостойкую поверхность. Сливая излишки масла или жира, пользуйтесь ухватками. Установите противень обратно в прибор.
- После приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

## Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Выберите картофель, который подходит для приготовления фри, т. е. свежий и с небольшим содержанием крахмала.
- Лучше всего жарить картофель порциями не более 500 г для равномерного результата. Небольшие порции картофеля получаются более хрустящими, чем большие.

**1** Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (10x10 мм толщиной).

**2** Вымачивайте картофельные ломтики в емкости с водой в течение не менее 30 минут.

**3** Слейте воду и извлеките картофель из кастрюли и высушите его на полотенце.

**4** Налейте в емкость одну столовую ложку масла, поместите в нее ломтики картофеля и перемешивайте их, пока они не будут равномерно покрыты маслом.

**5** Выньте ломтики из кастрюли пальцами или при помощи кухонного прибора так, чтобы масло осталось в кастрюле.

**Примечание**

- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в противень наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.

6 Положите ломтики в противень.

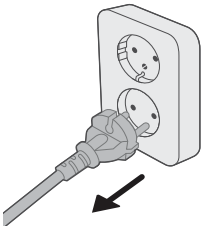
7 Обжарьте картофель и помешайте его 2–3 раза во время приготовления.

# Очистка

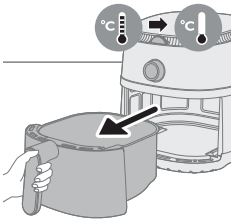
**Предупреждение**

- **Перед началом очистки дайте противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.**
- **Противень имеет антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.**

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.



1 Поверните регулятор времени до 0, затем извлеките штекер из розетки электросети и дайте прибору остыть.



**Совет**

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень.

2 Извлеките решетку для жарки из противня.

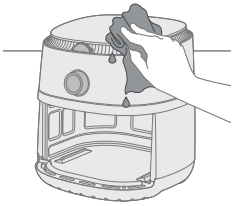
3 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

4 Очистите противень и решетку для жарки в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

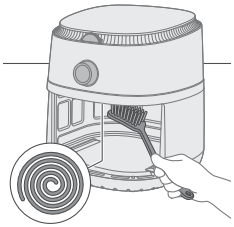
**Совет**

- Если к противню или решетке для жарки прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или решетке для жарки есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.

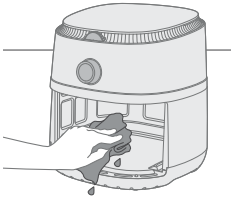
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.



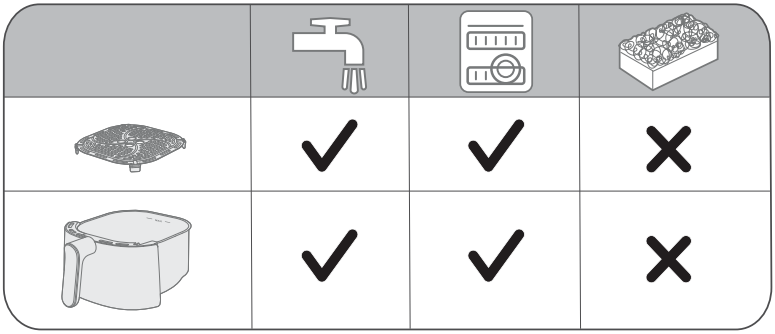
**5** Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



**6** Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.



**7** Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.



# Хранение

**1** Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

**2** Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.

**Примечание**

- При переноске аэрогриля всегда удерживайте его горизонтально, чтобы из него не выпали противни, что может повредить их.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля были полностью зафиксированы.

# Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице **www.philips.com/support** или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

| Проблема | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим. | Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус. | Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться. |
| | | Противень и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним. |
| | | Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком:  |
| | | Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться. |
| Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось. | Вы использовали не тот картофель. | Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре. |
| | В противень помещено слишком большое количество продуктов. | Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри. |

| 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. |
| Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины. | Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке решетки для жарки или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна. | Предотвратить повреждение можно, должным образом устанавливая решетку для жарки в противень. Если решетка для жарки 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 решетку для жарки после каждого использования. |
| | Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах. | Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление. |
| | Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом. | Кладите в противень только сухие ингредиенты. |

# Зміст

**Важлива інформація** 367
**Переробка** 369
**Гарантія та підтримка** 369
**Вступ** 370
**Загальний опис** 370
**Перед першим використанням** 371
**Підготовка до першого використання** 371
**Використання пристрою** 371
**Чищення** 376
**Зберігання** 377
**Усунення несправностей** 377

# Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для майбутньої довідки.

## Небезпечно



- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у чашу, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в чаші.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипала їжа.

## Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки, захищеної автоматичним вимикачем.
- Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.



- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій і його кабель подалі від дітей віком до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламіду на приготовану їжу.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 ºC до 40 ºC.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час і після використання пристрою чаша й аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.

## Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.

- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно в сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору.
- Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте свіжу картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин і захист від бризок.
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультипечі до повної готовності.
- Будьте обережні, виливаючи готову страву, і стежте за тим, щоб не випали аксесуари.

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

# Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

# Гарантія та підтримка

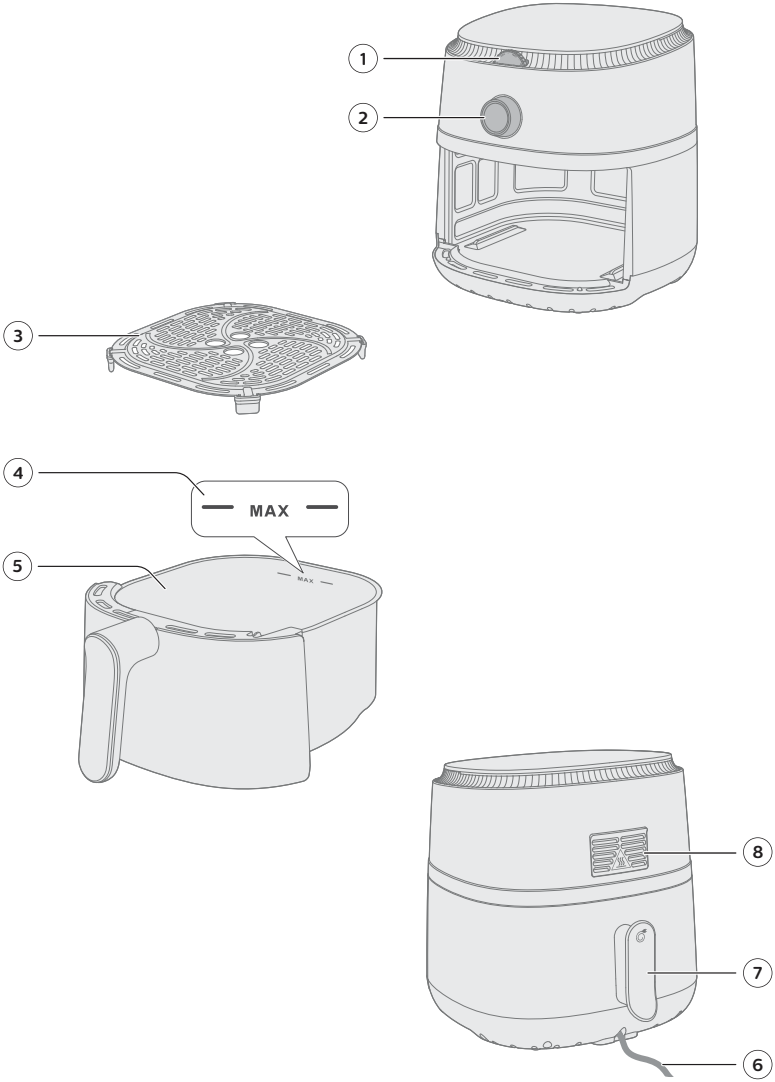
Компанія Versuni надає дворічну гарантію на цей виріб із дати придбання. Гарантія не поширюється на дефекти, спричинені неправильним використанням або поганого технічного обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Для отримання додаткової інформації або використання гарантії, відвідайте наш сайт **www.home.id/warranty**.

# Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.philips.com/welcome**.

# Загальний опис




1 Регулятор температури
2 Регулятор таймера
3 Вставка для смаження
4 Позначка MAX
5 Чаша
6 Кабель живлення

7 Пристосування для намотування шнура
8 Отвори виходу повітря

# Перед першим використанням

1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
3 Перед першим використанням ретельно почистьте пристрій (див. розділ «Чищення»).

# Підготовка до першого використання

Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

**Примітка**

- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.
- Не ставте увімкнений пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафа).

# Використання пристрою

## Таблиця продуктів

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних страв.

**Примітка**

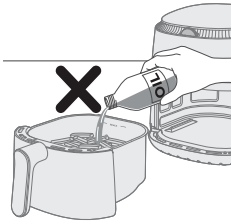
- Пам'ятайте, що ці налаштування є рекомендованими. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, ми не можемо подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти в чаші 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірних результатів.

| Інгредієнти | Кількість | Час (хв) | Температура | Примітка |
|---|---|---|---|---|
| Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) | 200-400 г | 17–27 | 180 °C | Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування |
| Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм) | 200-400 г | 28–35 | 180 °C | Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування |
| Заморожені курячі шматочки | 200-400 г | 10–20 | 200 °C | Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування |

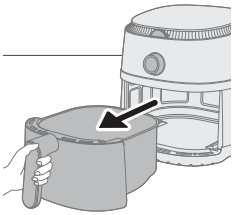
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Заморожені налисники | 200-400 г | 10–20 | 200 °C | Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування |
| Гамбургер (приблизно 150 г) | 1–2 шт. | 12–16 | 150 °C | |
| М'ясний хлібець | 400–600 г | 35–45 | 150 °C | Використовуйте форму для випікання |
| М'ясні відбивні без кістки (приблизно 190 г) | 1–2 шт. | 18–22 | 200 °C | Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування |
| Курячі гомілки (приблизно 125 г) | 2–5 шт. | 23–25 | 180 °C | Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування |
| Куряча грудка (приблизно 160 г) | 1–3 шт. | 21–23 | 180 °C | |
| Ціла риба (приблизно 300–400 г) | 1 шт. | 23 | 200 °C | |
| Філе риби (приблизно 200 г) | 1–2 шт. | 21–26 | 200 °C | |
| Овочеве асорті (грубо нарізане) | 200-400 г | 12–18 | 180 °C | Встановлюйте час приготування на власний смак.<br>Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування. |
| Мафіни (приблизно 50 г) | 1–6 шт. | 16–20 | 160 °C | |
| Пироги | 400–600 г | 35–45 | 160 °C | Використовуйте форму для випікання. |
| Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г) | 1–4 шт. | 6–10 | 200 °C | |
| Домашній хліб | 400–600 г | 40–50 | 160 °C | Використовуйте форму для випікання.<br>Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме. |

## Приготування в мультипечі

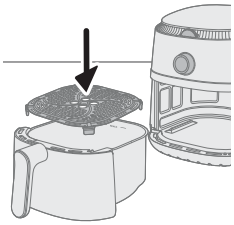
**Увага!**



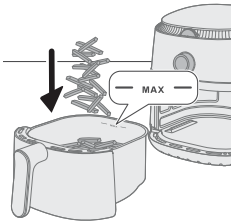
- **Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.**
- **Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.**
- **Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.**
- **Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.**
- **Пристрій не потребує попереднього нагрівання.**



**1** Вийміть чашу з пристрою, потягнувши за ручку.



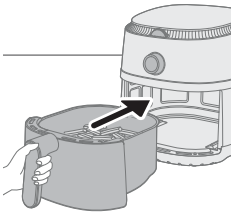
**2** Покладіть вставку для смаження у чашу.




**3** Покладіть продукти в чашу.

**Примітка**

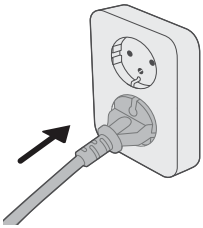
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не наповнюйте чашу вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість готової страви.



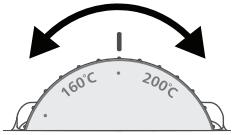
**4** Встановіть чашу назад у мультипіч.

**Увага!**

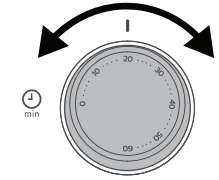
- **Не використовуйте чашу без вставки для смаження.**
- **Не торкайтеся чаші під час використання та якийсь час потому, адже вона дуже нагрівається.**



**5** Вставте штекер у розетку.

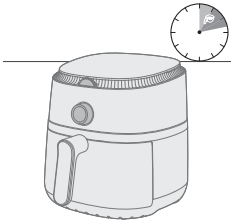



**6** Поверніть регулятор температури, щоб налаштувати потрібну температуру.

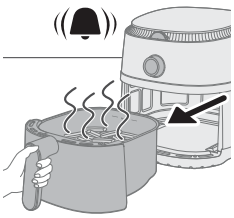



**7** Налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути пристрій.

**Примітка**



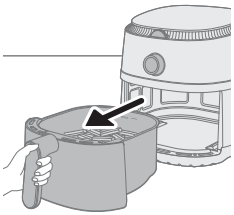
- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Щоб струсити продукти, вийміть чашу та струсіть її над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.
- Якщо налаштувати таймер на половину часу приготування, то коли пролунає звуковий сигнал, потрібно буде струсити або перевернути продукти. Скиньте налаштування таймера до часу приготування, що залишився.
- Під час приготування їжі: якщо потрібно змінити температуру або час приготування, поверніть регулятори до потрібного налаштування.



**8** Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.

**Примітка**

- Пристрій можна також вимкнути вручну. Щоб зробити це, поверніть регулятор таймера у положення 0 (проти годинникової стрілки); для цього потрібно докласти більше зусиль, ніж для повертання за годинниковою стрілкою.



**9** Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

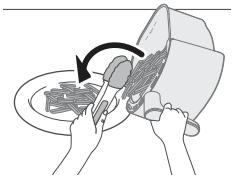
**Увага!**

- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.**

**Примітка**

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.

**10** Викладіть продукти в миску або на тарілку.



**Увага!**

- **Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.**

**Примітка**

- Великі або крихкі продукти виймайте за допомогою щипців.
- Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збирається на дні чаші.
- Залежно від типу продуктів, які готуються, можливо, ви захочете обережно зцідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати. Поставте чашу на жаростійку поверхню. Одягайте рукавички для печі для безпечного виливання зайвої олії або переробленого жиру. Поставте чашу назад у пристрій.
- Приготувавши одну порцію продуктів, у мультипечі відразу можна готувати іншу.

## Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультипечі:

- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
- Для рівномірного підсмажування найкраще готувати картоплю-фрі у мультипечі порціями по 500 г. Більші шматки картоплі-фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.

**1** Почистьте картоплю і поріжте її соломкою (товщиною 10x10 мм).

**2** Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці з водою принаймні на 30 хвилин.

**3** Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.

**4** Налийте в миску 1 столову ложку олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте її з олією.

**5** Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

**Примітка**

- Не нахиляйте миску, щоб викласти всю картоплю в чашу за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

**6** Покладіть картопляну соломку в чашу.

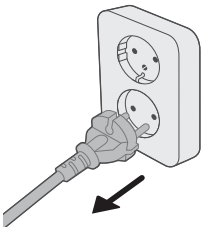
7 Смажте нарізану соломкою картоплю і струсіть 2–3 рази під час приготування.

# Чищення

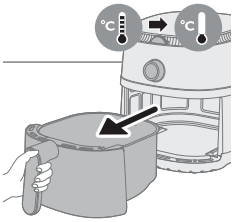
**Попередження**

- **Перед чищенням дайте чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.**
- **Чаша має антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.**

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.



1 Поверніть регулятор таймера в положення 0, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.



**Порада**

- Щоб мультипіч швидше охолонула, вийміть чашу.

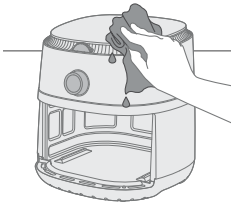
2 Вийміть вставку для смаження з чаші.

3 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

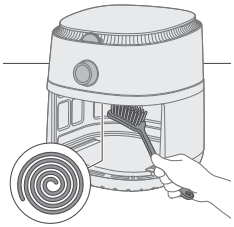
4 Помийте чашу і вставку для смаження у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. «Таблиця з чищення»).

**Порада**

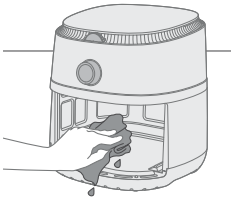
- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші або вставки для смаження, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або вставці для смаження є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді та рідині для миття посуду, скористайтеся знежирюючою рідиною.
- За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньою щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.



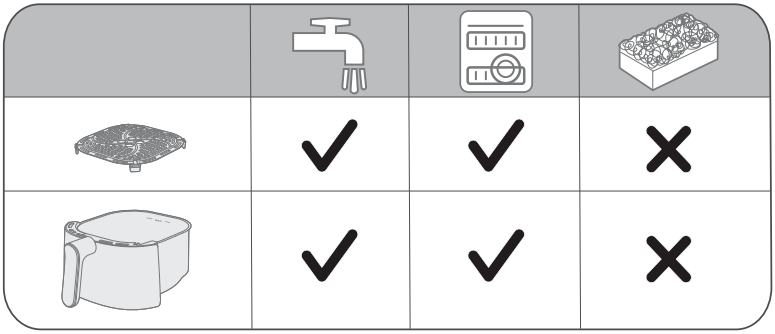
5 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню частину пристрою чистою та м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



6 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.



7 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.



# 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**

- Під час перенесення мультипечі завжди тримайте її горизонтально, щоб запобігти випадковому випаданню чаш, що може пошкодити їх.
- Перш ніж переносити та/або відкладати пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі зафіксовано.

# Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за

допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

| Проблема | Можлива причина | Вирішення |
|---|---|---|
| Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається. | Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни. | Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними. |
| | | Чаша і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику. |
| | | Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:  |
| | | Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати. |
| Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося. | Ви берете невідповідну картоплю. | Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакуванні якої вказано, що вона підходить для смаження. |
| | У чаші надто багато продуктів. | Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі. |
| | Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати. | Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі. |
| Мультипіч не вмикається. | Пристрій не під'єднано до мережі. | Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином. |

| Проблема | Можлива причина | Вирішення |
|---|---|---|
| | До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв. | Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники. |
| 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 вставки для смаження). | Можна запобігти пошкодженню, понизивши вставку для смаження у чаші належним чином. У разі встановлення вставки для смаження 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 вставку для смаження після кожного використання. |
| | Сухарі не прилипли до їжі належним чином. | Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли. |
| | Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру. | Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у чашу. |

# Мазмұны

**Маңызды ақпарат** 380
**Өңдеу** 382
**Кепілдік және қолдау көрсету** 383
**Кіріспе** 383
**Жалпы сипаттамасы** 384
**Алғаш рет қолданар алдында** 384
**Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар** 385
**Құрылғыны қолдану** 385
**Тазалау** 390
**Сақтау** 391
**Ақаулықтарды жою** 391

# Маңызды ақпарат

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

## Қауіпті жағдайлар



- Құралды ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрлерінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.
- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында да шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупін алдын алу үшін, құралға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым табаға салыңыз.
- Құрал жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құралдың ішін қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан табада көрсетілген максималды деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.

## Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.



- Құрылғыны жерге жылыстаудан қорғалған ажыратқышпен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.
- 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.
- Құрал мен оның баусымын бірге, 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға сүйемеңіз. Құрылғылардың артында, екі жағынан және құрылғының үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар 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 құрылғы 5°C және 40°C аралығындағы қоршаған орта температураларында пайдалануға арналған.
- Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек түпнұсқа Philips керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне қойылған таба мен 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.

## Ескерту

- Бұл құрал тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құралды дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек Philips компаниясының қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды ұстамас немесе тазаламас бұрын, құралды 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құралда дайындалған ингредиенттердің қара не қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.
- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180°C-тан жоғары температурада қуырмаңыз (акриламид түзілуін азайту үшін).
- Пісіру камерасының үстіңгі бөлігін абайлап тазалаңыз: Ыстық қыздыру элементі, металл бөлшектердің шеті және шашыратқыш қалқан.
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Дайындалған тағамды төгіп жатқанда абай болыңыз және аксессуарлардың құлап кетуіне жол бермеңіз.

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электрмагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

# Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

# Кепілдік және қолдау көрсету

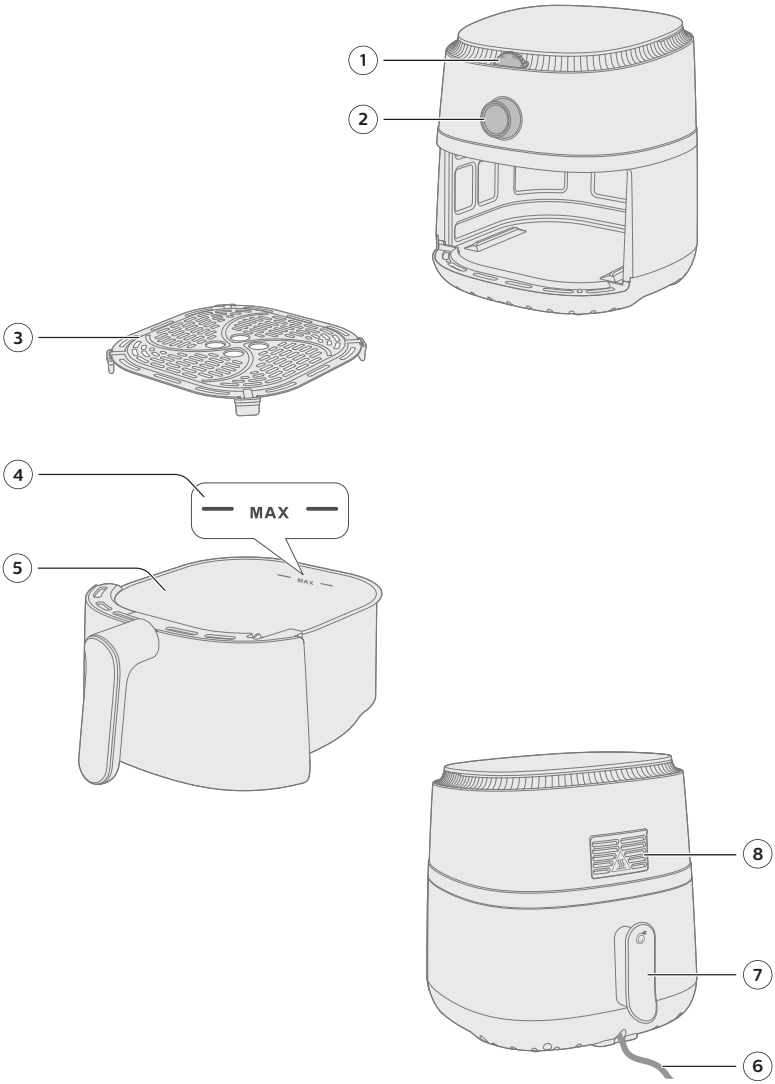
Осы өнімді сатып алғаннан кейін, Versuni компаниясы ол бойынша екі жылдық кепілдік ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты **www.home.id/warranty** веб-сайтымыздан қараңыз.

# Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.philips.com/welcome** веб-сайтында тіркеңіз.

# Жалпы сипаттамасы




1 Температура дөңгелегі
2 Таймер түймесі
3 Қуыруға арналған қосалқы бөлік
4 MAX (ЕҢ ЖОҒ.) көрсеткіші
5 Таба
6 Ток сымы
7 Сым орамы
8 Ауа шығыс жерлері

# Алғаш рет қолданар алдында

**1** Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.

2 Құралдың барлық жапсырмаларын немесе белгілерін (егер болса) алып тастаңыз.
3 Алғаш рет қолданар алдында, құралды тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

# Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар

Құралды тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

**Ескертпе**

- Құралдың үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құралды қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты буқұрылғымен зақымданатын заттардың жанына немесе астына қоюға болмайды.

# Құрылғыны қолдану

## Тағам кестесі

Төмендегі кесте дайындағыңыз келетін тағам түрлеріне арналған негізгі параметрлерді таңдауға көмектеседі.

**Ескертпе**

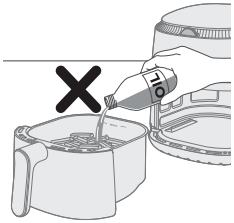
- Мына параметрлер ұсынылатынын есте сақтаңыз. Ингредиенттер шыққан жеріне, өлшеміне, пішіміне, сондай-ақ, брендіне қарай өзгеше болатындықтан, ингредиенттеріңіз үшін барынша сәйкес келетін параметрге кепілдік бере алмаймыз.
- Көбірек тағам көлемін әзірлейтін кезде (мысалы, қуырмаштар, асшаяндар, сан еттер, мұздатылған тіскебасарлар), біркелкі нәтижеге қол жеткізу үшін табадағы ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

| Азық түрлері | Мөлшері | Уақыт (мин) | Температура | Ескертпе |
|---|---|---|---|---|
| Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) | 200-400 г | 17-27 | 180°C | Арасында 2-3 рет шайқаңыз, төңкеріңіз немесе араластырыңыз |
| Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм) | 200-400 г | 28-35 | 180°C | Арасында 2-3 рет шайқаңыз, төңкеріңіз немесе араластырыңыз |
| Мұздатылған тауық етінің кесектері | 200-400 г | 10-20 | 200°C | арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз |
| Салмасы бар мұздатылған құймақтар | 200-400 г | 10-20 | 200°C | арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз |

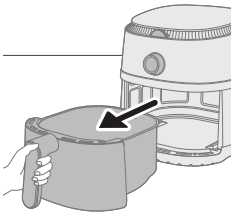
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция) | 1-2 бөлік | 12-16 | 150°C | |
| Ет орамасы | 400-600 г | 35-45 | 150°C | Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз |
| Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 190 г/7 ун) | 1-2 бөлік | 18-22 | 200°C | арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз |
| Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унция) | 2-5 бөлік | 23-25 | 180°C | арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз |
| Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция) | 1-3 бөлік | 21-23 | 180°C | |
| Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция) | 1 бөлік | 23 | 200°C | |
| Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция) | 1-2 бөлік | 21-26 | 200°C | |
| Аралас көкөніс (ірілеп туралған) | 200-400 г | 12-18 | 180°C | Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз.<br>Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз. |
| Маффиндер (Шамамен 50 г/1,8 унция) | 1-6 бөлік | 16-20 | 160°C | |
| Торт | 400-600 г | 35-45 | 160°C | Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз. |
| Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г /1,2 унция) | 1-4 бөлік | 6-10 | 200°C | |
| Үйдің наны | 400-600 г | 40-50 | 160°C | Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз.<br>Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей пішінін барынша тегіс ету керек. |

## Аэрогрильде пісіру

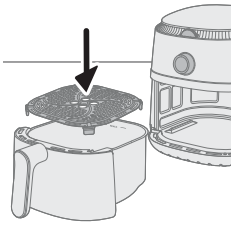
**Ескерту**



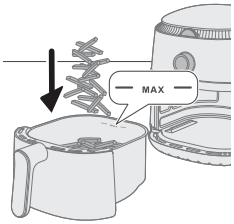
- **Бұл – ыстық ауада жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**
- **Ыстық беттерді ұстамаңыз. Тұтқаларды немесе тетіктерді пайдаланыңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.**
- **Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.**
- **Құралды алғаш рет пайдаланғанда түтін шығуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай.**
- **Құралды алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.**



**1** Тұтқаны тарту арқылы табаны құралдан алыңыз.



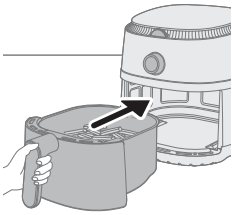
**2** Қуыруға арналған қосалқы бөлікті табаға қойыңыз.




**3** Ингредиенттерді табаға салыңыз.

**Ескертпе**

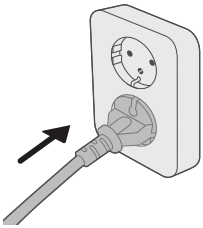
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері және болжалды пісіру уақыттары бойынша «Тағам кестесін» қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті «МАКС.» көрсеткішінен асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.



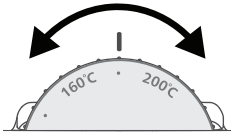
**4** Табаны қайта аэрогрильге салыңыз.

**Ескерту**

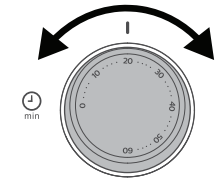
- **Қуыруға арналған қосалқы бөлік салынбаса, табаны пайдаланбаңыз.**
- **Табаны пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін ұстамаңыз, себебі ол өте ыстық болады.**



**5** Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.

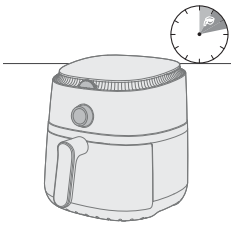



**6** Температура дөңгелегін қажетті температураға бұрап қойыңыз.

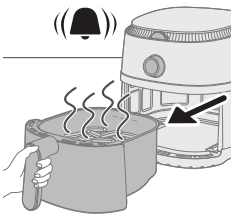



**7** Құралды қосу үшін таймер түймесін қажетті пісіру уақытына бұрап қойыңыз.

**Ескертпе**



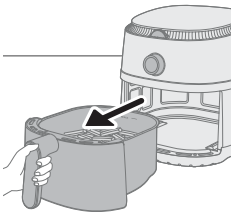
- Кейбір ингредиенттер пісіру уақыты бойынша арасында шайқауды немесе аударуды талап етеді («Тағам кестесін» қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін табаны шығарып алып, шұңғылшаның үстінде шайқаңыз. Одан кейін табаны қайтадан құралға салыңыз.
- Егер таймерді пісіру уақытының жартысына қойсаңыз, таймер қоңырауын естисіз, бұл ингредиенттерді шайқайтын немесе аударатын уақыт келді деген сөз. Таймерді қалған пісіру уақытына қайта орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.
- Пісіріп жатқанда пісіру температурасын немесе уақытын өзгерту керек болса, басқару тұтқаларын қажетті мәндерге бұрап қойыңыз.



**8** Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.

**Ескертпе**

- Құрылғыны қолмен өшіруге болады. Ол үшін таймер тұтқасын 0 мәніне (сағат тіліне қарсы) бұрап қойыңыз; сағат тілімен бұрағанға қарағанда бұған аздап күш кетеді.



**9** Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

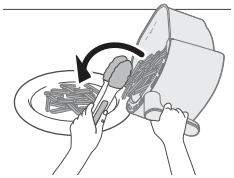
**Ескерту**

- **Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.**

**Ескертпе**

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

**10** Ішіндегісін тостағанға немесе табаққа салыңыз.



**Ескерту**

- **Пісіру процесінен кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**

**Ескертпе**

- Үлкен немесе тез пісіп кететін ингредиенттерді алып тастау үшін ингредиенттерді көтергенде қысқыштарды пайдаланыңыз.
- Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.
- Пісірілетін ингредиенттер түріне байланысты әр бөліктен кейін немесе шайқамас бұрын, табадан кез келген артық майды немесе ерітілген майды құйып алғыңыз келуі мүмкін. Табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Артық немесе пайдаланылған майды төгу үшін ыстыққа төзімді пешке арналған қолғап киіңіз. Табаны қайтадан құралға салыңыз.
- Ингредиенттердің бір бөлігі дайын болғанда, аэрогриль бірден екінші бөлігін пісіре дайын болады.

## Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау

Аэрогрильде керемет үйде жасалған картоп тілімдерін әзірлеу үшін:

- Фри картобын жасауға қолайлы картоп түрін таңдаңыз, мысалы, жақында қазып алынған, (аздап) ұнды картоп.
- Біркелкі нәтиже алу үшін картопты 500 г/18 унциядан бөліп ауамен қуырған дұрыс. Порциясы аздау картоп көбірек картопқа қарағанда қытырлақ болады.

**1** Картопты тазалап, фри етіп (қалыңдығы 10x10 мм / 0,4x0,4) кесіңіз.

**2** Картоп таяқшаларын жылы су бар тостағанға кемінде 30 минут салып қойыңыз.

**3** Тостағанды босатып, картоп таяқшаларын майлықпен немесе қағаз майлықпен құрғатыңыз.

**4** Тостағанға бір ас қасық күнбағыс майын құйып, таяқшаларды тостағанға салып, таяқшалар сырты май болғанша араластырыңыз.

**5** Таяқшаларды тостағаннан артық май тостағанда қалу үшін саусақтарыңызбен немесе тесіктері бар ыдыспен алыңыз.

**Ескертпе**

- Артық майды табаға құйып жібермес үшін, тостағандағы барлық таяқшаны төгу үшін тостағанды еңкейтпеңіз.

**6** Таяқшаларды табаға салыңыз.

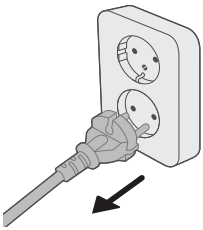
7 Картоп таяқшаларын қуырыңыз және пісіру уақытында себетті 2-3 рет шайқаңыз.

# Тазалау

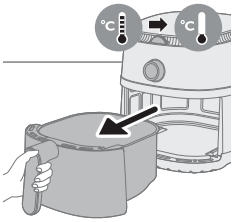
**Ескерту**

- **Тазаламастан бұрын табаны және құралдың ішін әбден суытып алыңыз.**
- **Табаның жабыспайтын қабаты бар. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.**

Құралды қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.



1 Таймер тұтқасын 0 мәніне бұрап қойып, ашаны қуат көзінен суырыңыз, сосын құрылғыны салқындатыңыз.



**Кеңес**

- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін табаны шығарып алыңыз.

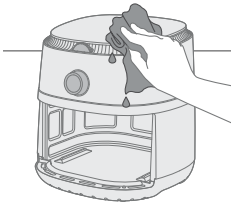
2 Қуыруға арналған қосалқы бөлікті табадан шығарып алыңыз.

3 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.

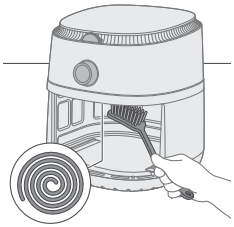
4 Таба мен қуыруға арналған қосалқы бөлікті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).

**Кеңес**

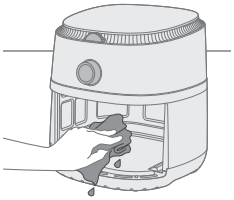
- Егер тағам қалдықтары табаға немесе қуыруға арналған қосалқы бөлікке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе қуыруға арналған қосалқы бөлікте майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.
- Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.



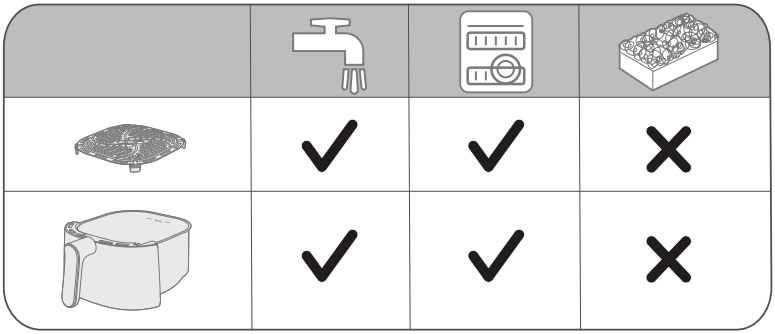
**5** Сырылып қалмас үшін құралдың сыртын қыржым емес, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.



**6** Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.



**7** Құралдың ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.



# Сақтау

**1** Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.

**2** Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.

**Ескертпе**

- Аэрогрильді алып жүргенде, кастрөлдер байқаусызда құлап кетпеуі үшін оны әрқашан көлденеңінен ұстаңыз. Құлаған жағдайда олар зақымдалуы мүмкін.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

# Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше

алмасаңыз, **www.philips.com/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешімі |
|---|---|---|
| Құралдың сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады. | Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі. | Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады. |
| | | Тағам дұрыс пісуі үшін құрал қосылған кезде таба мен құралдың ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады. |
| | | Егер құралды ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құралда келесі белгішемен белгіленеді:  |
| | | Ыстық аймақтары белгілі болған сәтте және ұстай алмайтын кезде құрал толықтай пайдалануға қауіпсіз. |
| Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады. | Картоп түрі дұрыс таңдалмаған. | Жақсы нәтижелер алу үшін, балғын ұнды картоптарды пайдаланыңыз. Егер картопты сақтау қажет болса, оларды тоңазытқыш сияқты салқын ортада сақтамаңыз. Қаптамасында қуыруға арналған деп жазылған картоптарды таңдаңыз. |
| | Табадағы ингредиенттер мөлшері тым көп. | Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. |
| | Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек. | Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. |
| Аэрогриль қосылмайды. | Құрал розеткаға жалғанбаған. | Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешімі |
| --- | --- | --- |
| | Бір розеткаға бірнеше құрал қосылған. | Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз. |
| Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін. | Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе қуыруға арналған қосалқы бөлікті салу кезінде). | Қуыруға арналған қосалқы бөлікті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер қуыруға арналған қосалқы бөлікті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктері түсіп қалуы мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз. |
| Құралдан 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 қуыруға арналған қосалқы бөлікті жақсылап тазалаңыз. |
| | Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды. | Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз. |
| | Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды. | Табаға салмай тұрып тамақты құрғатыңыз. |

# תוכן העניינים


חשוב 394
מחזור 396
אחריות ותמיכה 396
מבוא 396
תיאור כללי 397
לפני השימוש הראשון 397
הכנות לפני השימוש הראשון 398
שימוש במכשיר 398
ניקוי 402
אחסון 403
פתרון בעיות 404


# חשוב

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

## סכנה



- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או חשמל או כל סוג של תנור חשמל וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם.
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסיר, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין לשים מזון בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסיר.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ושלא נתקע בו מזון.

## אזהרה

- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה, ומוגן על ידי מפסק מעגל למניעת זליגת חשמל.
- יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.



- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- יש להחזיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות מ-8 שנים.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 10 ס"מ לפחות בחלק האחור של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.
- המכשיר תוכנן לשימוש בטמפרטורות סביבה שבין 5°C ל-40°C.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה. יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחריו, תמיד היזהר בעם השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.

## זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלוניות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא מושאר ללא השגחה ולפני הרכבתו, פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש להניח את המכשיר על משטח אופקי, יציב וישר.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופיליפס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.
- לצורך בדיקה או תיקון, יש להחזיר את המכשיר למרכז שירות שמורשה על ידי פיליפס. אין לנסות לתקן את המכשיר לבד. צעד כזה יוציא את האחריות מתוקף.
- לאחר שימוש, הקפד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל.
- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכינים במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום.
- הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).

- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם, קצוות החלקים המתכתיים, ומגן מפני השפרצות.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש להיזהר בעת הוצאת האוכל המבושל ולוודא שלא נופלים אביזרים מהמכשיר.

## שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

# מחזור



- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

# אחריות ותמיכה

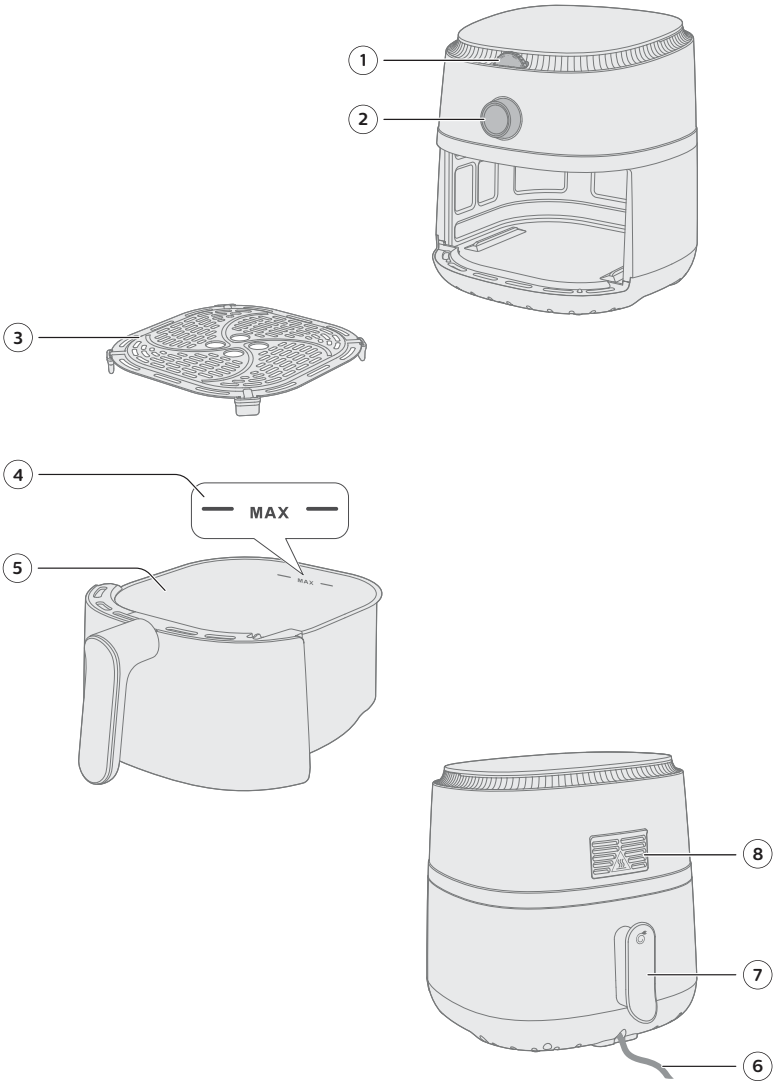
Versuni מציעה אחריות לשנתיים על מוצר זה לאחר הרכישה. אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות שלנו אינה משפיעה על זכויותיך במסגרת החוק כצרכן. למידע נוסף או להפעלת האחריות, נא לבקר באתר האינטרנט שלהו בכתובת **www.home.id/warranty**.

# מבוא

ברכותינו על רכישתך וברוך בואך למשפחת מוצרי פיליפס!

כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת **www.philips.com/welcome**.

# תיאור כללי




1 ידית טמפרטורה
2 ידית טיימר
3 אביזר טיגון
4 סימון המקסימום
5 סיר
6 כבל מתח
7 כיסוי כבל
8 פתחי יציאת אוויר

# לפני השימוש הראשון

1 הסר את כל חומרי האריזה.
2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.

3 נקה את המכשיר ביסודיות לפני השימוש הראשון (ראה את הפרק "ניקוי").

# הכנות לפני השימוש הראשון

הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

**הערה**

- אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.
- כשהמכשיר בפעולה, אין להניח אותו ליד או מתחת לדברים שעלולים להיהרס מאדים, כמו קירות או ארונות מטבח.

# שימוש במכשיר

## טבלת מזון

הטבלה שלהלן תסייע לך לבחור את ההגדרות הבסיסיות עבור סוגי המזון שברצונך להכין.

**הערה**

- זכור שהגדרות אלה הן בגדר הצעה. מכיוון שרכיבי מזון שונים זה מזה במקורם, בגודלם, בצורתם ובמותג שלהם, לא ניתן להבטיח שזו ההגדרה הטובה ביותר לרכיבי המזון שלכם.
- בעת הכנת כמות גדולה יותר של מזון (למשל, צ'יפס, סרטנים, כרעיים, חטיפים קפואים), יש לנער, להפוך או לערבב את המרכיבים בסיר פעמיים עד שלוש פעמים כדי להשיג תוצאה אחידה.

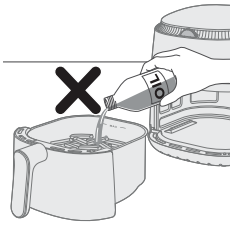
| מרכיבים | כמות | זמן (דקות) | טמפרטורה- | הערה |
|---|---|---|---|---|
| צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') | 400-200 גרם | 17-27 | 180°C | נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים |
| צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי) | 400-200 גרם | 28-35 | 180°C | נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים |
| נגיסי עוף קפואים | 400-200 גרם | 10-20 | 200°C | נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך |
| ספרינג רולים קפואים | 400-200 גרם | 10-20 | 200°C | נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך |
| המבורגר (בערך 150 גרם/5 ליברות) | 2-1 יחידות | 12-16 | 150°C | |
| קציץ בשר | 600-400 גרם | 35-45 | 150°C | השתמש באביזר האפייה |
| צלעות בשר ללא עצמות (בערך 190 גרם/7 ליברות) | 2-1 יחידות | 18-22 | 200°C | נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך |
| כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות) | 5-2 יחידות | 23-25 | 180°C | נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך |
| חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות) | 3-1 יחידות | 21-23 | 180°C | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 ליברות) | 1 יחידה | 23 | 200°C | |
| פילה דגים (בערך 200 גרם/7 ליברות) | 1-2 יחידות | 21-26 | 200°C | |
| ירקות מעורבים (קצוצים גס) | 200-400 גרם | 12-18 | 180°C | קבע את זמן הבישול לפי טעמך. נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך. |
| מאפינס (בערך 50 גרם/1.8 ליברות) | 1-6 יחידות | 16-20 | 160°C | |
| עוגה | 400-600 גרם | 35-45 | 160°C | השתמש באביזר האפייה. |
| לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם/1.2 אונקיות) | 1-4 יחידות | 6-10 | 200°C | |
| לחם תוצרת בית | 400-600 גרם | 40-50 | 160°C | השתמש באביזר האפייה. צורת הלחם צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה. |

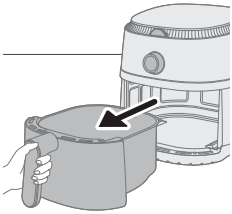
## טיגון Airfrying

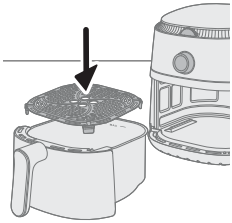
**זהירות**

- **זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אל תמלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בכל נוזל אחר.**
- **אל תיגע במשטחים חמים. השתמש בידיות או בחוגות. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.**
- **מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.**
- **ייתכן שמכשיר זה יפלוט עשן בשימוש הראשון. תופעה זו תקינה.**
- **אין צורך לחמם מראש את המכשיר.**

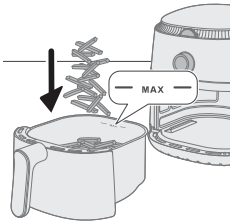


**1** יש להסיר את הסיר מהמכשיר על ידי משיכת הידית.





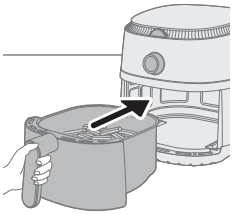
**2** יש להכניס את אביזר הטיגון לסיר.




**3** יש לשים את כל המצרכים בסיר.

**הערה**

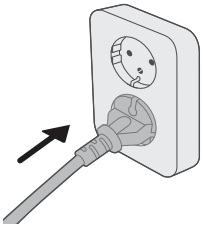
- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אל תחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או תמלא את הסיר מעבר לסימון המקסימום, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.



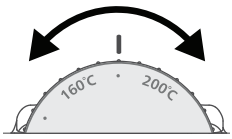
**4** יש להכניס את הסיר בחזרה לתוך ה-Airfryer.

**זהירות**

- **לעולם אין להשתמש בסיר ללא אביזר הטיגון בתוכו.**
- **אל תיגע בסיר במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהוא חם מאוד.**

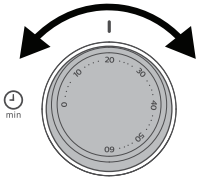


**5** יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

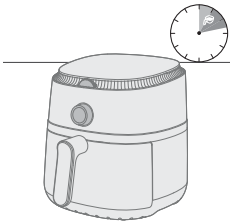



**6** יש לסובב את ידית הטמפרטורה אל הטמפרטורה הדרושה.

**7** יש לסובב את ידית הטיימר לזמן הבישול הדרוש כדי להפעיל את המכשיר.

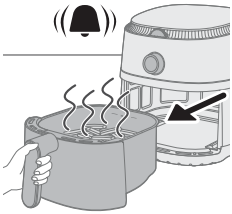


**הערה**



- מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב'טבלת המזון'). כדי לנער את המרכיבים, יש למשוך את הסיר ולנער אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.
- אם הגדרת את הטיימר לחצי מזמן הבישול ושמעת את פעמון הטיימר, זה הזמן לנער או לסובב את המרכיבים. חשוב לזכור לאתחל את הטיימר לזמן הבישול הנותר.
- במהלך הבישול, אם יש צורך לשנות את טמפרטורת או זמן הבישול, יש לסובב את בורר הבקרה להגדרה הדרושה.

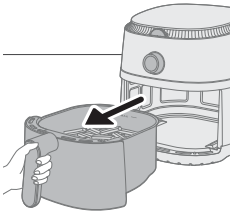
**8** כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



**הערה**

- ניתן גם לכבות את המכשיר באופן ידני. כדי לעשות זאת, יש לסובב את ידית הטיימר ל-0 (נגד כיוון השעון); פעולה זה דורשת כוח רב יותר מסיבוב עם כיוון השעון.

**9** יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.



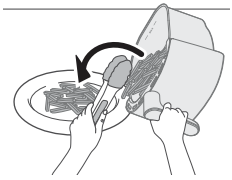
**זהירות**

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**

**הערה**

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.

**10** יש לרוקן את התכולה לתוך קערה או צלחת.



**זהירות**

- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

**הערה**

- כדי להסיר מרכיבים גדולים או שבריריים, השתמש במלקחיים כדי להרים אותם.
- עודף שמן או שומן מהמרכיבים מצטבר בתחתית הסיר.
- בהתאם לסוג המרכיבים בבישול, ייתכן שתרצה לשפוך בזהירות כל שמן או שומן עודף מהסיר לאחר כל קבוצה או לפני ניעור. הנח את הסיר על משטח עמיד לחום. לבש כפפות בטיחות לתנור בעת שפיכת השמן או השומן העודף. יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.
- כאשר קבוצת מרכיבים מוכנה, ה-Airfryer יכול להכין קבוצה נוספת באופן מיידי.

## הכנת צ'יפס תוצרת בית

כדי להכין את צ'יפס תוצרת בית נהדר ב-Airfryer:

- יש לבחור סוג תפוח אדמה שמתאים להכנת צ'יפס, למשל טרי או (מעט) קמחי.
- מומלץ לטגן את הצ'יפס במנות של עד 500 גרם / 18 אונקיות לקבלת תוצאה אחידה. כמויות גדולות יותר של חתיכות צ'יפס גדולות יותר נוטות להיות פחות פריכות מאשר חתיכות צ'יפס קטנות יותר.

1 יש לקלף את תפוחי האדמה ולחתוך לצ'יפס (עובי 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ').
2 השרה את מקלות תפוחי האדמה בקערת מים במשך 30 דקות לפחות.
3 רוקן את הקערה ויבש את מקלות תפוחי האדמה במגבת מטבח או במגבת נייר.
4 שפוך כף אחת של שמן בישול לקערה, שים את המקלות בקערה וערבב עד שהמקלות יהיו מצופים בשמן.
5 הסר את המקלות מהקערה עם הידיים או את כלי מטבח מחורץ כדי ששמן עודף יישאר בקערה.

**הערה**

- אל תטה את הקערה לשפיכת כול המקלות לסיר בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסיר.

6 הכנס את המקלות לסיר.
7 טגן את מקלות תפוחי האדמה וערבב אותם 2-3 פעמים בזמן בישול.

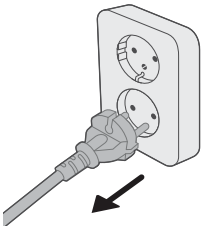
## ניקוי

**אזהרה**

- **לפני התחלת הניקוי, חכה שהסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.**
- **בסיר יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.**

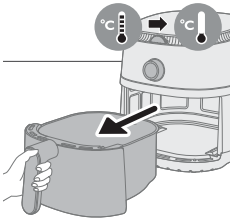
יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.

1 יש לסובב את ידית הטיימר ל-0, להסיר את התקע מהשקע שבקיר ולתת למכשיר ולהתקרר.



**עצה**

- הסר את הסיר כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.

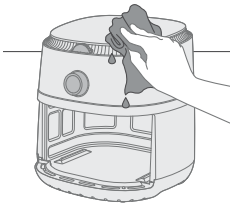


2 יש להסיר את אביזר הטיגון מהמחבת.
3 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.
4 נקה את הסיר ואביזר הטיגון במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותם באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג לא שוחק (עיין ב"טבלת הניקוי").

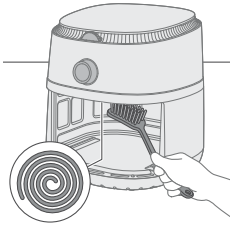
**עצה**

- אם שאריות מזון תקועות בסיר או באביזר הטיגון, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 10-15 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסיר או באביזר הטיגון שלא הצלחת להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, השתמש במסיר שומן נוזלי.
- אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.

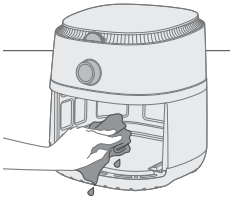
**5** כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.

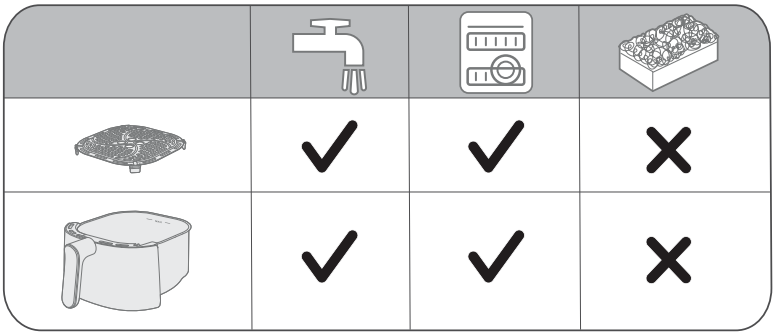


**6** יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.



**7** יש לנקות את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.





# אחסון

**1** נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.
**2** הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

**הערה**

- בנשיאת ה-Airfryer, חשוב תמיד להחזיק אותו באופן אופקי כדי שהסירים לא ייפלו בטעות, מה שעלול להזיק להם.

- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer מותקנים במקום כהלכה לפני שאתה נושא ו/או מאחסן אותם.

# פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר **www.philips.com/support** לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

| בעיה | סיבה אפשרית | פתרון |
|---|---|---|
| החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש. | החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים. | תופעה זו תקינה. כל הידיות והחוגות הדרושות לך במהלך השימוש יישארו קרות מספיק למגע. |
| | | הסיר ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע. |
| | | אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:<br>  |
| | | כל עוד אתה מודע לאזורים החמים ונמנע מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש לגמרי. |
| הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי. | לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים. | לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון. |
| | כמות מרכיבי המזון בסיר גדולה מדי. | יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית. |
| | יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול. | יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית. |
| לא ניתן להפעיל את ה-Airfryer. | המכשיר אינו מחובר. | בדוק אם התקע מוכנס כהלכה לשקע בקיר. |
| | ישנם מספר מכשירים מחוברים לשקע אחד. | ההספק החשמלי של ה-Airfryer הוא גבוה. נסה שקע אחר ובדוק את הפיוזים. |

| בעיה | סיבה אפשרית | פתרון |
| --- | --- | --- |
| אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי. | עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך הסיר של ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת אביזר הטיגון). | ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת אביזר הטיגון לסיר כהלכה. אם תכניס את אביזר הטיגון 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 אביזר הטיגון ביסודיות לאחר כול שימוש. |
| | הציפוי או פירורי הלחם לא נדבקו כהלכה למזון. | חלקים קטנים של פירורי לחם באוויר עלולים לגרום לעשן לבן. לחץ בחוזקה על פירורי הלחם או הציפוי על המזון כדי לוודא שהם נדבקים. |
| | המרינדות, הנוזלים או מיצי הבשר משפריצים בשמן או בשומן העודף. | נגב מזון יבש לפני הנחתו בסיר. |

2025 © 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.

(05/2025)