

EN	User manual	2
BG	Ръковод. за потребителя	17
CS	Uživatelská příručka	35
DA	Brugervejledning	50
DE	Bedienungsanleitung	66
EL	Εγχειρίδιο	83
ES	Manual de usuario	100
ET	Kasutusjuhend	116
FI	Käyttöopas	131
FR	Mode d'emploi	146
HR	Upute	163
HU	Felhasználói kézikönyv	178
IT	Manuale dell'utente	194
KK	Пайдаланушы нұсқаулығы	211
LT	Naudotojo vadovas	228
LV	Lietotāja rokasgrāmata	243
MK	Упатство за користење	258
NL	Gebruiksaanwijzing	275
NO	Brukerhåndbok	292
PL	Instrukcja obsługi	307
PT	Manual do utilizador	324
RO	Manual de utilizare	340
RU	Инструкция по эксплуатации	355
SK	Návod na používanie	373
SL	Uporabniški priročnik	388
SQ	Manuali i përdorimit	403
SR	Koris. prir.	418
SV	Användarhandbok	433
TR	Kullanım kılavuzu	448
UK	Посібник користувача	463
HE	מדריך למשתמש	480

TABLE OF CONTENTS

Important	3
Introduction	5
General description	5
Before first use	7
Preparing for use	7
Using the appliance	7
Food table	7
Airfrying	9
Making home-made fries	12
Cleaning	12
Cleaning table	14
Storage	14
Recycling	14
Warranty and support	14
Troubleshooting	15

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 basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure heater is 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. 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 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of 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 packing paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips-accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket and fat reducer 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 authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt

remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

- If the appliance is equipped with a basket release button, this button shall not be pressed during shaking.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke. Pay special attention, if your product has a remote-control or delayed start function.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the delayed start function (bacteria may breed).

Electromagnetic fields (EMF)

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







Introduction

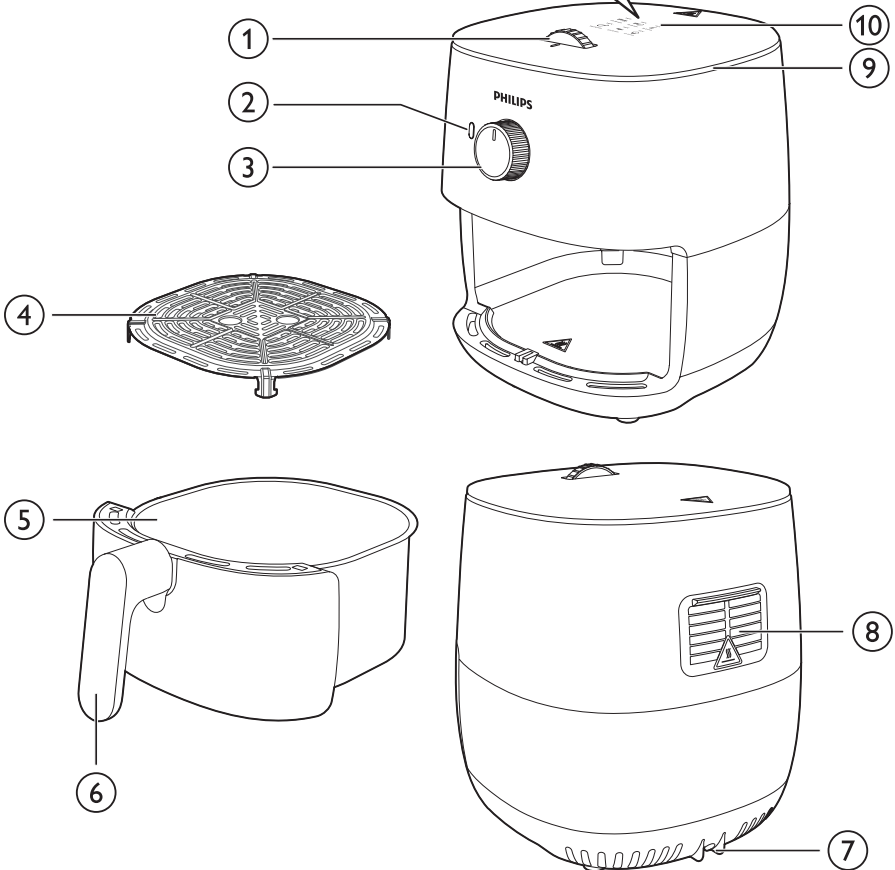
Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description

- 1** Temperature knob
- 2** Power indicator
- 3** Timer knob
- 4** Frying insert
- 5** Pan
- 6** Handle
- 7** Power cord
- 8** Air outlets
- 9** Air inlet
- 10** Food table



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.

Preparing for use

- 1 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 basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-500g / 7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	200-500g / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1-3 patties	15-20	200°C/400°F	

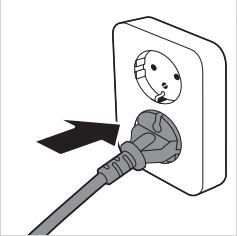
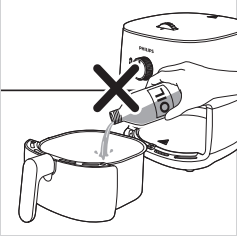
8 ENGLISH

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Meat loaf	800 g / 28 oz	50-55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 150 g/5 oz)	1-2 chops	11-15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Shake, turn or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	1-6 pieces	9-13	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2-6 pieces	18-24	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1-3 pieces	20-25	180°C/350°F	
Whole fish (around 300-400 g/ 11-14 oz)	1 fish	22-27	200°C/400°F	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	1-3 (1 layer)	22-25	160°C / 325°F	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200-600 g / 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Set the cooking time according to your own taste Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g/1.8 oz)	1-7	12-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Use the Muffin cups
Cake	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Use a cake pan
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/ 2 oz)	1-4 pieces	6-8	200°C/400°F	
Homemade bread	500 g / 18 oz	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Use the baking accessory The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.

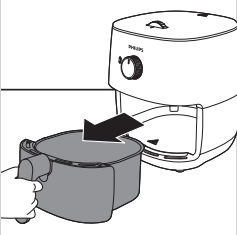
Airfrying

! Caution

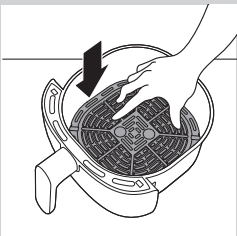
- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for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



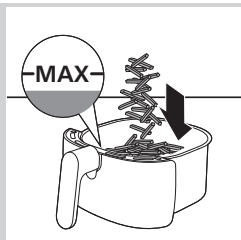
1 Put the plug in the wall outlet.



2 Remove the pan with the basket from the appliance by pulling the handle.



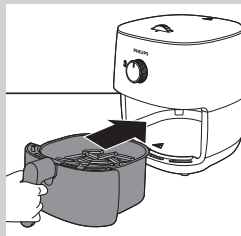
3 Put the frying insert in the pan.



4 Put the ingredients in the basket.

Note

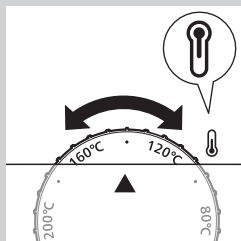
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.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



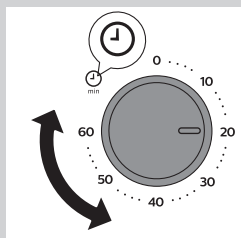
5 Put the pan with the basket back into the Airfryer.

! Caution

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



6 Turn the temperature knob to the required temperature.



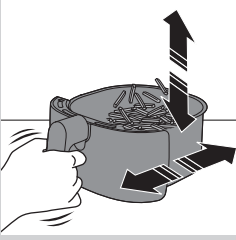
7 Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

Note

- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.

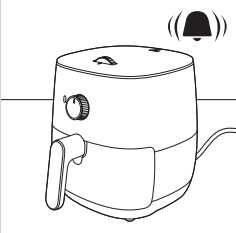
*** Tip**

- During cooking, if you need to change the cooking temperature or time, turn the control knobs to the required setting.



Note

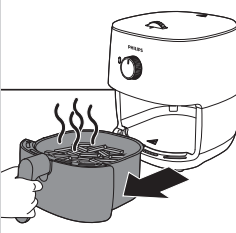
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan with the basket, place it on a heat resistant work top, slide the lid and press the basket release button to remove the basket and shake the basket over the sink. Then put the basket into the pan, and slide them 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.



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.



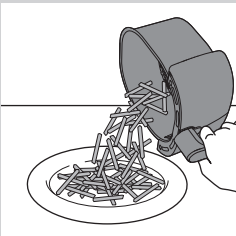
9 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

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 by the handle and add a few extra minutes.



10 Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket from the pan to empty contents as hot oil may be in the bottom of 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 or replacing the basket in the pan. Place the basket on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the basket into the pan.

When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.



Note

- Repeat steps 3 to 10 if you want to prepare 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 fries tend to be less crispy than smaller fries.

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



Note

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

- 6 Put the sticks into the basket.**
- 7 Fry the potato sticks and shake the basket 2-3 times during cooking.**

Cleaning



Warning

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

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

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

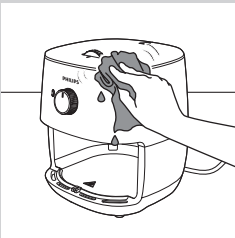
 Tip

- Remove the pan and the basket to let the Airfryer cool down more quickly.

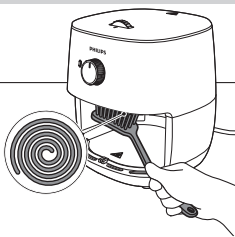
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 3 Clean the pan and the basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'Cleaning table').

 Tip

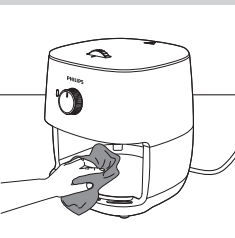
- If food residues stuck to the pan or the basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or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



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








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



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

Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Storage

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

Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the pan on the front part of the appliance as the pan with the basket can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of these parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

Recycling




- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Warranty and support

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:  As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions on page 12 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 on page 12 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.

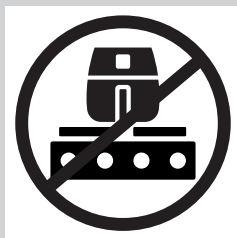
16 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/ or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важно	19
Въведение	22
Общо описание	22
Преди първата употреба	24
Подготовка за употреба	24
Използване на уреда	24
Таблица на храните	24
Пържене с въздух	27
Приготвяне на домашни пържени картопки	30
Почистване	31
Таблица за почистване	32
Съхранение	33
Рециклиране	33
Гаранция и поддръжка	33
Отстраняване на неизправности	33

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. (фиг. 1)
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускате в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кошницата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е 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.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. 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 нагорещат, докато уредът работи.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически възприятия, умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба с уреда или са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване



- и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и храняващия кабел далече от достъп на деца 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 опаковъчна хартия в уреда.
 - Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
 - Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранявания сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
 - Никога не пълнете кофата с олио.
 - Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5 °C и 40 °C.
 - Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. храняваща мрежа.
 - Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
 - Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пергета.
 - Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
 - Не оставайте уреда да работи без надзор.
 - Кофата, кошницата и редуكتورът на мазнини 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.
- Изчакайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Пригответе продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180 °C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Ако уредът е оборудван с бутон за освобождаване на кошницата, този бутон не трябва да се натиска по време на разклащане.
- Внимавайте много при почистване на горната зона на камерата за готвене: горещ нагревателен елемент, ръб на метални части.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Когато готвите мазна храна, от Airfryer може да излиза дим. Обърнете специално внимание, ако вашият продукт има функция за дистанционно управление или отложен старт.
- Внимавайте, когато готвите лесно развалящи се храни с функцията за отложен старт (могат да се размножат бактерии).

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно електромагнитните полета.

Въведение

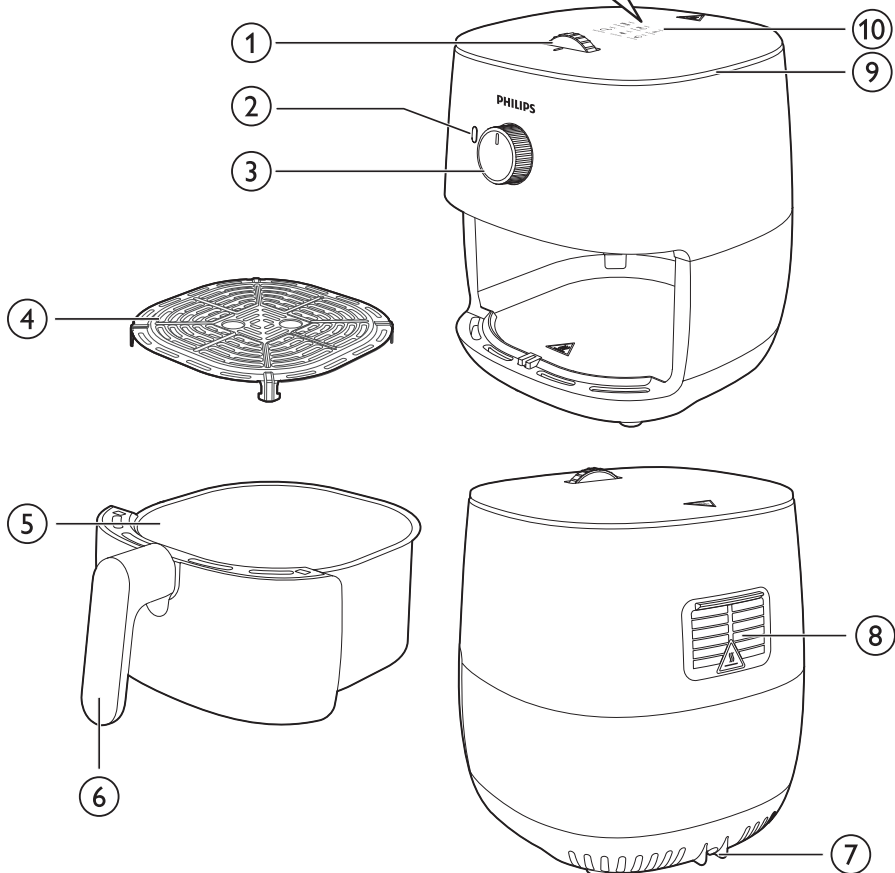
Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание

- 1 Копче за задаване на температура
- 2 Индикатор за захранване
- 3 Копче на таймера
- 4 Приставка за пържене
- 5 Кофа
- 6 Дръжка
- 7 Захранващ кабел
- 8 Изходи за въздух
- 9 Входен отвор за въздух
- 10 Таблица на храните



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Преди първата употреба

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Почистете уреда старателно преди първата употреба, както е посочено в главата "Почистване".

Подготовка за употреба

- 1 Поставете 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 шкаfoве.

Използване на уреда

Таблица на храните

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типовете 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, пръчици, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кошницата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Тънки замразени картофи (7 x 7 мм/0,3 x 0,3 in)	200 – 500 г/7 – 18 унци	22 – 25	180°C/350°F	• Разклащайте, обърщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време

24 БЪЛГАРСКИ

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Домашно приготвени пържени картопки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	200 – 500 г/7 – 18 унци	18 – 26	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	200 – 600 г/7 – 21 унци	10 – 15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	200 – 600 г/7 – 21 унци	10 – 15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургери (около 150 г/5 унци)	1 – 3 кюфмета	15 – 20	200°C/400°F	
Руло „Стефани“	800 г/28 унци	50 – 55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 150 г/5 унци)	1 – 2 пържоли	11 – 15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Тънки нагенички (около 50 г/1,8 унци)	1 – 6 парчета	9 – 13	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унци)	2 – 6 парчета	18 – 24	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

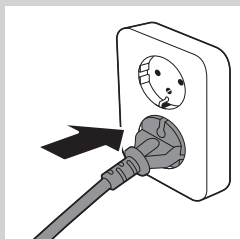
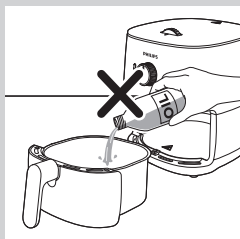
Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Пилешки гърди (около 160 г/6 унци)	1 – 3 парчета	20 – 25	180°C/350°F	
Цяла риба (около 300–400 г/ 11–14 унци)	1 риба	22 – 27	200°C/400°F	
Рибно филе (около 200 г/7 унци)	1 – 3 (1 слой)	22 – 25	160°C/325°F	
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	200 – 600 г/7 – 21 унци	10 – 20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Задайте времето за готвене според вашия вкус • Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Кексчета (около 50 г/1,8 унци)	1 – 7	12-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте чашките за мъфини
Кекс	500 г/18 унци	50 – 60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте тава за кекс
Полуготов хляб/ хлебчета (около 60 г/2 унци)	1 – 4 парчета	6 – 8	200°C/400°F	
Домашен хляб	500 г/18 унци	50 – 60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте приставката за печене • Формата трябва да бъде възможно най-ploska, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане.

Пържене с въздух

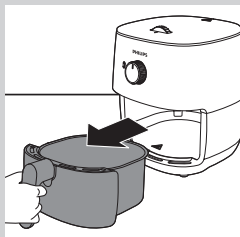


Внимание

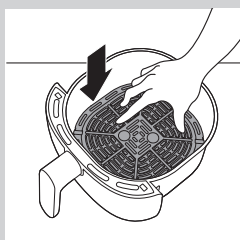
- Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте гръжки или ръкохватки. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.
- Този уред е само за битови цели.
- Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.
- Предварително нагряване на уреда не е нужно.



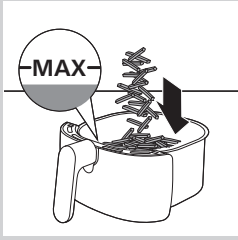
1 Вкарайте щепсела в контакта.



2 Махнете кофата с кошницата от уреда, като издърпате гръжката.



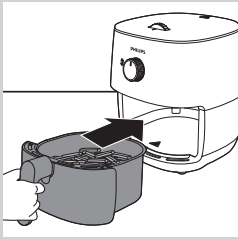
3 Поставете приставката за пържене в съда за пържене.



4 Сложете продуктите в кошницата.

Забележка

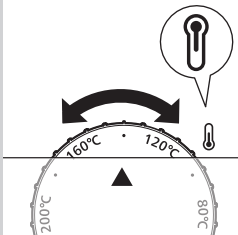
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.
- Ако искате да пригответе различни продукти по едно и също време, проверете предлаганото време за готвене, което е нужно за различните продукти, преди да започнете да ги готвите едновременно.



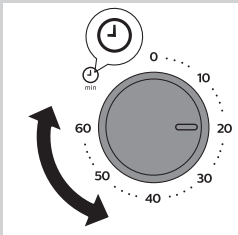
5 Поставете кофата с кошницата обратно в Airfryer.

Внимание

- Никога не използвайте кофата без кошницата в нея.
- Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.



6 Завъртете копчето за температурата до желаната температура.



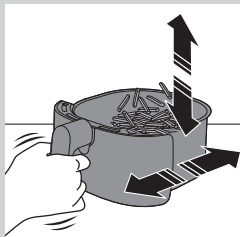
7 Завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне, за да включите уреда.

Забележка

- Вижте таблицата за продуктите с основни настройки за готвене за различни видове хранителни продукти.

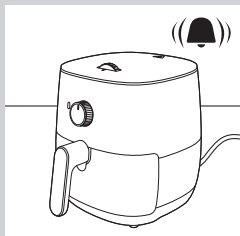
Съвет

- По време на готвене, ако трябва да промените температурата на готвене или времето, завъртете копчетата за управление на необходимата настройка.



Забележка

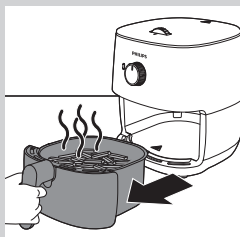
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вж. "Таблица на храните"). За да разклатите съставките, издърпайте тигана с кошницата, поставете го върху топлоустойчив плот, плъзнете капака натиснете бутона за освобождаване на кошницата, за да я извадите, и я разклатете над мивката. След това сложете кошницата обратно в кофата и ги плъзнете 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.



8 Когато чуете таймерът да звъни, 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.



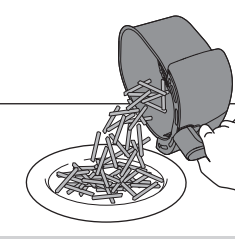
9 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

Внимание

- Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и т.н.), когато изваждате кофата от устройството.

Забележка

- Ако съставките още не са готови, сложете кофата обратно в Airfryer, като използвате дръжката, и добавете още няколко минути към зададеното време.



10 Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или в чиния. Винаги изваждайте кошницата от кофата, за да изпразните съдържанието, тъй като може да има горещо олио на дъното на кофата.

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 да разклатите или подмените кошницата в кофата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност. Сложете предпазни ръкавици, за да излеете излишно олио или разтопена мазнина. Сложете кошницата обратно в кофата.

Когато партидата продукти е готова, Airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.

Забележка

- Повторете стъпки 3 до 10, ако искате да подготвите група партида.

Приготвяне на домашни пържени картопки

За да приготвите страхотни домашни пържени картопки 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 унци, за да постигнете равномерно изпържване. По-големите картопки са по-малко хрупкави от по-малките.

- 1 Обелете картофите и нарежете на пръчици (с дебелина 1 x 1 см/0,4 x 0,4 инча).**
- 2 Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.**
- 3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.**
- 4 Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.**
- 5 Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.**

Забележка

- Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кошницата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

- 6 Сложете картофите в кошницата.
- 7 Запържете нарязаните картофи и разклатете кошницата 2 – 3 пъти по време на готвене.

Почистване

Прегупреждение

- Оставете кошницата, кофата и вътрешността на урега да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.
- Кофата, кошницата и вътрешността на урега имат незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепащото покритие.

Почиствайте урега 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 урега да се охладят.

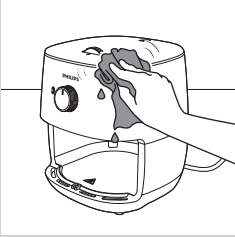
Съвет

- Извадете кофата и кошницата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

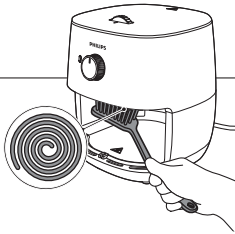
- 2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.
- 3 Почистете кофата и кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вж. "Таблица за почистване").

 **Съвет**

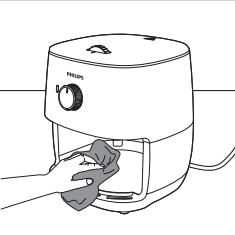
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.
- Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средно мек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



4 Избършете уреда отвън с влажна кърпа.




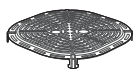



5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



6 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

Таблица за почистване

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Съхранение

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.



Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте в хоризонтално положение. Винаги хващайте кофата в предната част на уреда, тъй като кофата с кошницата може да се изплъзне от уреда, ако случайно се наклони надолу. Това може да доведе до повреждане на тези части.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer са фиксирани, преди да го преместите и/или съхранявате.

Рециклиране




- Този символ означава, че продуктът не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/EC).
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Гаранция и поддръжка

Versuni предлага двегодишна гаранция след покупката на този продукт. Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията, посетете нашия уебсайт www.philips.com/support.

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 страна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички гръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:  Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картопки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите на страница 29 в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне.	Следвайте инструкциите на страница 29 в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.

Проблем	Възможна причина	Решение
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	Малки петна могат да се появят от вътрешната страна на кофата на Airfryer поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с готвенето.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месо пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.

OBSAH

Důležité informace	37
Úvod	39
Všeobecný popis	39
Před prvním použitím	41
Příprava k použití	41
Použití přístroje	41
Tabulka pokrmů	41
Fritování ve fritéze Airfryer	43
Příprava domácích hranolků	46
Čištění	46
Tabulka čištění	48
Skladování	48
Recyklace	48
Záruka a podpora	48
Řešení problémů	49

Důležité informace

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

Nebezpečí

- Neumísťujte 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 košíku, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.
- Nikdy nevkládejte větší množství potravin, než je maximální množství uvedené v košíku.
- Vždy se ujistěte, že je ohřívač 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 připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek. 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.
- Děti od 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika, která mohou hrozit. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj neumísťujte 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 papírový obal.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.
- Nikdy neplňte nádobu olejem.
- 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 neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba, košík a redukční nádoba na tuk 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 kuchyně 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 akrylamidů).
- Pokud je spotřebič vybaven tlačítkem na uvolnění košíku, toto tlačítko nemačkejte během třesení.
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: rozpálené topné těleso, okraje kovových částí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Při vaření tučných potravin může z fritézy Airfryer vycházet kouř. Pokud váš výrobek obsahuje dálkový ovládač nebo funkci zpožděného zapnutí, dávejte zvláště pozor.
- Při vaření rychle se kazících potravin buďte opatrní, pokud jde o funkci odloženého spuštění (může dojít k množení bakterií).

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Uvod

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

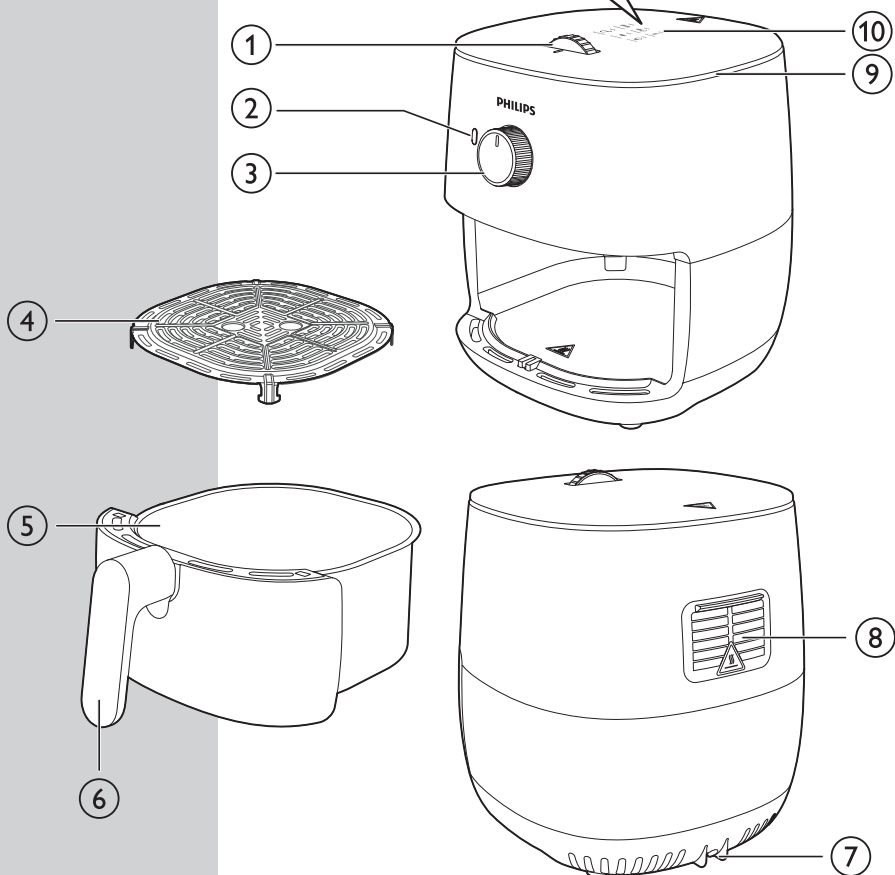
Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách **www.philips.com/welcome**.

Všeobecný popis

- 1** Knoflík pro nastavení teploty
- 2** Kontrolka napájení
- 3** Knoflík časovače
- 4** Příslušenství na smažení
- 5** Nádoba
- 6** Rukojeť
- 7** Napájecí kabel
- 8** Výstupy vzduchu
- 9** Vstup vzduchu
- 10** Tabulka pokrmů



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Před prvním použitím

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole o čištění.

Příprava k použití

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



Poznámka

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

Použití přístroje

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 košíku dvakrát až třikrát protřestejte, otočte nebo promíchejte, aby se propekly rovnoměrně.

Ingredience	Min. – max. množství	Time (Čas) (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	200–500 g / 7–18 oz	22–25	180 °C/350 °F	• V průběhu 2–3krát protřepajte, otočte nebo zamíchejte.
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180 °C/350 °F	• V průběhu 2–3krát protřepajte, otočte nebo zamíchejte.
Mražené kuřecí medailonky	200–600 g / 7–21 oz	10 - 15	200 °C/400 °F	• V polovině protřepajte, otočte nebo zamíchejte

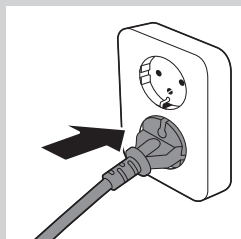
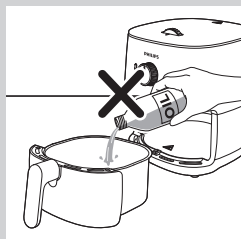
Ingredience	Min. – max. množství	Time (Čas) (min)	Teplota	Poznámka
Zmražené jarní závitky	200–600 g / 7–21 oz	10 - 15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	1–3 karbanátky	15 - 20	200 °C/400 °F	
Sekaná pečeně	800 g / 28 oz	50–55	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 150 g / 5 oz)	1–2 kotlety	11–15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 oz)	1–6 kusů	9–13	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	2–6 kusů	18–24	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	1–3 kusy	20–25	180 °C/350 °F	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 oz)	1 ryba	22–27	200 °C/400 °F	
Rybí fileť (zhruba 200 g / 7 oz)	1–3 (1 vrstva)	22–25	160 °C / 325 °F	
Zeleninová směs (nakrájené na hrubo)	200–600 g / 7–21 oz	10 až 20	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Čas přípravy nastavte podle chuti • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 oz)	1–7	12-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte formičky na muffiny
Koláč	500 g/18 oz	50 – 60	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte dortovou formu
Předpečený chléb/ rohlíky (zhruba 60 g / 2 oz)	1–4 kusy	6 až 8	200 °C/400 °F	
Domácí chléb	500 g / 18 oz	50 – 60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte pečicí příslušenství • Tvar by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa.

Fritování ve fritéze Airfryer

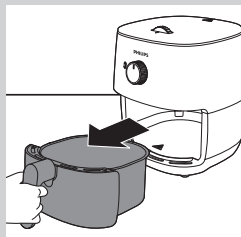


Upozornění

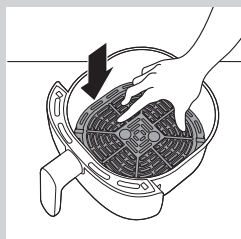
- Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky a otočné ovladače. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.
- Příklad je určen výhradně k použití v domácnosti.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



1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



2 Zatažením za rukojeť vyjměte nádobu s košíkem z přístroje.



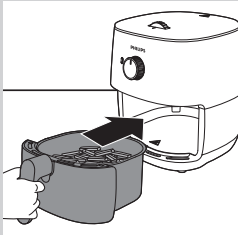
3 Vložte příslušenství na smažení do nádoby.



4 Do košíku vložte suroviny.

Poznámka

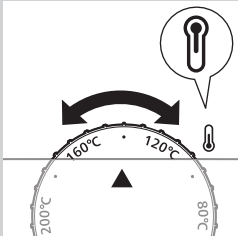
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů“.
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani košík nepřepĺňujte nad ukazatel „MAX“, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
- Pokud chcete připravovat různé přísady současně, ujistěte se ještě před začátkem vaření, že znáte pro tyto různé přísady dobu přípravy.



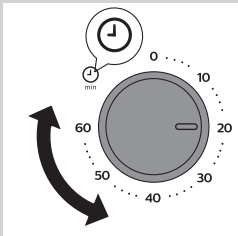
5 Nádobu s košíkem vložte zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

- Nádobu nepoužívejte bez košíku.
- Nádoby ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.



6 Otočte ovladač teploty na požadovanou teplotu.



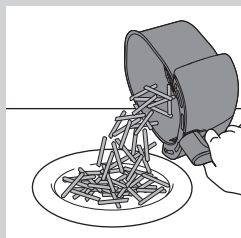
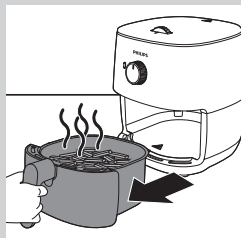
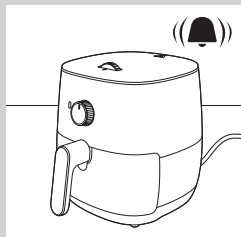
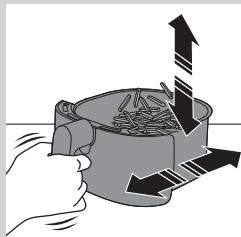
7 Příklad zapnete otočením knoflíku časovače na požadovanou dobu přípravy.

Poznámka

- Základní nastavení pro přípravu různých typů pokrmů najdete v tabulce pokrmů.

Upozornění

- Pokud během vaření potřebujete změnit teplotu nebo čas přípravy, otočte ovladačem na potřebné nastavení.



☰ Poznámka

- Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Chcete-li suroviny protřepat, vytáhněte nádobu s košíkem, položte ji na žáruvzdorný pracovní povrch, odsuňte víko a stisknutím uvolňovacího tlačítka košíku košík vyjměte a nad dřezem jej protřepajte. Vložte košík zpět do nádoby a nádobu opět zasuňte 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.

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

- Nádobu fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku atd.), když ji odstraníte ze zařízení.

☰ Poznámka

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

10 Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Při vyprazdňování obsahu vždy vyjměte košík z nádoby, protože na dně nádoby může být horký olej.

☰ 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 ingrediencí, před protřesením nebo před vložením košíku zpět do nádoby veškerý přebytečný olej nebo vypečený tuk z nádoby opatrně vylít. Položte košík na žáruvzdorný povrch. Při vylévání přebytečného oleje nebo vypečeného tuku používejte rukavice určené k bezpečné manipulaci v troubě. Vraťte košík do nádoby.

Jakmile je dávka surovin hotova, fritézu Airfryer lze ihned použít k přípravě další dávky.



Poznámka

- Chcete-li připravit další dávku, opakujte kroky 3 až 10.

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 uncích, aby se propekly rovnoměrně. Větší hranolky bývají méně křupavé než ty menší.

- 1 Olupejte brambory a nakrájejte je na hranolky (tloušťka 1 x 1 cm/0,4 x 0,4 palce).**
- 2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.**
- 3 Vyprázdňte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.**
- 4 Nalijte do mísy jednu lžici oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.**
- 5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo děrovaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.**



Poznámka

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

- 6 Vložte hranolky do košíku.**
- 7 Osmažte bramborové hranolky a košík během vaření 2–3krát protřepete.**

Čištění



Varování

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

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

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

 **Upozornění**

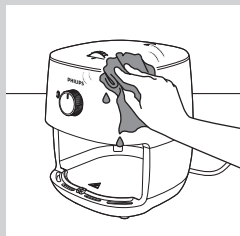
- Nádobu a košík vyjměte, aby mohl přístroj Airfryer vychladnout rychleji.

- 2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.

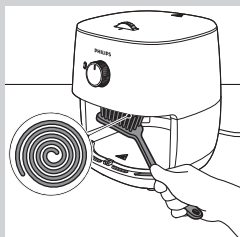
- 3 Nádobu a košík umyjte v myčce. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).

 **Upozornění**

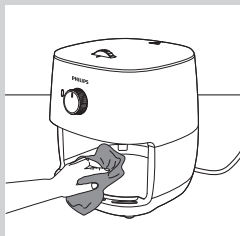
- Pokud na nádobě nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li na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



- 4 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.








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



- 6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

Tabulka čištění

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Skladování

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



Poznámka

- Při přenášení držte fritézu Airfryer vždy vodorovně. Dbejte také, abyste drželi nádobu na přední straně přístroje, protože z něj může nádoba s košíkem vyklouznout, pokud byste přístroj náhodou naklonili. To by mohlo tyto součástky poškodit.
- Vždy se ujistěte, že jsou odnímatelné části fritézy Airfryer před přenášením nebo ukládáním zajištěné.

Recyklace




- Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).
- Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidaci pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Záruka a podpora

Versuni nabízí po zakoupení tohoto výrobku dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na poškození vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby spotřebiče. Naše záruka nemá vliv na vaše zákaznická práva. Více informací a způsob, jak uplatnit záruku, naleznete na stránkách www.philips.com/support.

Řešení problému

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	<p>To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.</p> <p>Nádoba, košík, a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.</p> <p>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:</p>  <p>Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.</p>
Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.	Nepoužili jste správný typ brambor.	K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování.
	Množství přísad v košíku je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů na stránce 45 v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů na stránce 45 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete vkládat košík do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li košík nakloněný, jeho bok může zavazit o stěnu nádoby a způsobit odloupení malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály lze bezpečně používat ve styku s potravinami.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete tučné přísady.	Opatrně z pánve vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk a poté pokračujte ve vaření.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v nádobě. Nádobu a košík po každém použití důkladně vyčistěte.
	Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.	Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do košíku potraviny osušte.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt	52
Indledning	54
Generel beskrivelse	54
Før apparatet tages i brug	56
Klargøring	56
Sådan bruges apparatet	56
Madtabel	56
Airfrying	58
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	61
Rengøring	62
Rengøringssekema	63
Opbevaring	64
Genbrug	64
Garanti og support	64
Fejlfinding	64

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 kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Hæld ikke olie på i fedtopsamlingsbeholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Brug ikke apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Kom aldrig mere mad i kurven end det maksimalt indikerede niveau.
- 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.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. 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.
- Overfladerne kan blive varme under brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af 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 op ad en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.

- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- Brug aldrig lyse ingredienser eller indpakningspapir i apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den type kartoffel, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for akrylamiddannelse i de tilberedte madprodukter.
- Fyld aldrig olie i gryden.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Gryden, kurven og fedtfjernerens 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 brankede dele. Steg ikke friske kartofler ved temperaturer over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Hvis apparatet er udstyret med en udløserknap til kurven, må denne knap ikke trykkes ned under rystningen.
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: varmt varmelegeme, kanten af metaldelene.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Ved tilberedning af fedtholdige fødevarer kan din Airfryer afgive røg. Vær særlig opmærksom på, om dit produkt har en fjernbetjening eller funktionen forsinket start.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærlige fødevarer med funktionen forsinket start (der kan muligvis gro bakterier).

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette apparat overholder gældende standarder og regler angående elektromagnetiske felter.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

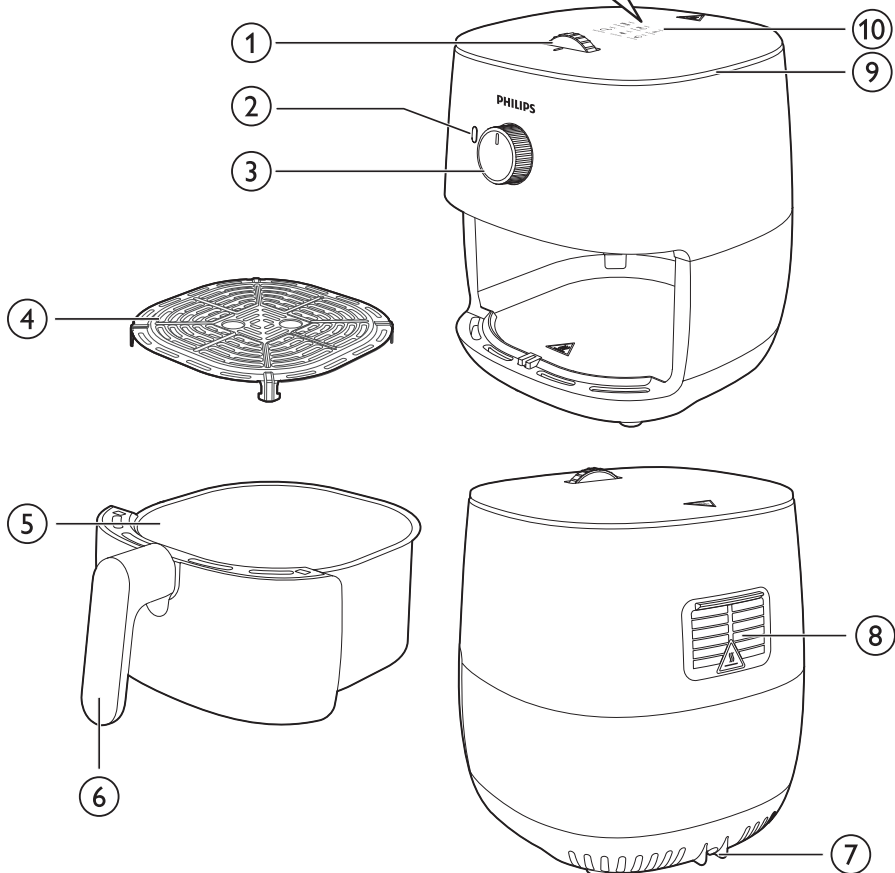
Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse

- 1 Temperaturknap
- 2 Strømindikator
- 3 Timer-knap
- 4 Stegeindsats
- 5 Fedtopsamlingsbeholder
- 6 Håndgreb
- 7 Netledning
- 8 Luftudtag
- 9 Luftindtag
- 10 Madtabel



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis de er tilgængelige) fra apparatet.
- 3 Rengør apparatet grundigt, inden det tages i brug første gang, som angivet i kapitlet om rengøring.

Klargøring

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



Bemærk

- Placer ikke noget oven på eller på siden af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke stegeresultatet.
- 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 type mad, du vil tilberede.



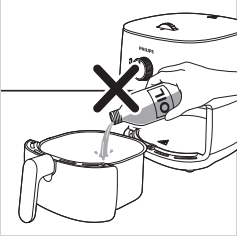
Bemærk

- Vær opmærksom på, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere nogen optimal indstilling for dine ingredienser.
- Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks), skal du ryste, vende eller røre i ingredienserne i kurven 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Tynde, frosne pommes frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	200-500 g/7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
Hjemmelavede pommes frites (10x10 mm/0,4x0,4")	200-500 g/7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Omryst, vend eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	200-600 g/7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	200-600 g/7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

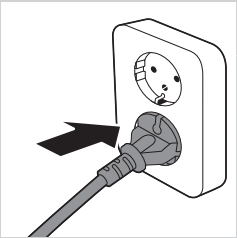
Ingredienser	Min.- maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Bemærk
Hamburger (ca. 150 g/5 oz)	1-3 hakkebøffer	15-20	200°C/400°F	
Farsbrød	800 g/28 oz	50-55	150°C/300°F	• Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 150 g/5 oz)	1-2 koteletter	11-15	200°C/400°F	• Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde pølser (ca. 50 g/1,8 oz)	1-6 stykker	9-13	200°C/400°F	• Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	2-6 stykker	18-24	180°C/350°F	• Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g/6 oz)	1-3 stykker	20-25	180°C/350°F	
Hel fisk (ca. 300-400 g/ 11-14 oz)	1 fisk	22-27	200°C/400°F	
Fiskefilet (ca. 200 g/7 oz)	1-3 (1 lag)	22-25	160 °C/325 °F	
Blandede grøntsager (grofthakket)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	• Indstil tilberedningstiden efter din egen smag • Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Muffins (ca. 50 g/1,8 oz)	1-7	12-15	180°C/350°F	• Brug muffinformene
Kage	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	• Brug en kageform
Forbagt brød/ rundstykker (ca. 60 g/ 2 oz)	1-4 stykker	6-8	200°C/400°F	
Hjemmebagt brød	500 g/18 oz	50-60	150°C/300°F	• Brug bagetilbehøret • Formen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver.

Airfrying

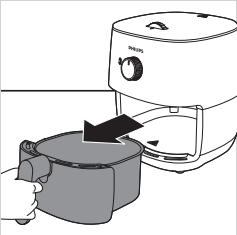


! Forsigtig

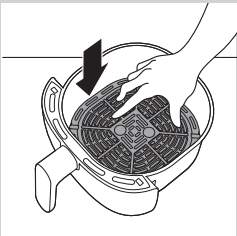
- Dette er en Airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i fedtopsamlingsbeholderen.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndgreb eller knapper. Brug grydelapper, når du håndterer den varme fedtopsamlingsbeholder.
- Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug.
- Dette apparat ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er normalt.
- Forvarmning af apparatet er ikke nødvendigt.



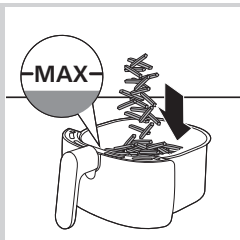
1 Sæt stikket i stikkontakten.



2 Fjern fedtopsamlingsbeholderen med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.



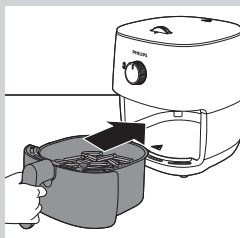
3 Sæt stegeindsatsen i fedtopsamlingsbeholderen.



4 Tilsæt ingredienserne i kurven.

Bemærk

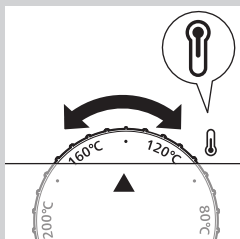
- Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se "madtabellen" for de rigtige mængder og omtrentlige tilberedningstider.
- Overstig ikke den mængde, der fremgår af "madtabellen" og fyld kurven op over MAX-mærket, da dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.
- Hvis du vil tilberede forskellige ingredienser på samme tid, skal du kontrollere de foreslåede tilberedningstider for hver ingrediens, inden du begynder at tilberede dem samtidigt.



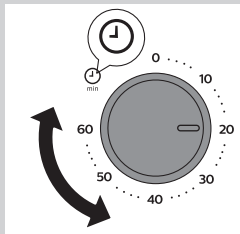
5 Sæt fedtopsamlingsbeholderen med kurven tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

- Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven.
- Undgå at berøre fedtopsamlingsbeholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.



6 Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.



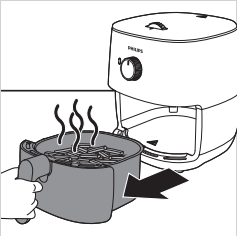
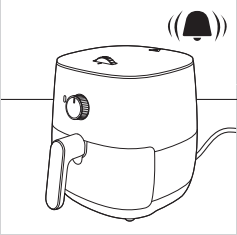
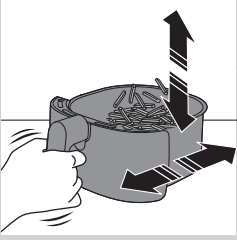
7 Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.

Bemærk

- Se madtabellen med grundlæggende tilberedningsindstillinger til forskellige typer mad.

Tip

- Hvis du under tilberedningen har brug for at ændre tilberedningstemperaturen eller -tiden, skal du dreje betjeningsknapperne til den ønskede indstilling.



Bemærk

- Visse ingredienser skal rystes eller vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "madtabel"). For at ryste ingredienserne skal du trække fedtopsamlingsbeholderen ud sammen med kurven, placere den på en varmefast overflade, skyde låget op og trykke på kurvens udløserknop for at fjerne kurven og ryste kurven over vasken. Sæt derefter kurven tilbage i fedtopsamlingsbeholderen, og skub dem tilbage i apparatet.
- Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, er det på tide at ryste eller vende ingredienserne, når du hører timerklokken. Husk at indstille timeren til den resterende tilberedningstid.

8 Når du hører timerklokken, er tilberedningstiden gået.

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.

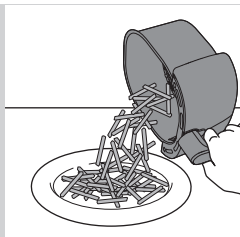
9 Træk fedtopsamlingsbeholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

! Forsigtig

- Din Airfryers fedtopsamlingsbeholder er varm efter tilberedningen. Placér den altid på en varmefast overflade (f.eks. en bordskåner e.l.), når du fjerner fedtopsamlingsbeholderen fra enheden.

Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe fedtopsamlingsbeholderen tilbage i din Airfryer med håndtaget og lægge nogle ekstra minutter til.



- 10 Tøm kurvens indhold ud i en skål eller på en tallerken. Fjern altid kurven fra fedtopsamlingsbeholderen for at tømme indholdet, da der kan være varm olie i bunden af fedtopsamlingsbeholderen.**

Bemærk

- Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud.
- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af fedtopsamlingsbeholderen.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt fra fedtopsamlingsbeholderen efter hver portion, eller før kurven i fedtopsamlingsbeholderen rystes eller udskiftes. Anbring kurven på et varmebestandigt underlag. Brug grydelapper, når du hælder overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt kurven tilbage i fedtopsamlingsbeholderen.

Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er din Airfryer med det samme klar til at tilberede en ny portion.

Bemærk

- Gentag trin 3 til 10, hvis du vil tilberede endnu en portion.

Sådan laver du hjemmelavede pommes frites

Sådan laver du gode, hjemmelavede pommes frites i Airfryer:

- Vælg en kartoffelsort, der er velegnet til pommes frites, f.eks. friske, let melede kartofler.
- Det bedste ensartede resultat fås ved at luftstege pommes frites i portioner på op til 500 g/18 oz. Større pommes frites har tendens til at være mindre sprøde end små pommes frites.

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

Bemærk

- Vend ikke kurven, og hæld alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i fedtopsamlingsbeholderen.

- 6 Kom stavene i kurven.**

- 7 Steg kartoffelstavene, og ryst kurven 2-3 gange under tilberedningen.

Rengøring



Advarsel

- Lad kurven, fedtopsamlingsbeholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden du påbegynder rengøringen.
- Fedtopsamlingsbeholderen, kurven og indersiden af apparatet har en slip-let-belægning. Brug aldrig køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

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

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



Tip

- Fjern fedtopsamlingsbeholderen og kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere af.

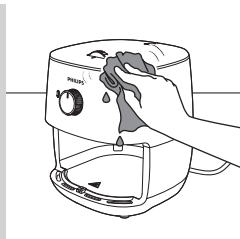
- 2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen.

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

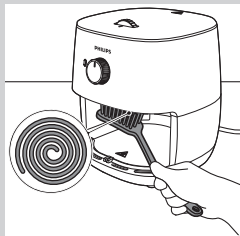


Tip

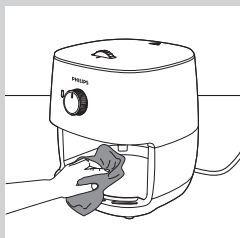
- Hvis madrester sidder fast i fedtopsamlingsbeholderen eller kurven, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Iblødsætning løsner madrester og gør dem nemmere at fjerne. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter i fedtopsamlingsbeholderen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



4 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.




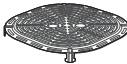



5 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne eventuelle madrester.



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

Rengøringskema

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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

- Hold altid Airfryer vandret, når du bærer den. Sørg for også at holde fedtopsamlingsbeholderen på apparatets forside, da fedtopsamlingsbeholderen med kurven kan glide ud af apparatet, hvis den vippes nedad ved et uheld. Dette kan medføre beskadigelse af disse dele.
- Sørg altid for, at Airfryerens aftagelige dele er fastgjort, inden du transporterer og/eller opbevarer den.

Genbrug




- Dette symbol betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU).
- Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

Garanti og support

Philips tilbyder to års garanti efter køb 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 lovgivningen som forbruger. Gå til vores websted www.philips.com/support for at få flere oplysninger eller for at påberåbe dig garantien.

Fejlfinding

Versuni tilbyder to års garanti efter køb 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 lovgivningen som forbruger. Gå til vores websted www.philips.com/support for at få flere oplysninger eller for at påberåbe dig garantien.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle håndgreb og knapper, som du skal røre ved under brugen, forbliver kølige nok til, at man kan røre ved dem.
		Fedtopsamlingsbeholderen, kurven og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre, at maden bliver ordentligt tilberedt. Disse dele er altid for varme at røre ved.
		Hvis du efterlader apparatet tændt i længere tid, vil nogle områder blive for varme 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 dem, er apparatet helt sikkert at anvende.
Mine hjemmelavede pommes frites bliver ikke, som jeg forventede.	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 kartofler, så gem dem ikke et koldt sted som f.eks. i et køleskab. Vælg kartofler, hvor der på pakken står, at de er velegnede til stegning.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne på side 60 i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne på side 60 i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
Airfryer tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Airfryer har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontroller sikringerne.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Jeg kan se nogle områder, der skaller af inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-fedtopsamlingsbeholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i fedtopsamlingsbeholderen på korrekt på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod fedtopsamlingsbeholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis det sker, skal du være opmærksom på, at det ikke er farligt, for alle materialer er fødevarer sikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra fedtopsamlingsbeholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Fedtopsamlingsbeholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i fedtopsamlingsbeholderen. Rengør altid fedtopsamlingsbeholderen og kurven grundigt efter hver brug.
	Paneringen eller svøbet sidder ikke ordentligt fast på fødevarer.	Små stykker luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Pres paneringen eller svøbet godt fast til fødevarer for at sikre, at det bliver siddende.
	Marinade, saft eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtig!	68
Einführung	71
Allgemeine Beschreibung	71
Vor dem ersten Gebrauch	73
Für den Gebrauch vorbereiten	73
Das Gerät benutzen	73
Grillzeiten-Tabelle	73
Garen mit dem Airfryer	75
Zubereiten von hausgemachten Pommes frites	78
Pflege	79
Reinigungstabelle	80
Aufbewahrung	81
Recycling	81
Garantie und Support	81
Fehlerbehebung	81

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 den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Befüllen Sie den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.

Achtung

- 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. 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 verringerten 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 Verpackungspapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und der Fett-Auffangeinsatz 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 Personal Küchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Wenn das Gerät mit einer Entriegelungstaste für den Korb ausgestattet ist, darf diese Taste beim Schütteln nicht gedrückt werden.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben. Achten Sie insbesondere darauf, ob Ihr Produkt über eine Fernbedienungsfunktion oder eine verzögerte Startfunktion verfügt.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der Startverzögerungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).

Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät erfüllt die entsprechenden Normen und Vorschriften bezüglich elektromagnetischer Felder.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

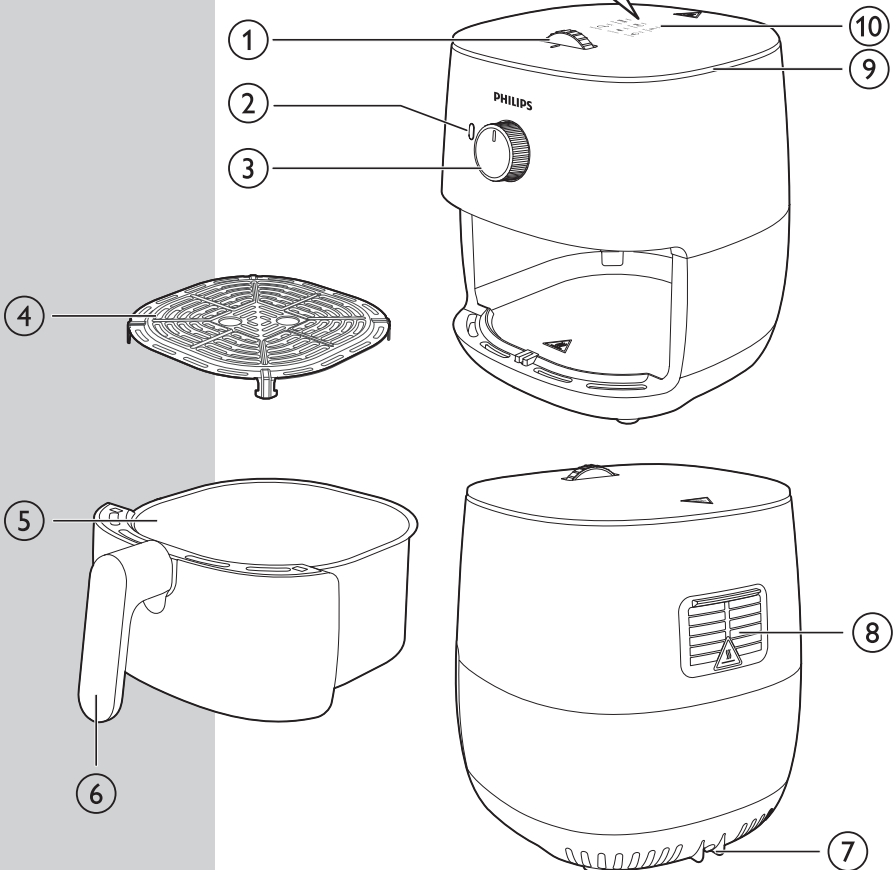
Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Allgemeine Beschreibung

- 1 Temperaturregler
- 2 Power-Anzeige
- 3 Zeitschalter
- 4 Frittiereinsatz
- 5 Pfanne
- 6 Handstück
- 7 Netzkabel
- 8 Luftauslässe
- 9 Lufteinlass
- 10 Grillzeiten-Tabelle



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie im Reinigungskapitel angegeben.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 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 Zutatenmengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenschenkel, gefrorene Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Zutaten	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Dünne tiefgekühlte Pommes frites (7 x 7 mm)	200–500 g	22–25	180 °C/350 °F	• Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200–500 g	18–26	180 °C/350 °F	• Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren

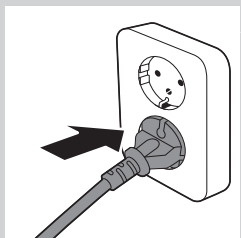
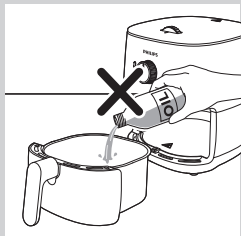
Zutaten	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	200–600 g	10–15	200 °C/400 °F	• Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	200–600 g	10–15	200 °C/400 °F	• Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hamburger (ca. 150 g)	1–3 Stück	15–20	200 °C/400 °F	
Hackbraten	800 g	50–55	150 °C/300 °F	• Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	1–2 Stück	11 bis 15	200 °C/400 °F	• Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	1–6 Stück	9–13	200 °C/400 °F	• Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	2–6 Stück	18 bis 24	180 °C/350 °F	• Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hühnerbrust (ca. 160 g)	1–3 Stück	20–25	180 °C/350 °F	
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g) 11-14 oz)	1 Fisch	22–27	200 °C/400 °F	
Fischfilet (ca. 200 g)	1–3 (1 Schicht)	22–25	160 °C/325 °F	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	200–600 g	10 bis 20	180 °C/350 °F	• Garzeit nach Geschmack einstellen • Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Muffins (ca. 50 g)	1–7	12–15	180 °C/350 °F	• Muffinförmchen verwenden

Zutaten	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Kuchen	500 g/18 oz	50 bis 60	160 °C/325 °F	• Kuchenform verwenden
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	1–4 Stück	6–8	200 °C/400 °F	
Hausgemachtes Brot	500 g	50 bis 60	150 °C/300 °F	• Backzubehör verwenden • Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.

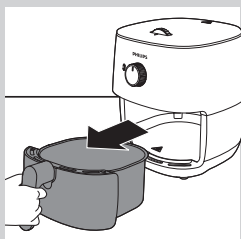
Garen mit dem Airfryer

! Vorsicht

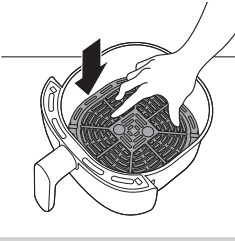
- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt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



- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



- 2 Nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät, indem Sie am Griff ziehen.



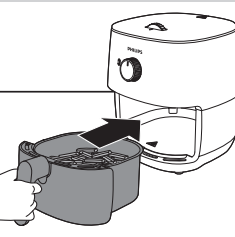
3 Legen Sie den Frittierereinsatz in die Pfanne.



4 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

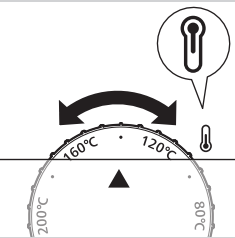
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität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



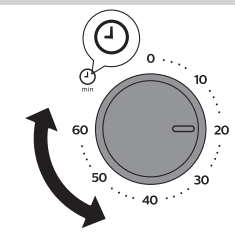
5 Setzen Sie den Korb mit der Pfanne wieder in den Airfryer ein.

Vorsicht

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



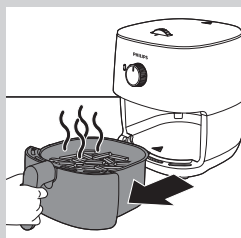
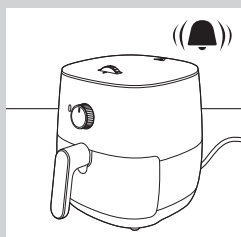
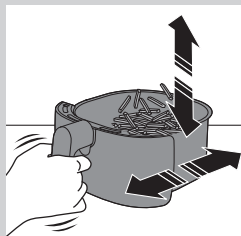
6 Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.



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

Hinweis

- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln.



Tipp

- Wenn Sie während des Garens die Gartemperatur oder -zeit ändern müssen, drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Einstellung.

Hinweis

- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Zum Schütteln der Zutaten ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, schieben Sie den Deckel zur Seite und drücken Sie die Korbentriegelungstaste, um den Korb zu entfernen, und schütteln Sie ihn über dem Spülbecken. Setzen Sie anschließend den Korb in die Pfanne ein, und schieben Sie beide zurück in das Gerät.
- 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.

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.

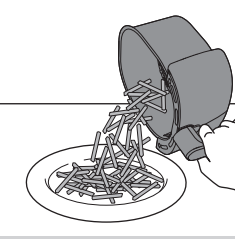
9 Ziehen Sie die Pfanne heraus, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Vorsicht

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

Hinweis

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



10 Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie den Korb zum Entleeren immer aus der Pfanne, da sich heißes Öl unten in der Pfanne ansammeln kann.

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 bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne 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 den Korb wieder in die Pfanne ein.

Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.

Hinweis

- Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 10, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

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 Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.

- 1 Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (1 x 1 cm 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

- Schütten Sie nicht alle Stifte direkt aus der Schüssel in den Korb, da so überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

- 6 Geben Sie die Stifte in den Korb.
- 7 Garen Sie die Kartoffelstifte und schütteln Sie den Korb während des Garens 2 bis 3 Mal.

Pflege



Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Die Pfanne, der Korb und die Innenseite des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung 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.



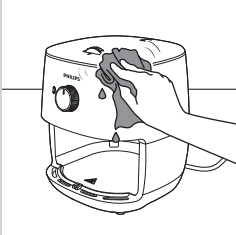
Tipp

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

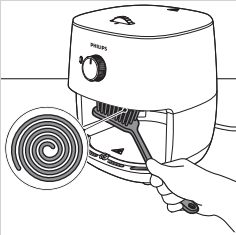
- 2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

 **Tipp**

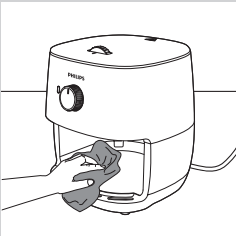
- Wenn an der Pfanne oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett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



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




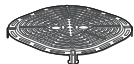



5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.



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

Reinigungstabelle

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Aufbewahrung

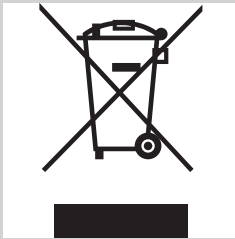
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.



Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, die Pfanne an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da sie mit dem Korb aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann diese Teile beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryer befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
 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. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>.

Garantie und Support

Veruni bietet für dieses Produkt nach dem Kauf eine zweijährige Garantie. Diese Garantie gilt nicht, wenn ein Defekt auf unsachgemäße Verwendung oder mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie berührt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Für weitere Informationen oder um Ihre Garantie in Anspruch zu nehmen, besuchen Sie unsere Website www.philips.com/support.

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, der Korb und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:  Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 77 in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 77 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 Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικό!	85
Εισαγωγή	88
Γενική περιγραφή	88
Πριν την πρώτη χρήση	90
Προετοιμασία για χρήση	90
Χρήση της συσκευής	90
Πίνακας τροφίμων	90
Τηγάνισμα σε αέρα	92
Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών	95
Καθάρισμα	96
Πίνακας καθαρισμού	98
Αποθήκευση	98
Ανακύκλωση	98
Εγγύηση και υποστήριξη	99
Αντιμετώπιση προβλημάτων	99

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. (Εικ. 1)
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στο καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

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.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι 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 επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επίτηρηση.



- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Μην προσθέσετε ποτέ λάδι στον κάδο.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5°C έως 40°C.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος, το καλάθι και ο μειωτής λίπους 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, επίπεδα και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάξετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα. Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Αν η συσκευή διαθέτει κουμπί απασφάλισης καλαθιού, το κουμπί αυτό δεν πρέπει να πιέζεται την ώρα που ανακινείτε τη συσκευή.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του χώρου μαγειρέματος: ζεστή αντίσταση, άκρη μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, το Airfryer μπορεί να βγάζει καπνό. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί, αν το προϊόν σας παρέχει τηλεχειρισμό ή καθυστερημένη λειτουργία έναρξης.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε εύκολα ευπαθή φαγητά με τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης (μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια).

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Εισαγωγή

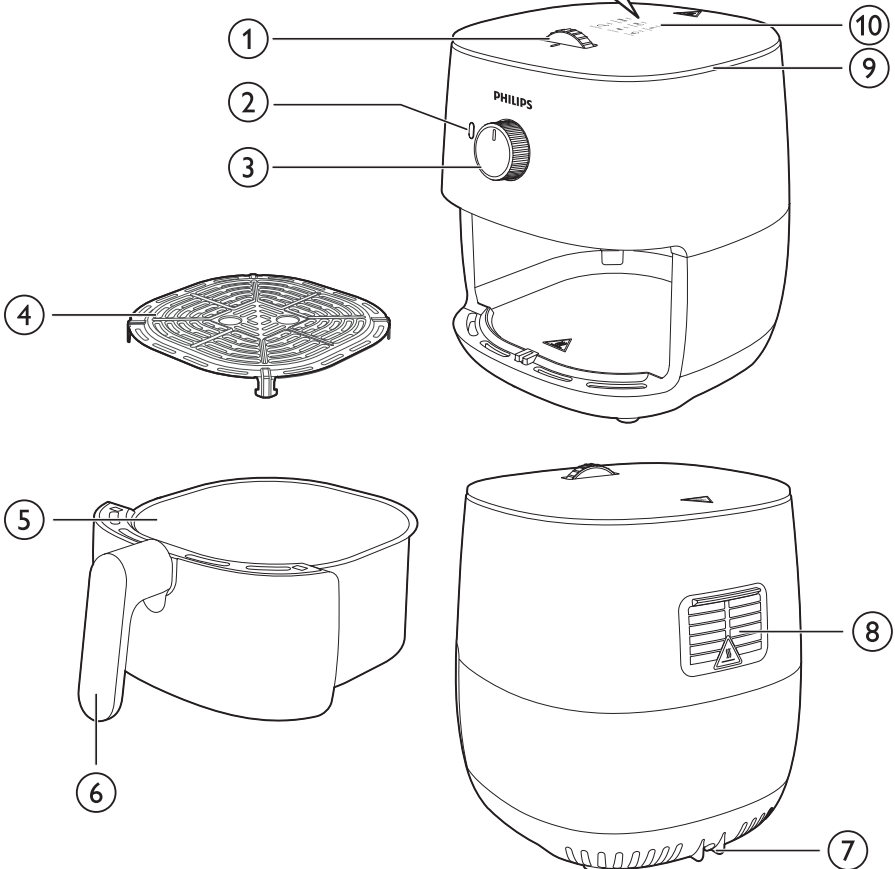
Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή

- 1 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 2 Ένδειξη τροφοδοσίας
- 3 Χρονοδιακόπτης
- 4 Εξάρτημα τηγανίσματος
- 5 Οριζόντια κίνηση
- 6 Λαβή
- 7 Καλώδιο ρεύματος
- 8 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 9 Είσοδος αέρα
- 10 Πίνακας τροφίμων



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Πριν την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (εάν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο με τις οδηγίες καθαρισμού.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 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 στο καλάθι 2 με 3 φορές για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Υλικά	Ελάχ.– μέγ. ποσότητα	Ώρα (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίν.)	200-500 γρ. / 7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ./ 0,4x0,4 ίντσες)	200-500 γρ. / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο

Υλικά	Ελάχ.- μέγ. ποσότητα	Ώρα (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	200-600 γρ. / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	200-600 γρ. / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	1-3 μπιφτέκια	15-20	200°C/400°F	
Ρολό με κιμά	800 γρ. / 28 oz	50-55	150°C/300°F	• Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 150 γρ./5 oz)	1-2 μπριζολάκια	11-15	200°C/400°F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λεπτά λουκάνικα (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	1-6 τεμάχια	9-13	200°C/400°F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	2-6 τεμάχια	18-24	180°C/350°F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλου (περίπου 160 γρ./6 oz)	1-3 τεμάχια	20-25	180°C/350°F	
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ./ 11-14 oz)	1 ψάρι	22-27	200°C/400°F	
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	1-3 (1 στρώση)	22-25	160°C / 325°F	

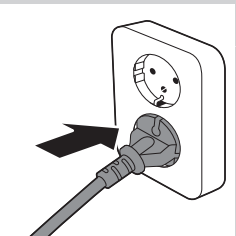
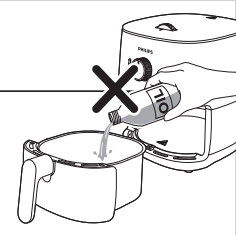
Υλικά	Ελάχ.- μέγ. ποσότητα	Ώρα (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	200-600 γρ./ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μάφιν (περίπου 50 γρ./ 1,8 oz)	1-7	12-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε τα φορμάκια για μάφιν
Κέικ	500 γρ./ 18 oz	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ
Προψημένο ψωμί/ ψωμάκια (περίπου 60 γρ./ 2 oz)	1-4 τεμάχια	6-8	200°C/400°F	
Σπιτικό ψωμί	500 γρ. / 18 oz	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει.

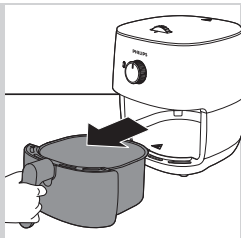
Τηγάνισμα σε αέρα

! Προσοχή

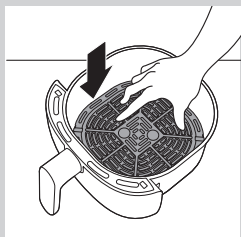
- Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.
- Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.

1 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

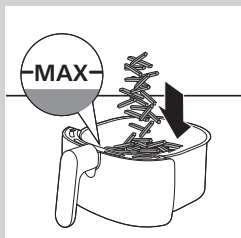




- 2 Αφαιρέστε τον κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.



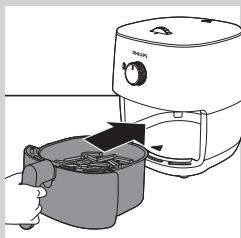
- 3 Τοποθετήστε το εξάρτημα τηγανίσματος στον κάδο.



- 4 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

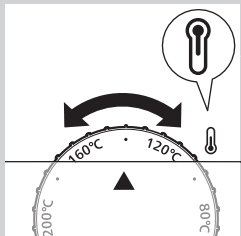
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε διαφορετικά υλικά ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι έχετε ελέγξει τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος για κάθε υλικό προτού αρχίσετε το μαγείρεμα.



- 5 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο με το καλάθι στο Airfryer.

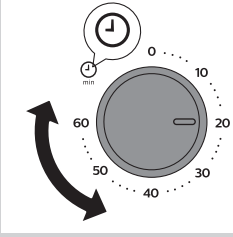
Προσοχή

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του.
- Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.



- 6 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.

7 Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

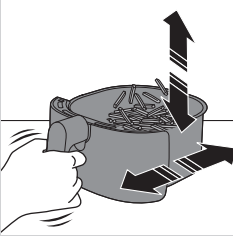


Σημείωση

- Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων με τις βασικές ρυθμίσεις μαγειρέματος για διαφορετικά είδη τροφίμων.

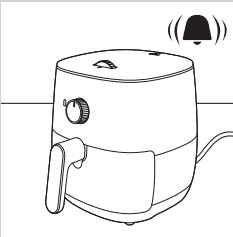
Συμβουλή

- Αν χρειαστεί να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίστε τους διακόπτες ελέγχου στην απαιτούμενη ρύθμιση.



Σημείωση

- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να ανακατέψετε τα υλικά, αφαιρέστε τον κάδο με το καλάθι, τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια και ανοίξτε το καπάκι. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού για να αφαιρέσετε το καλάθι και ανακινήστε το πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο και τοποθετήστε τα ξανά 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.



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.



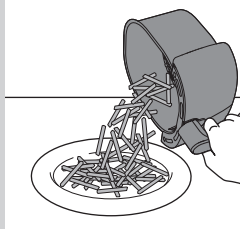
9 Αφαιρέστε τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Προσοχή

- Ο κάδος του Air Fryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα τον κάδο 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 Air Fryer από τη λαβή, και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.



10 Αδειάστε το περιεχόμενο του καλάθιού σε ένα μπολ ή πιάτο. Να βγάξετε πάντα το καλάθι από τον κάδο για να αδειάσετε τα περιεχόμενα, καθώς μπορεί να υπάρχει καυτό λάδι στο κάτω μέρος του κάδου.

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.
- Ανάλογο 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 ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στον κάδο. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Φορέστε γάντια φούρνου για να χύσετε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στον κάδο.

Όταν μια δόση υλικών είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως το Airfryer για την προετοιμασία της επόμενης δόσης.

Σημείωση

- Επαναλάβετε τα βήματα 3 έως 10 εάν θέλετε να προετοιμάσετε άλλη δόση.

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 σε αέρα τις πατάτες σε μερίδες έως 500 γρ./18 oz, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Οι μεγαλύτερες πατάτες συνήθως είναι λιγότερο τραγανές από τις μικρότερες.
- 1 Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες (πάχους 1 x 1 εκ./0,4 x 0,4 ίντσες).**
 - 2 Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.**
 - 3 Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.**
 - 4 Ρίξτε μία κουταλιά της σούπας λάδι στο μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν οι πατάτες με λάδι.**
 - 5 Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μια τρυπητή κουτάλα, ώστε να μείνει το περιττό λάδι στο μπολ.**

Σημείωση

- Μην γείρετε το μπολ για να ρίξετε όλες τις πατάτες μαζί στο καλάθι, καθώς μπορεί να πέσει περιττό λάδι στον κάδο.

- 6 Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.
- 7 Τηγανίστε τις πατάτες, ανακινώντας το καλάθι 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Καθάρισμα

Προειδοποίηση

- Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.
- Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.

- 1 Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο 0, βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

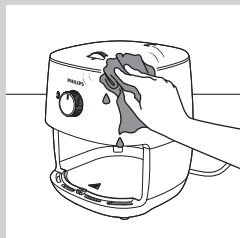
Συμβουλή

- Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι.

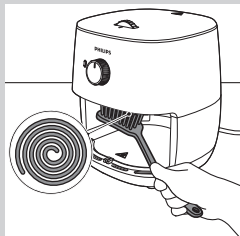
- 2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.
- 3 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "Πίνακας καθαρισμού").

 Συμβουλή

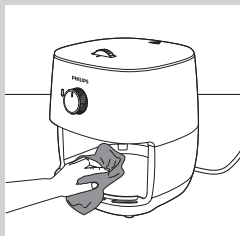
- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μουλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.
- Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.



- 4** Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.




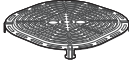



- 5** Καθαρίστε την αντίσταση με μια βούρτσα καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



- 6** Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με καυτό νερό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

Πίνακας καθαρισμού

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.



Σημείωση

- Να κρατάτε πάντα το Airfryer οριζόντια όταν το μεταφέρετε. Βεβαιωθείτε, επίσης, ότι κρατάτε τον κάδο στο μπροστινό μέρος της συσκευής, καθώς ο κάδος με το καλάθι μπορεί να πέσει αν γείρετε κατά λάθος τη συσκευή προς τα εμπρός. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα εξαρτήματα.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Ανακύκλωση




- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα (2012/19/ΕΕ).
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni παρέχει εγγύηση δύο ετών μετά την αγορά αυτού του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει αν το ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα νομικά σας δικαιώματα ως καταναλωτή. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να ενεργοποιήσετε την εγγύηση, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή μας τοποθεσία www.philips.com/support.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε 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.

Αιτία	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 αγγίζετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίζετε.
		Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίζετε. 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.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγεται πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 94 αυτού του εγχειριδίου χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 94 αυτού του εγχειριδίου 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 ξεφλούδισματος 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 καλάθιου στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.

CONTENIDO

Importante	102
Introducción	104
Descripción general	104
Antes de utilizarlo por primera vez	106
Preparación para su uso	106
Uso del aparato	106
Tabla de alimentos	106
Freír con aire	108
Preparación de patatas fritas caseras	111
Limpieza	112
Tabla de limpieza	113
Almacenamiento	114
Reciclaje	114
Garantía y asistencia	114
Solución de problemas	114

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 la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en la cesta.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté 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 solo a un enchufe de pared con toma de tierra. 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 ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de ocho años y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a



ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.

- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenaje de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y el accesorio reductor de grasa se calientan durante y después del uso del aparato, manéjelos 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 del manual de usuario, 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).
- Si el aparato está equipado con un botón de liberación de la cesta, no debe pulsarse durante el proceso de sacudida.
- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo. Preste especial atención si el producto dispone de control remoto o función de inicio diferido.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de inicio diferido (las bacterias pueden reproducirse).

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Introducción

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

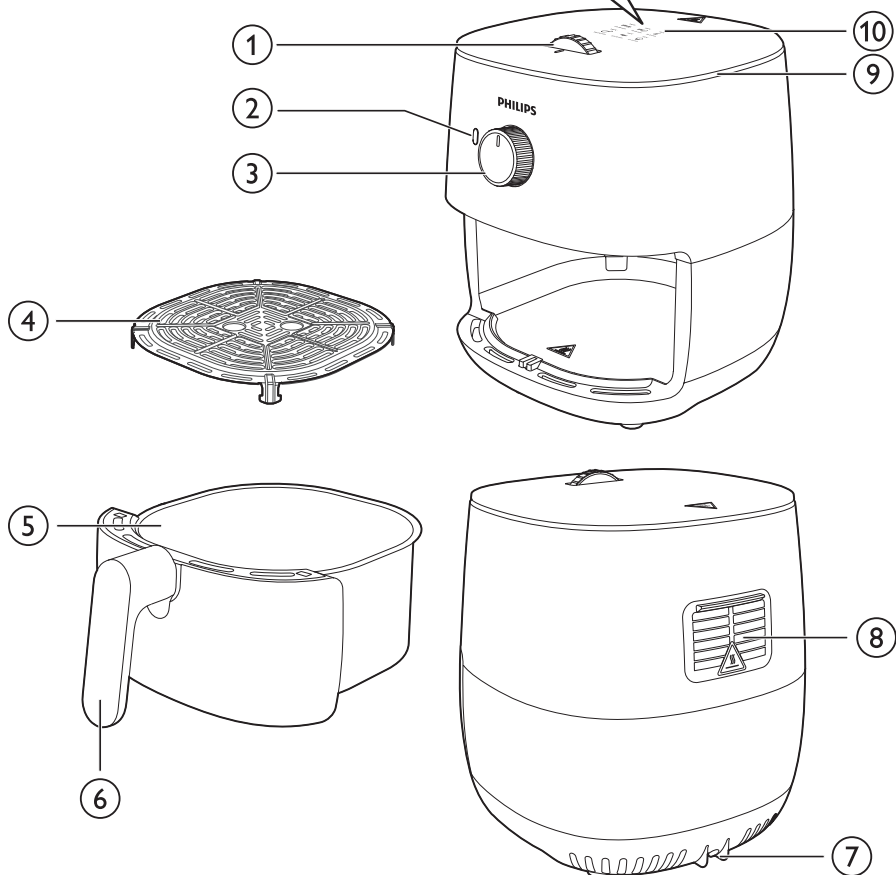
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.philips.com/welcome**.

Descripción general

- 1** Botón de temperatura
- 2** Piloto de encendido
- 3** Botón del temporizador
- 4** Accesorio para freír
- 5** Recipiente
- 6** Mango
- 7** Cable de alimentación
- 8** Salidas de aire
- 9** Entrada de aire
- 10** Tabla de alimentos



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Antes de utilizarlo por primera vez

- 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 utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.

Preparación para su uso

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



Nota:

- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.
- 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 la cesta 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Patatas paja congeladas (7 x 7 mm/ 0,3 x 0,3 pulg.)	200-500g/7-18 oz	22-25	180 °C/350 °F	• 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)	200-500g/7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	• Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación

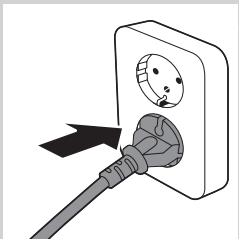
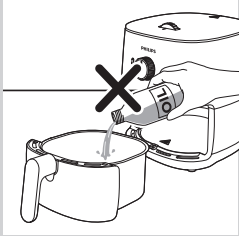
Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Taquitos de pollo congelados	200-600g/7-21 oz	10 - 15	200 °C/400 °F	• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Rodillos de primavera congelados	200-600g/7-21 oz	10 - 15	200 °C/400 °F	• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (aprox. 150 g/5 oz)	1-3 hamburguesas	15 - 20	200 °C/400 °F	
Budín de carne	800 g/28 oz	50-55	150 °C/300 °F	• Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	1-2 chuletas	11-15	200 °C/400 °F	• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas (aprox. 50 g/1,8 oz)	1-6 unidades	9-13	200 °C/400 °F	• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	2-6 unidades	18-24	180 °C/350 °F	• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (aprox. 160 g/6 oz)	1-3 unidades	20-25	180 °C/350 °F	
Pescado entero (aprox. 300-400 g/11-14 oz)	1 pescado	22-27	200 °C/400 °F	
Filete de pescado (aprox. 200 g/7 oz)	1-3 (1 capa)	22-25	160 °C/325 °F	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	200-600 g/7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	• Ajuste el tiempo de cocción a su gusto • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Magdalenas (aprox. 50 g/1,8 oz)	1-7	12 - 15	180 °C/350 °F	• Utilice moldes para magdalenas
Bizcocho/tarta	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325 °F	• Utilice un molde para tarta
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	1-4 unidades	6 - 8	200 °C/400 °F	

Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Pan casero	500 g/18 oz	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el accesorio de horneado • La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos.

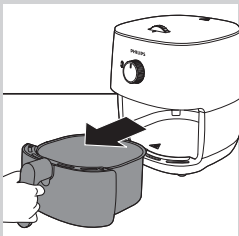
Freír con aire

! Precaución

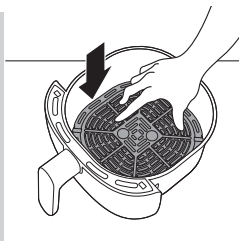
- Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- 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.



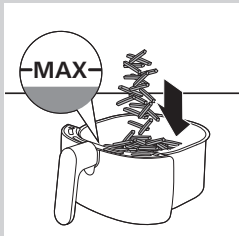
1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



2 Retire el recipiente con la cesta del aparato tirando del asa.



3 Coloque el accesorio para freír en el recipiente.

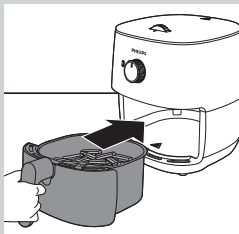


4 Ponga los ingredientes en la cesta.



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 la cesta por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.
- Si desea preparar diferentes ingredientes a la vez, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción recomendado necesario para los diferentes ingredientes antes de empezar a cocinarlos de forma simultánea.

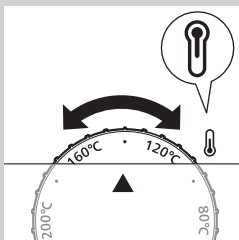


5 Coloque de nuevo el recipiente con la cesta en la Airfryer.

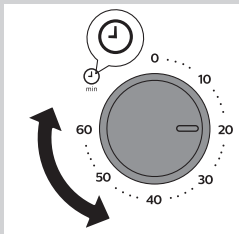


Precaución

- **Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.**
- **No toque el recipiente o la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



6 Gire el botón de temperatura hasta la temperatura deseada.

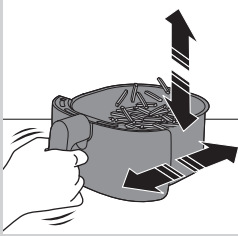


7 Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de cocción necesario para encender el aparato.



Nota:

- Consulte la tabla de alimentos con los ajustes de cocción básicos según el tipo de alimento.

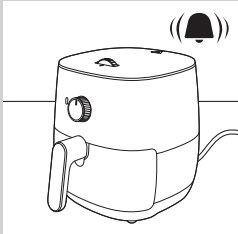


Consejo

- Durante la cocción, si necesita cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, gire los botones de control hasta el ajuste deseado.

Nota:

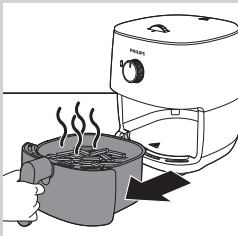
- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para agitar los ingredientes, retire el recipiente con la cesta, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, deslice la tapa, pulse el botón de liberación de la cesta para sacarla del recipiente y agítela en el fregadero. A continuación, coloque la cesta en el recipiente y vuelva a introducirlo 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.



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.



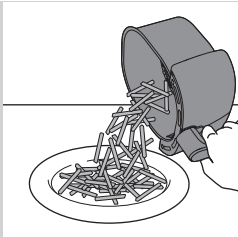
9 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, 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 por el asa y añadir unos pocos minutos más.



- 10 Vacíe el contenido de la cesta en un bol o en un plato. Retire siempre la cesta del recipiente para vaciar el contenido, ya que puede haber aceite caliente en el fondo 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 y volver a colocar la cesta en el recipiente. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar la cesta en el recipiente.

Cuando un lote de ingredientes está listo, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.

Nota:

- Repita los pasos del 3 al 10 si desea 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 patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.

- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras (1 x 1 cm/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 recipiente para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en el recipiente.

6 Coloque las tiras en la cesta.

7 Fría las tiras de patata y agite la cesta 2 o 3 veces durante la cocción.

Limpieza

 **Advertencia**

- **Deje que la cesta, el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El recipiente, la cesta y el interior del aparato tienen 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.

 **Consejo**

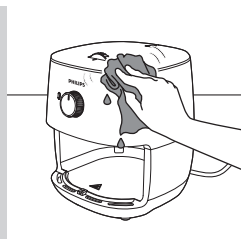
- Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.

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

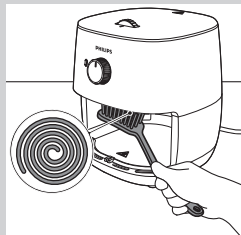
3 Lave el recipiente y la cesta en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "Tabla de limpieza").

 **Consejo**

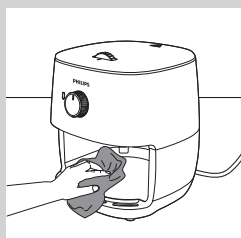
- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el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



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




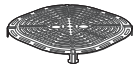



5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.



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

Tabla de limpieza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Almacenamiento

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



Nota:

- Sostenga siempre la Airfryer en posición horizontal cuando la transporte. Asegúrese de sujetar también el recipiente de la parte delantera del aparato, ya que podría deslizarse fuera de este junto a la cesta si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar ambas piezas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas antes de transportarla o almacenarla.

Reciclaje




- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

Versuni ofrece una garantía de dos años tras la compra de 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 a sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o invocar la garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support.

Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, la cesta y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:  Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en la página 110 de 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 la página 110 de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.

Problema	Posible causa	Solución
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la cesta.

SISUKORD

Tähtis!	118
Tutvustus	120
Üldine kirjeldus	120
Enne esimest kasutamist	122
Kasutamiseks valmistumine	122
Seadme kasutamine	122
Toidutabel	122
Õhkfritimine	124
Koduste friikartulite valmistamine	127
Puhastamine	127
Puhastustabel	129
Hoiustamine	129
Ümbertöötlus	129
Garantii ja tugi	129
Veaotsing	130

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 kuumale 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 korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke potti õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Ärge kunagi täitke korvi üle suurima lubatud taseme.
- Veenduge, et 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 taimeriga 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 seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seinale ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu



väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.

- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Kartulisoristamine: temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaalvarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Pann, korv ja rasvavähendaja on seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumad, käsitsege seadet alati ettevaatlikult.
- 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 töokeskkondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.

- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks. Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värskaid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Kui seade on varustatud korvi vabastusnupuga, ei tohi seda nuppu loksutamise ajal vajutada.
- Olge toiduvalmistamise kambri ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: kuumutuselement ja metallosade servad võivad olla kuumad.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Rasvaste toitude küpsetamisel võib Arifryerist tulla suitsu. Pöörake erilist tähelepanu, kui teie tootel on kaugjuhtimispuult või viiteaja funktsioon.
- Pöörake erilist tähelepanu kiirestirikneva toidu küpsetamisele koos viiteajaga (bakterid võivad paljunema hakata).

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljade suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Tutvustus

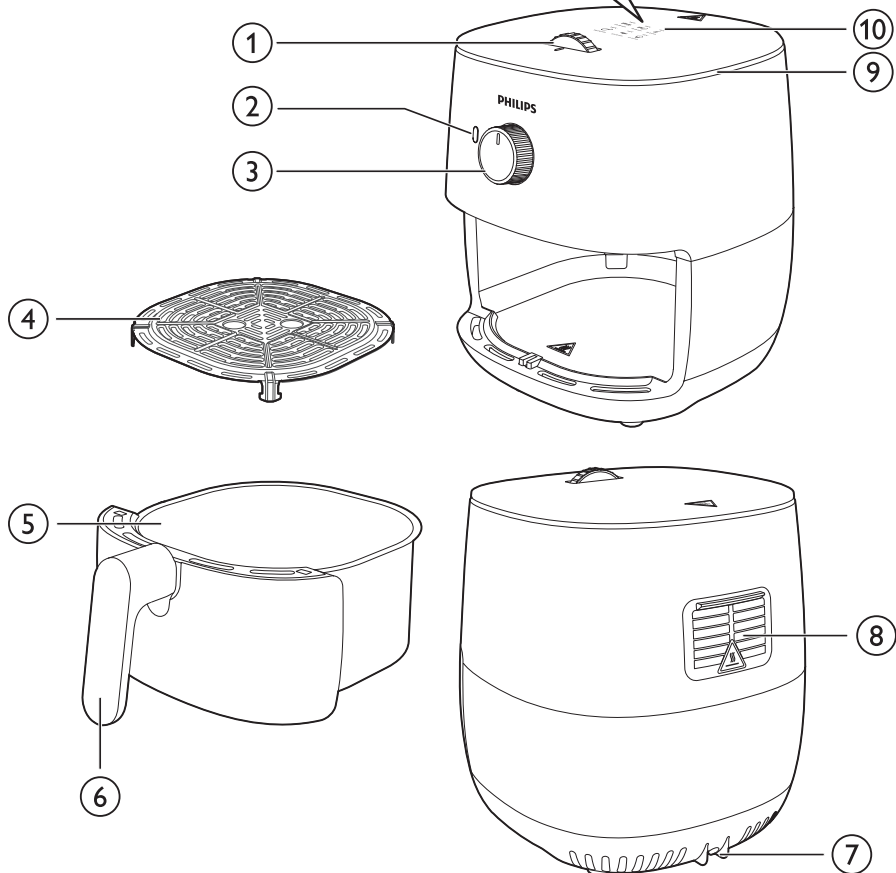
Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoote eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus

- 1 Temperatuuriregulaator
- 2 Toite märgutuli
- 3 Taimer nupp
- 4 Frittimistarvik
- 5 Pott
- 6 Käepide
- 7 Toitekaabel
- 8 Õhu väljalaskeavad
- 9 Õhu sissevooluava
- 10 Toidutabel



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seade põhjalikult, nagu on juhendatud puhastamise peatükis.

Kasutamiseks valmistumine

- 1 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 riulid).

Seadme kasutamine

Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.



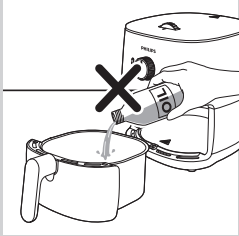
Märkus

- 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	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Peened külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	200–500 g / 7–18 oz	22–25	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180 °C / 350 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Külmutatud kanapihvid	200-600g / 7-21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	200-600g / 7-21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Raputage, keerake või segage vahepeal

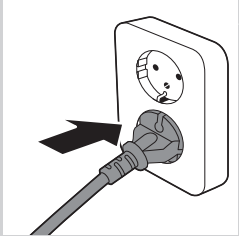
Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Hamburger (ligikaudu 150 g / 5 untsi)	1–3 tükki	15–20	200 °C / 400 °F	
Pikkpoiss	800 g / 28 oz	50–55	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g/5 oz)	1–2 lihatükki	11-15	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (ligikaudu 50 g / 1,8 untsi)	1–6 tükki	9-13	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	2–6 tükki	18-24	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (ligikaudu 160 g / 6 untsi)	1–3 tükki	20–25	180 °C / 350 °F	
Terve kala (ligikaudu 300–400 g 11±14 oz)	1 kala	22-27	200 °C / 400 °F	
Kalafilee (ligikaudu 200 g / 7 untsi)	1-3 (1 kiht)	22-25	160°C / 325°F	
Köögiviljasegu (jämedalt hakitud)	200-600 g/7-21 oz	10–20	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (ligikaudu 50 g / 1,8 untsi)	1-7	12–15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage muffinitopse
Kook	500 g / 18 untsi	50-60	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage koogipanni
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2 oz)	1–4 tükki	6–8	200 °C / 400 °F	
Kodune leib	500 g / 18 oz	50-60	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage küpsetustarvikut Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku.

Õhkfrittimine

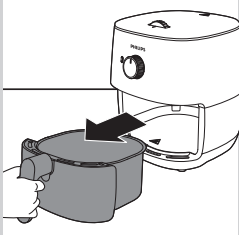


Ettevaatust!

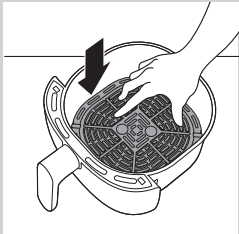
- See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Esmakordsel kasutamisel võib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



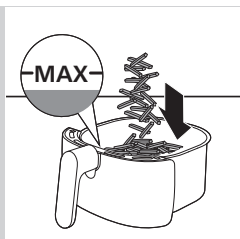
1 Sisestage pistik seinakontakti.



2 Eemaldage pott koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.



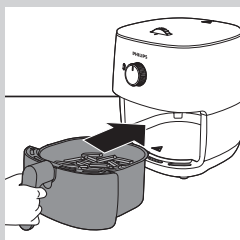
3 Asetage frittimistarvik pannile.



4 Asetage toiduained korvi.

Märkus

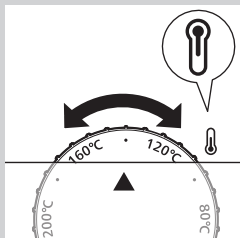
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.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



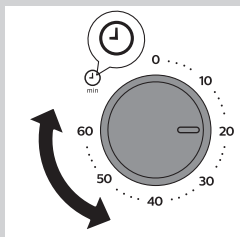
5 Asetage pott koos korviga tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust!

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



6 Keerake temperatuuri juhtnupp vajalikule temperatuurile.



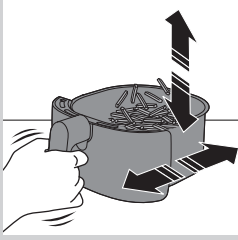
7 Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.

Märkus

- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiате toitude tabelist.

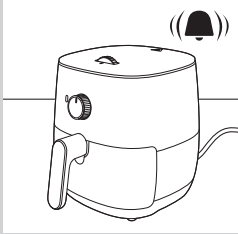
Näpunäide

- Kui soovite küpsetamise ajal muuta küpsetustemperatuuri või -aega, keerake juhtnupud soovitud seadistusele.



Märkus

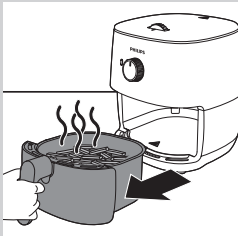
- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Raputamiseks tõmmake pott ja korv seadmest välja, asetage kuumusekindlale alusele, libistage kaant ja vajutage korvi vabastusnuppu, eemaldage korv ja raputage korvi kraanikausi kohal. Seejärel pange korv tagasi potti ja libistage see tagasi seadmesse.
- Kui määrate poolele küpsetusajale taimeri, tuleb taimeri kella kõlades koostisaineid raputada või pöörata. Ärge unustage taimerit ülejäänud küpsetusajale seadistada.



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.



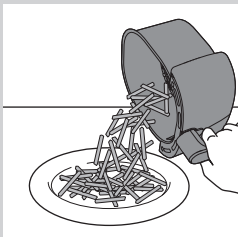
9 Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

! Ettevaatust!

- Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Kui olete eemaldanud poti seadmest, asetage see kindlasti kuumusekindlale alusele (nt kuumaalus vms).

Märkus

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



10 Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule. Pidage meeles, et enne toiduainete eemaldamist tuleb korv tõsta potist välja, kuna poti põhjas võib olla kuumat õli.

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, enne toiduainete raputamist või korvi sisestamist kallata potist liigse õli või kogutud rasva välja. Asetage korv kuumakindlale pinnale. Kui soovite liigse õli või rasva välja kallata, pange kätte pajakindad. Asetage korv tagasi poti sisse.

Kui üks ports toiduaineid sai valmis, on Airfryer kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.



Märkus

- Järgmise toiduportsu valmistamiseks korrake samme 3–10.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

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

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



Märkus

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

- 6 Asetage kartuliviilud korvi.**
- 7 Praadige kartuliviile ja raputage korvi praadimise ajal 2-3 korda.**

Puhastamine



Hoiatus!

- Enne puhastamise alustamist laske korvil, potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.
- Potil, korvil ja seadme sisemusel on mitterakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiiristu 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

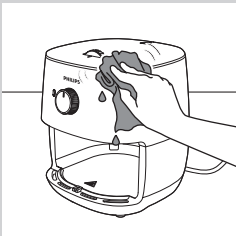
- Et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pott ja korv.

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

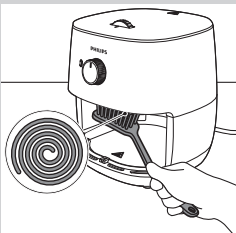


Näpunäide

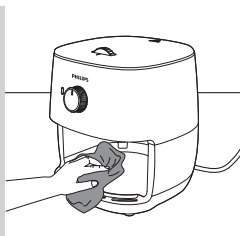
- Kui poti või korvi küljes on toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvaplekk, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga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



- 4 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.




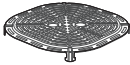



- 5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



- 6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.

Puhastustabel

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Hoiustamine

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



Märkus

- Hoidke Airfryerit kandmisel alati horisontaalasendis. Hoidke kinni ka seadme esiküljel asuvast potist, kuna see võib seadme kallutamisel koos korviga välja libiseda. See võib seadme osasid kahjustada.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

Umbertöötus




- See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste kodumajapidamisjäätmete hulka (2012/19/EL).
- Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

Garantii ja tugi

Versuni pakub kaheaastast garantiid pärast selle toote ostmist. See garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi tarbijana. Lisateabe saamiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti www.philips.com/support.

Veaotsing

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

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.
		Pott, korv ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		<p>Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:</p>  <p>Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.</p>
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värsked ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selle kasutusjuhendi leheküljel 126 toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selle kasutusjuhendi leheküljel 126 toodud juhiseid.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmeest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne korvi panekut kuivaks.

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeää	133
Johdanto	135
Yleiskuvaus	135
Ennen käyttöönottoa	137
Käyttöönoton valmistelu	137
Käyttö	137
Ruokataulukko	137
Ilmalla paistaminen	139
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	142
Puhdistus	142
Puhdistustaulukko	144
Säilytys	144
Kierrätys	144
Takuu ja tuki	144
Vianmääritys	145

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, jotta ei kosketa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei 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.
- Täytä ruoka-aineksia paistokoriin enintään MAX-merkkiin asti.
- 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.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. 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 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 turvallisuuden käytön edellyttämää valvontaa 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. Suojaa kädet ja kasvat höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai käärepaperia.



- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Perunoiden säilytys: varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °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, kori ja rasvanerotin ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Jos laitteessa on korin vapautuspainike, sitä ei saa painaa ravistamisen aikana.
- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.

- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Airfryerista saattaa tulla savua, kun valmistat rasvaista ruokaa. Ole erityisen varovainen, jos tuotteessa on kaukosäädin tai viivästetty käynnistystoiminto.
- Ole varovainen, kun valmistat helposti pilaantuvaa ruokaa viivästetyllä käynnistystoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite vastaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Johdanto

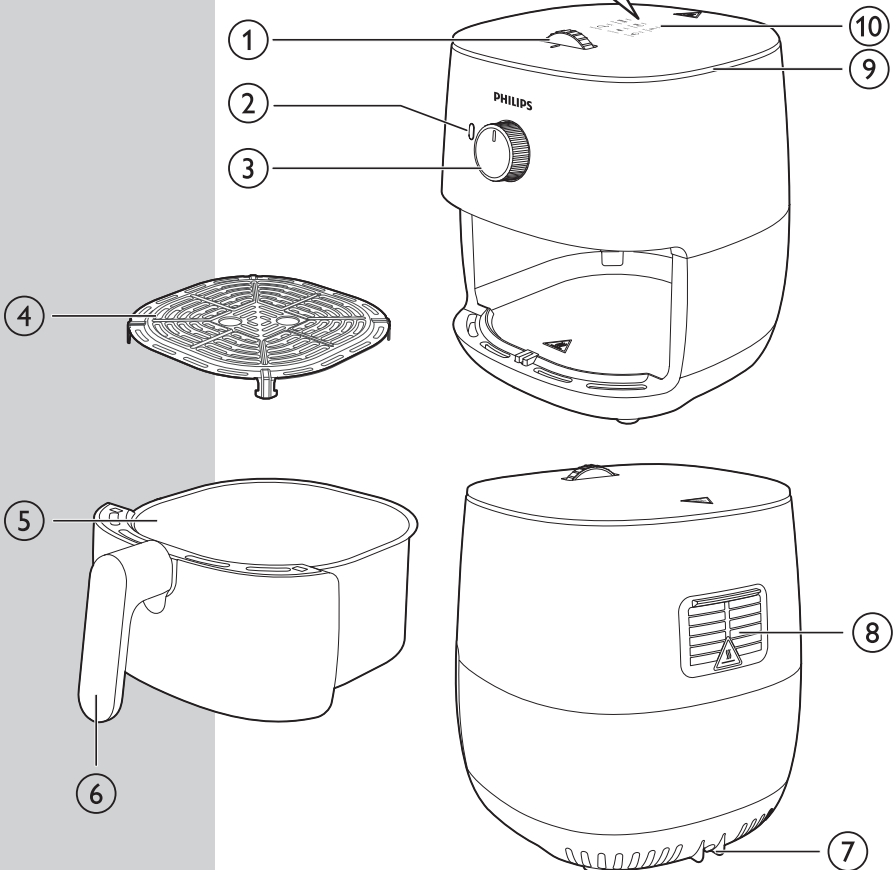
Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvas

- 1 Lämpötilanvalitsin
- 2 Virran merkkivalo
- 3 Ajastimen valitsin
- 4 Paisto-osa
- 5 Kattila
- 6 Runko
- 7 Virtajohto
- 8 Ilmanpoistoaukot
- 9 Ilmanottoaukko
- 10 Ruokataulukko



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Ennen käyttöönottoa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite hyvin ennen käyttöönottoa puhdistusta käsittelevän kohdan mukaisesti.

Käyttöönoton valmistelu

- 1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.



Huomaus

- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Tämä voi estää ilmankierron ja heikentää paistotulosta.
- 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.



Huomaus

- 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 valmistamallesii ruoalle.
- Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), saat tasaisen lopputuloksen ravistamalla paistokoria tai sekoittamalla aineksia 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

Ainekset	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomaus
Ohuet jäiset ranskanperunat (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tuumaa)	200–500 g / 7–18 oz	22–25	180 °C / 350 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180 °C / 350 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä

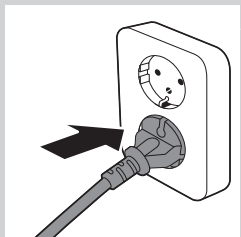
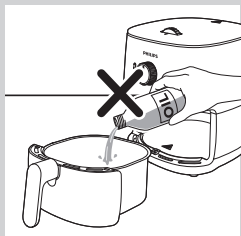
Ainekset	Pienin–suurin määrä	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Pakastekevätkääryleet	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen (noin 150 g / 5 oz)	1–3 pihviä	15–20	200 °C / 400 °F	
Lihamureke	800 g / 28 oz	50–55	150 °C / 300 °F	• Käytä leivontalisätarviketta
Luuttomat kyljykset (noin 150 g / 5 oz)	1–2 kyljystä	11–15	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Ohuet makkarat (noin 50 g / 1,8 oz)	1–6 kpl	9–13	200 °C / 400 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	2–6 kpl	18–24	180 °C / 350 °F	• Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	1–3 kpl	20–25	180 °C / 350 °F	
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	1 kala	22–27	200 °C / 400 °F	
Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	1–3 (1 kerros)	22–25	160 °C / 325 °F	
Vihannekset (reiluina paloina)	200–600 g / 7–21 oz	10–20	180 °C / 350 °F	• Aseta haluamasi kypsennysaika • Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Muffinit (noin 50 g / 1,8 oz)	1–7	12–15	180 °C / 350 °F	• Käytä muffinivuokia
Kakku	500 g / 18 oz	50–60	160 °C / 325 °F	• Käytä kakkuvuokaa
Esipaistettu leipä/ sämpylät (noin 60 g / 2 oz)	1–4 kpl	6–8	200 °C / 400 °F	
Kotitekoinen leipä	500 g / 18 oz	50–60	150 °C / 300 °F	• Käytä leivontalisätarviketta • Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen.

Ilmalla paistaminen

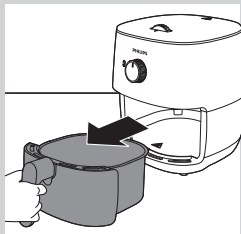


Varoitus

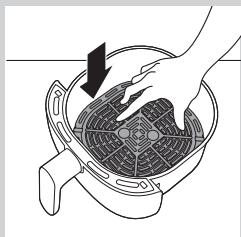
- Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.
- Laitetta ei tarvitse esilämmittää.



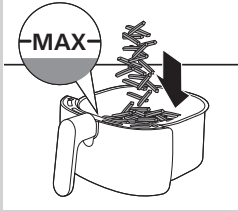
1 Työnnä pistoke pistorasiaan.



2 Poista kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.



3 Aseta paisto-osa kattilaan.

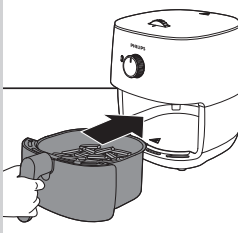


4 Laita ruoka paistokoriin.



Huomautus

- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä korja MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset kypsennysajat ennen kuin alat valmistaa niitä samanaikaisesti.

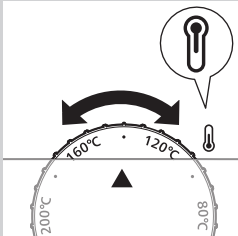


5 Aseta kattila ja paistokori takaisin Airfryeriin.

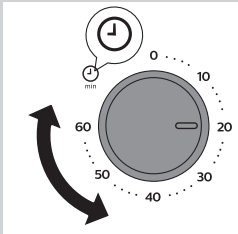


Varoitus

- Älä koskaan käytä kattilaa ilman korja.
- Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, koska ne kuumenevat voimakkaasti.



6 Käännä lämpötilanvalitsin sopivaan lämpötilaan.



7 Käynnistä laite kääntämällä ajastin tarvittavan valmistusajan kohdalle.



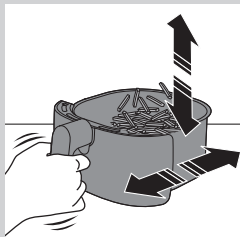
Huomautus

- Näet eri ruokalajien valmistusajat oheisessa taulukossa.



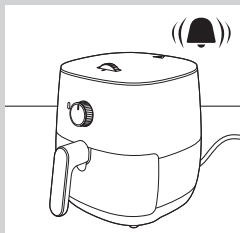
Vinkki

- Kypsennyslämpötilaa tai -aikaa voi muuttaa kypsennyksen aikana kääntämällä valitsimet tarvittavaan kohtaan.



Huomautus

- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Vedä kattila ja paistokori ulos ja aseta ne lämmönkestävälle alustalle. Poista kori liu'uttamalla kantta ja painamalla paistokorin vapautuspainiketta ja ravista korissa olevia aineksia pesualtaan yläpuolella. Aseta paistokori kattilaan ja liu'uta se takaisin laitteeseen.
- Jos asetat ajastimeen puolet valmistusajasta ja kuulet ajastimen merkkiäänen, sinun on ravistettava tai käännettävä aineksia. Muista asettaa jäljellä oleva valmistusaika ajastimeen.



8 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.

Huomautus

- Voit sammuttaa laitteen myös itse. Käännä ajastimen valitsin (vastapäivään) asentoon 0. Tämä vaatii hieman enemmän voimaa kuin kytkimen kääntäminen myötäpäivään.



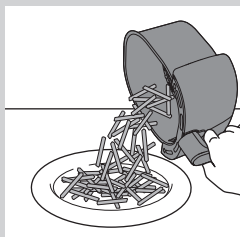
9 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

! Varoitus

- Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Laita kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. pannunaluselle), kun poistat sen laitteesta.

Huomautus

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta ja lisää aikaan muutama minuutti.



10 Tyhjennä paistokorin sisältö kulhoon tai lautaselle. Poista paistokori kattilasta ennen tyhjentämistä, koska kattilan pohjalla voi olla kuumaa öljyä.

Huomautus

- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.
- Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.
- Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin kattilasta. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle. Käytä uunikintaita ja kaada pois ylimääräinen öljy tai sulanut rasva. Aseta paistokori takaisin kattilaan.

Kun yksi ruokaerä on valmis, Airfryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen.

Huomautus

- Toista vaiheet 3–10, jos haluat valmistaa toisen erän.

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 (18 oz) erissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Pienet ranskanperunat ovat yleensä rapeampia kuin suuret ranskanperunat.

- 1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (paksuus 1 x 1 cm / 0,4 x 0,4 in).
- 2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.
- 3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
- 4 Kaada kulhoon ruokalusikallinen ruokaöljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.
- 5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.



Huomautus

- Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

- 6 Laita perunasuikaleet koriin.
- 7 Paista perunasuikaleita ja ravista koria 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

Puhdistus



Varoitus

- Anna korin, kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.
- Kattilassa, korissa ja laitteen sisäpuolella 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.

 **Vinkki**

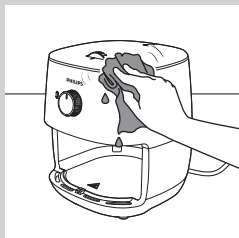
- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja korin.

2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

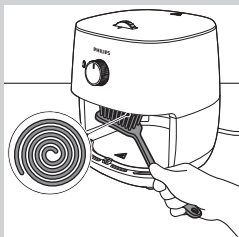
3 Puhdista kattila ja paistokori astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

 **Vinkki**

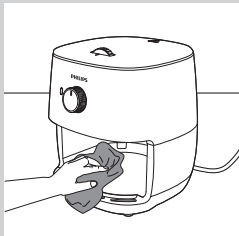
- Jos kattilaan tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineluoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahoja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.
- Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.



4 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.




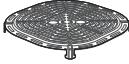



5 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



6 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

Puhdistustaulukko

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.



Huomautus

- Kanna Airfryeria aina vaakasuorassa. Varmista, että pidät kiinni kattilasta laitteen etupuolella, koska kattila ja paistokori voivat irrota, jos laitetta kallistetaan vahingossa alaspäin. Tämä saattaa vaurioittaa osia.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

Kierrätys




- Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU).
- Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

Takuu ja tuki

Versuni myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai puutteellisesta ylläpidosta. Takuumme ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana. Lisätietoja takuusta sekä ohjeet takuuseen vetoamiseksi ovat osoitteessa www.philips.com/support.

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 kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä. Kattila, paistokori ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsentyä kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:  Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan sivulla 141 olevien ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan sivulla 141 olevien 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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.

TABLE DES MATIÈRES

Important	148
Introduction	150
Description générale	152
Avant la première utilisation	153
Avant utilisation	153
Utilisation de l'appareil	153
Tableau de cuisson des aliments	153
Cuisson à l'air chaud	155
Préparation de frites maison	158
Nettoyage	159
Tableau relatif au nettoyage	160
Rangement	160
Recyclage	161
Garantie et assistance	161
Dépannage	161

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 l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas 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 le panier.
- 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 murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier d'emballage dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Conservation des pommes de terre : la température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve, le panier et le réducteur de graisse deviennent 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

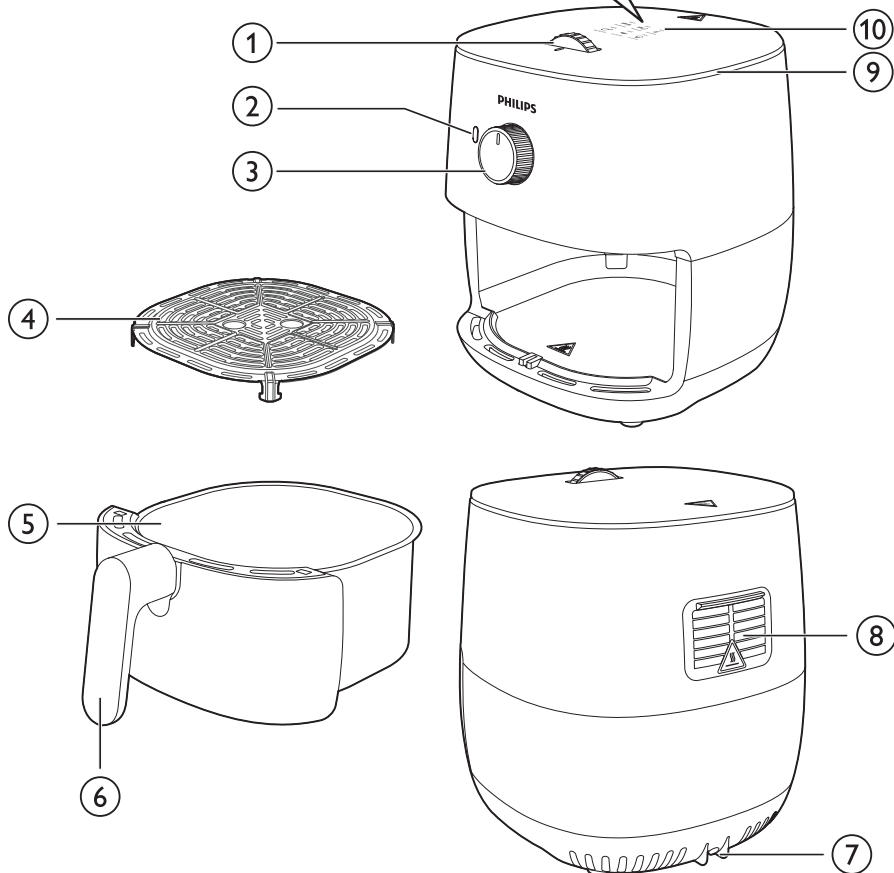
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

Description générale

- 1** Thermostat
- 2** Voyant d'alimentation
- 3** Minuterie
- 4** Accessoire friture
- 5** Cuve
- 6** Poignée
- 7** Cordon d'alimentation
- 8** Sorties d'air
- 9** Entrée d'air
- 10** Tableau de cuisson des aliments



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



- 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 réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Si l'appareil est équipé d'un bouton de déverrouillage du panier, n'appuyez pas dessus lorsque vous secouez les ingrédients.
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras. Faites particulièrement attention si votre produit est doté d'une télécommande ou d'une fonction de démarrage différé.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments facilement périssables lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé (les bactéries peuvent se multiplier).

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives aux champs électromagnétiques.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !
 Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le chapitre relatif au nettoyage.

Avant utilisation

- 1 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 de cuisson 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, tournez ou mélangez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pour un résultat homogène.

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200-500 g / 7-18 oz	22-25	180 °C/350 °F	• 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)	200-500 g / 7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	• Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson

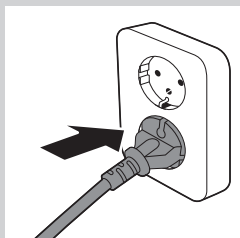
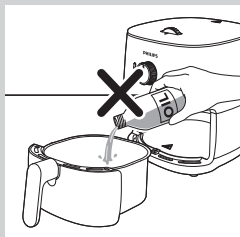
Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Nuggets de poulet surgelés	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g/5 oz)	1 à 3 steaks	15-20	200 °C/400 °F	
Pain de viande	800 g / 28 oz	50-55	150 °C/300 °F	• Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	1-2 côtelettes	11-15	200 °C/400 °F	• Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines (environ 50 g/1,8 oz)	1-6 pièces	9-13	200 °C/400 °F	• Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	2-6 pièces	18-24	180 °C/350 °F	• Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blancs de poulet (environ 160 g/6 oz)	1-3 pièces	20-25	180 °C/350 °F	
Poisson entier (environ 300-400 g/ 11-14 oz)	1 poisson	22-27	200 °C/400 °F	
Filet de poisson (environ 200 g/7 oz)	1-3 (1 couche)	22-25	160 °C / 325 °F	
Mélange de légumes (grossièrement coupés)	200-600 g / 7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	• Réglez le temps de cuisson selon vos préférences • Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g/1,8 oz)	1-7	12-15	180 °C/350 °F	• Utilisez les moules à muffin
Gâteau	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325 °F	• Utilisez un moule à gâteau
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz)	1-4 pièces	6-8	200 °C/400 °F	

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Pain maison	500 g / 18 oz	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez l'accessoire de cuisson La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.

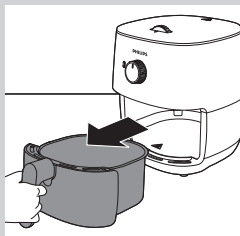
Cuisson à l'air chaud

! Attention

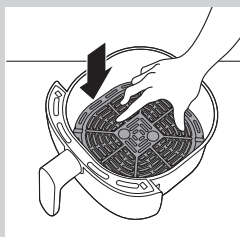
- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un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



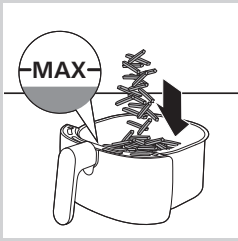
1 Branchez la fiche sur la prise murale.



2 Retirez la cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.



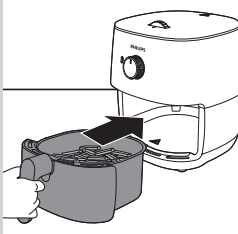
3 Placez l'accessoire friture dans la cuve.



4 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

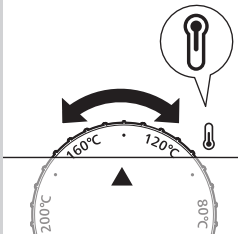
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.
- Si vous souhaitez faire frire des ingrédients différents en même temps, vérifiez le temps de cuisson suggéré pour les différents ingrédients avant de commencer à les faire frire.



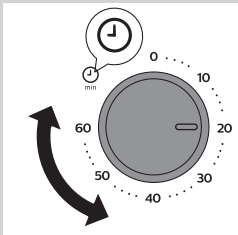
5 Remettez la cuve avec le panier dans l'Airfryer.

Attention

- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.**



6 Réglez le thermostat sur la température requise.



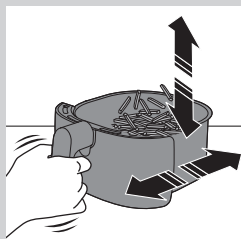
7 Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis pour mettre l'appareil en marche.

Remarque

- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.

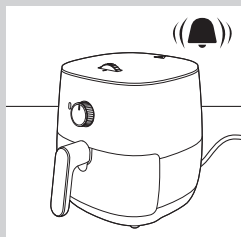
Conseil

- Si vous devez modifier la température ou la durée de cuisson en cours de cuisson, tournez les sélecteurs sur le réglage souhaité.



Remarque

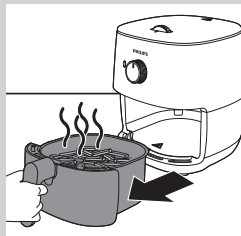
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve avec le panier, placez-la sur une surface résistant à la chaleur, faites glisser le couvercle et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier afin de retirer le panier, puis secouez ce dernier au-dessus de l'évier. Remettez le panier dans la cuve et insérez-les 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.



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.



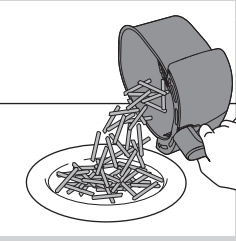
9 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

Attention

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur (par exemple sur un dessous de plat) lorsque vous la retirez de l'appareil.**

Remarque

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



10 Videz le contenu du panier dans un saladier ou un plat. Retirez toujours le panier de la cuve pour vider son contenu, car de l'huile chaude peut se trouver au fond 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 les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez le panier dans la cuve.

Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans l'Airfryer.

Remarque

- Répétez les étapes 3 à 10 si vous souhaitez préparer une nouvelle tournée.

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 faire frire les frites par portions de 500 grammes / 28 oz maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (1 x 1 cm / 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'un essuie-tout.**
 - 4 Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.**
 - 5 Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.**

 Remarque

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

- 6 Mettez les bâtonnets dans le panier.
- 7 Faites frire les bâtonnets de pomme de terre et secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson.

Nettoyage

 Avertissement

- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

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

- 1 Réglez le minuteur sur 0, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

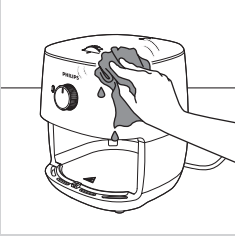
 Conseil

- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

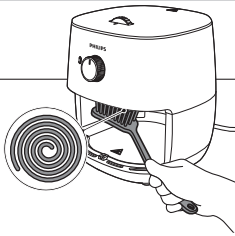
- 2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.
- 3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).

 **Conseil**

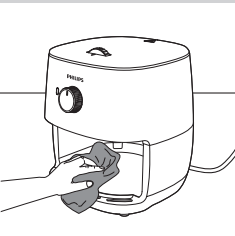
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre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



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




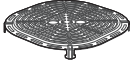



- 5** Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.



- 6** Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Tableau relatif au nettoyage

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Rangement

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



Remarque

- Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir la cuve à l'avant de l'appareil car l'ensemble cuve et panier peut glisser hors de l'appareil si celui-ci est incliné par mégarde. Cela pourrait endommager ces éléments.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

Recyclage




- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/EU).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

Versuni offre une garantie de deux ans à l'achat de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Notre garantie ne porte pas atteinte à vos droits légaux en tant que consommateur. Pour plus d'informations ou pour faire valoir la garantie, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse www.philips.com/support.

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, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones : 
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	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. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches 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.

Problème	Cause possible	Solution
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions à la page 157 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions à la page 157 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur les aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.

SADRŽAJ

Važno!	165
Uvod	167
Opći opis	167
Prije prvog korištenja	169
Priprema za korištenje	169
Korištenje aparata	169
Tablica hrane	169
Prženje zrakom	171
Priprema domaćih prženih krumpirića	174
Čišćenje	174
Tablica za čišćenje	176
Spremanje	176
Recikliranje	176
Jamstvo i podrška	176
Rješavanje problema	177

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 nemojte nikada uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u košaru kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nemojte puniti posudu uljem jer to može uzrokovati požar.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Nikad nemojte dodirivati unutrašnjost aparata dok on radi.
- Nikad nemojte stavljati toliko hrane da prekoračite maksimalnu razinu naznačenu na košari.
- 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. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.

- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak pazite i kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikad nemojte stavljati lagane sastojke niti papir.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Spremanje krumpira: temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako biti viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Posudu nikad nemojte puniti uljem.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 °C i 40 °C.
- Prije upotrebe 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, košara i sakupljač masnoće 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.

Pažnja

- 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, prenoćistima 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 koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlaštenu Philips servisnu centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon uporabe aparat 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).
- Ako aparat ima gumb za otpuštanje košare, taj se gumb ne smije pritiskati tijekom protresanja košare.
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući grijaći element, rub metalnih dijelova.
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- Pri prženju masne hrane, iz aparata Airfryer može izlaziti dim. Budite naročito pažljivi ako vaš proizvod ima daljinsko upravljanje ili funkciju odgođenog pokretanja.
- Budite oprezni kada pripremate kvarljivu hranu pomoću funkcije odgođenog pokretanja (može doći do množenja bakterija).

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat sukladan je primjenjivim standardima i propisima koji se tiču elektromagnetskih polja.

Uvod

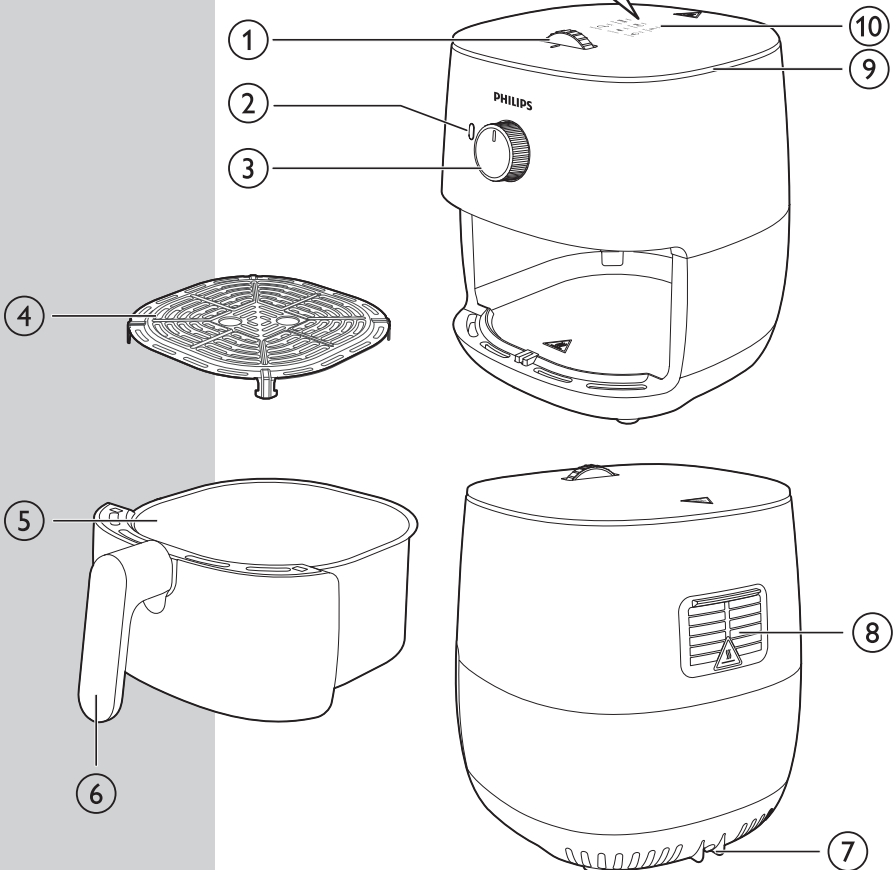
Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips!
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opći opis

- 1 Regulator temperature
- 2 Indikator napajanja
- 3 Gumb timera
- 4 Umetak za prženje
- 5 Posuda
- 6 Drška
- 7 Kabel za napajanje
- 8 Izlazi zraka
- 9 Ulaz zraka
- 10 Tablica hrane



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Prije prvog korištenja

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Temeljito očistite aparat prije prve uporabe, na način opisan u poglavlju za čišćenje.

Priprema za korištenje

- 1 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.

Korištenje aparata

Tablica hrane

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



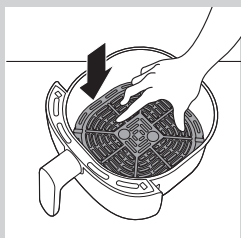
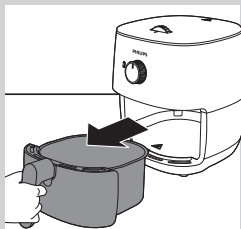
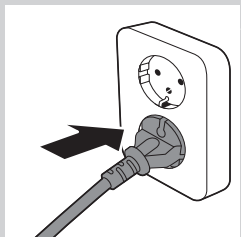
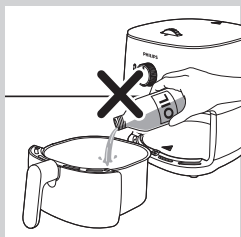
Napomena

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

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temperatura	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7 x 7 mm / 0,3" x 0,3")	200 – 500 g / 7 – 18 oz	22 – 25	180 °C / 350 °F	• Protresite, okrenite ili promiješajte 2-3 puta između
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	200 – 500 g / 7 – 18 oz	18 – 26	180 °C / 350 °F	• Protresite, okrenite ili promiješajte 2-3 puta između
Zamrznuti pileći medaljoni	200 – 600 g / 7 – 21 oz	10-15	200 °C / 400 °F	• Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temperatura	Napomena
Zamrznute proljetne rollice	200 – 600 g / 7 – 21 oz	10-15	200 °C / 400 °F	• Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	1 – 3 popečaka	15-20	200 °C / 400 °F	
Mesna štruca	800 g / 28 oz	50 – 55	150 °C / 300 °F	• Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 150 g / 5 oz)	1 – 2 kotleta	11 – 15	200 °C / 400 °F	• Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Tanke kobasice (oko 50 g / 1,8 oz)	1 – 6 komada	9 – 13	200 °C / 400 °F	• Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	2 – 6 komada	18 - 24	180 °C / 350 °F	• Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	1 – 3 komada	20-25	180 °C / 350 °F	
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	1 riba	22 – 27	200 °C / 400 °F	
Riblji file (oko 200 g / 7 oz)	1 – 3 (1 sloj)	22 – 25	160 °C / 325 °F	
Miješano povrće (grubo narezano)	200 – 600 g / 7 – 21 oz	10-20	180 °C / 350 °F	• Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu • Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Muffini (oko 50 g / 1,8 oz)	1 – 7	12-15	180 °C / 350 °F	• Upotrijebite kalupe za muffine
Kolač	500 g / 18 oz	50-60	160 °C / 325 °F	• Upotrebljavajte kalup za kolač
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2 oz)	1 – 4 komada	6-8	200 °C / 400 °F	
Domaći kruh	500 g / 18 oz	50-60	150 °C / 300 °F	• Upotrebljavajte dodatak za pečenje • Kruh treba biti oblikovan što plosnatije kako pri podizanju ne bi dodirivao grijaći element.

Prženje zrakom



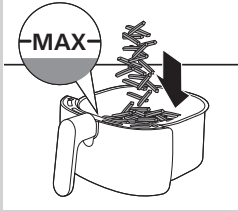
! Pažnja

- 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 potpuno normalno.
- Aparat nije potrebno prethodno zagrijavati.

1 Priključite utikač u zidnu utičnicu.

2 Izvadite posudu s košarom iz aparata tako da povučete dršku.

3 Stavite umetak za prženje u posudu.

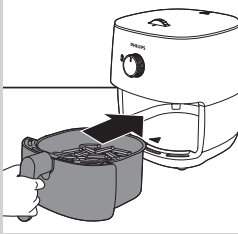


4 Stavite sastojke u košaru.



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 napuniti košaru iznad oznake "MAX" jer to može utjecati na kvalitetu krajnjih rezultata.
- Ako želite istovremeno pripremati različite namirnice, najprije provjerite predložena vremena kuhanja za različite namirnice.

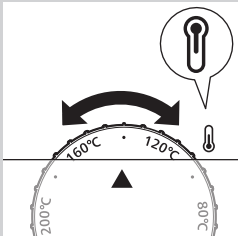


5 Vratite posudu s košarom natrag u Airfryer.

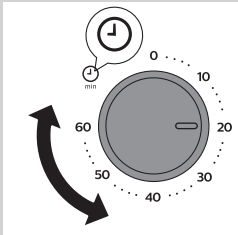


Pažnja

- Posudu nikada nemojte koristiti bez košare.
- Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.



6 Okrenite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.



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



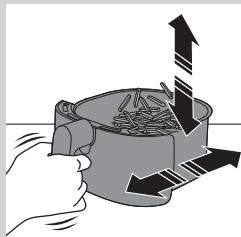
Napomena

- U tablici hrane potražite osnovne postavke za različite vrste hrane.



Savjet

- Ako tijekom kuhanja trebate promijeniti temperaturu ili vrijeme kuhanja, okrenite upravljačke regulatora na potrebnu postavku.



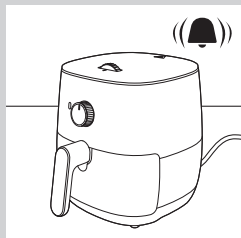
Napomena

- Neke namirnice moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte Tablicu hrane). Kako biste protresli sastojke, izvucite posudu s košarom, postavite je na radnu površinu otpornu na toplinu, gurnite poklopac i pritisnite gumb za otpuštanje košare kako biste izvadili košaru te protresite košaru iznad sudopera. Zatim stavite košaru u posudu i vratite ih 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.

8 Kada se oglasi zvono mjerača vremena, isteklo je postavljeno vrijeme kuhanja.

Napomena

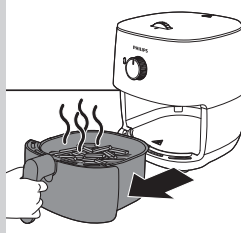
- Aparat možete i ručno isključiti. Kako biste to učinili, regulator mjerača vremena okrenite na 0 (u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu); za to je potrebna malo veća snaga nego za okretanje u smjeru kazaljke na satu.



9 Izvucite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

! Pažnja

- Posuda aparata Airfryer nakon procesa pripreme hrane bit će vrela. Obavezno je postavite na radnu površinu otpornu na toplinu (npr. tronožac itd.) pri uklanjanju posude s uređaja.



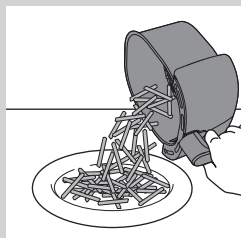
Napomena

- Ako sastojci nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u Airfryer držeći je za dršku i dodajte nekoliko dodatnih minuta.

10 Sadržaj košare ispraznite u zdjelu ili na tanjur. Pri posluživanju košaru obavezno izvadite iz posude jer na dnu posude može biti vrućeg ulja.

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 kuhate, nakon svake porcije ili prije protresanja ili vraćanja košare u posudu pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz posude. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu. Pri izlivanju viška ulja ili masnoće nosite kuhinjske rukavice. Vratite košaru u posudu.



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

Napomena

- Ako želite pripremiti drugu skupinu, ponovite korake 3 do 10.

Priprema domaćih prženih 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. Veći krumpirići obično su manje hrskavi od manjih.

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



Napomena

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

- 6 Stavite štapiće u košaru.**
- 7 Ispržite štapiće krumpira i protresite košaru 2 – 3 puta tijekom kuhanja.**

Čišćenje



Upozorenje

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

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

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



Savjet

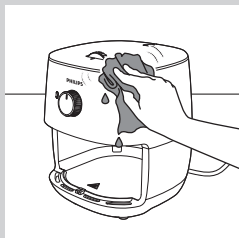
- Izvadite posudu i košaru iz aparata Airfryer kako bi se brže ohladilo.

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

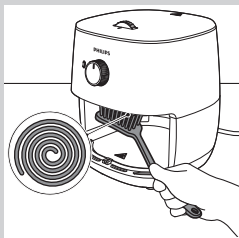


Savjet

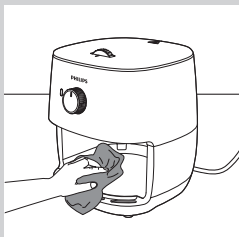
- Ako se ostaci hrane zalijepi za posudu ili košaru, možete ih namočiti u vrućoj vodi sa sredstvom za pranje posuda 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuda koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na posudi ili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



- 4 Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.




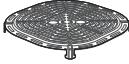



- 5 Grijaće elemente očistite četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.



- 6 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

Tablica za čišćenje

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Spremanje

- 1 Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.



Napomena

- Airfryer uvijek držite vodoravno kada ga nosite. Pazite i da držite posudu s prednje strane aparata jer bi posuda s košarom mogla skliznuti iz aparata ako se on slučajno nagne prema dolje. To može dovesti do oštećenja tih dijelova.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer fiksirani.

Recikliranje




- Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva (2012/19/EU).
- Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Ispravno odlaganje pridonosi sprječavanju negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

Jamstvo i podrška

Versuni nudi dvogodišnje jamstvo nakon kupnje ovog proizvoda. Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan nepravilnom uporabom ili nepravilnim održavanjem. Naše jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate dodatne informacije ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto www.philips.com/support.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz korištenje aparata. Ako problem ne možete riješiti 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 zagrijet će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je potpuno normalno. Sve ručke i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Posuda, košara i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		<p>Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijet će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom:</p>  <p>Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu.</p>
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste koristili odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svjež, brašnaste krumpire. Ako trebate spremati krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.
	U košari je prevelika količina sastojaka.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute na stranici 173 ovog korisničkog priručnika.
	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute na stranici 173 ovog korisničkog priručnika.
Airfryer se ne uključuje.	Aparat nije uključen u struju.	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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja košare).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem košare u posudu. Ako košaru umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu.
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.
	U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i košaru obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u košaru posušite tapkanjem.

TARTALOMJEGYZÉK

Fontos	180
Bevezetés	182
Általános leírás	182
Teendők az első használat előtt	184
Előkészítés a használatra	184
A készülék használata	184
Élelmiszer-táblázat	184
Az Airfryer készülék használata	186
Házi hasáburgonya készítése	189
Tisztítás	190
Tisztítási táblázat	191
Tárolás	191
Újrahasznosítás	192
Garancia és támogatás	192
Hibakeresés	192

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 kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltsen fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a kosárba a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem 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.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetékét tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.



- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és nem lehet 6°C-nál magasabb, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettség kockázatát az elkészült ételmszerben.
- Soha ne töltsön olajat a sütőedénybe.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény, a kosár és a zsíreltávolító a készülék használata közben és után felforrósodik, ezért mindig óvatosan kezelje.
- 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 Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.

- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aransárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütvé vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilsav termelődésének minimalizálása érdekében).
- Ha a készülék fel van szerelve kosárkioldó gombbal, akkor ezt a gombot nem szabad rázásakor megnyomni.
- Legyen óvatos a főzőkamra felső részének tisztításakor: ügyeljen a forró fűtőelemre és a fém részek éleire.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Zsíros étel főzésekor az Airfryer füstöt bocsáthat ki. Legyen különösen figyelmes, ha a termék rendelkezik távvezérlővel vagy késleltetett indítás funkcióval.
- Legyen elővigyázatos, amikor romlandó alapanyagból főz a késleltetett indítás funkció használatával (előfordulhat, hogy baktériumok szaporodnak el az ételben).

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

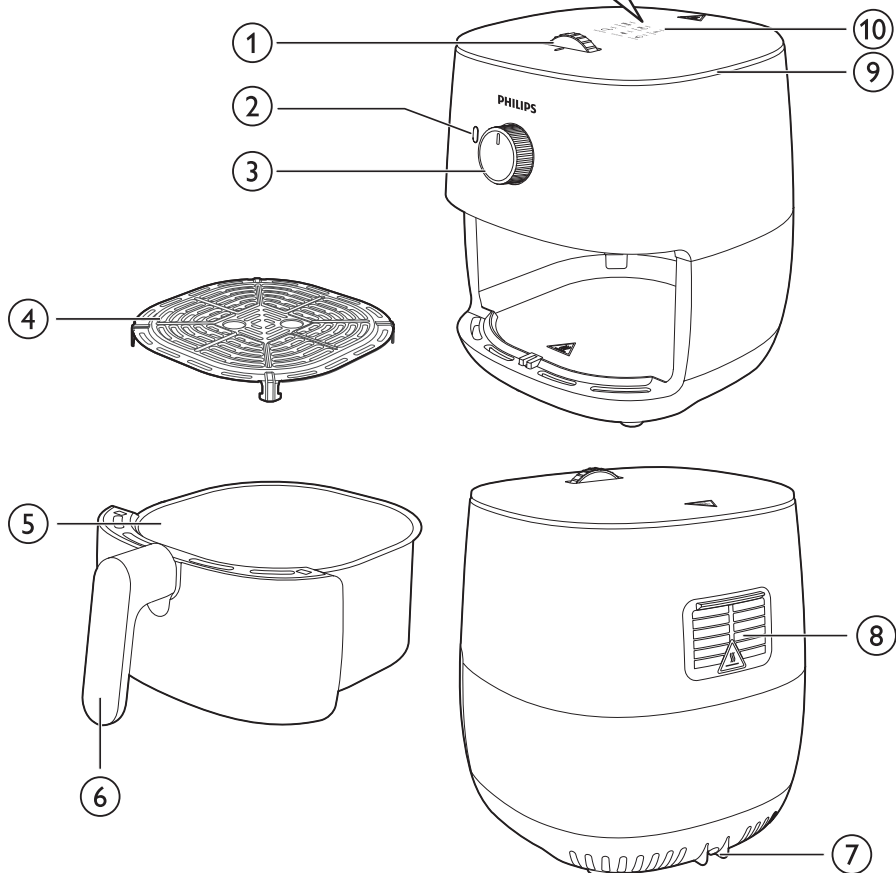
A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás

- 1 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 2 Feszültségjelző
- 3 Időzítő gomb
- 4 Sütőbetét
- 5 Sütőedény
- 6 Markolat
- 7 Hálózati kábel
- 8 Levegőkimeneti nyílások
- 9 Levegőbemeneti nyílás
- 10 Élelmiszer-táblázat



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Teendők az első használat előtt

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát és címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Az első használat előtt alaposan, a tisztításról szóló résznek megfelelő módon tisztítsa meg a készüléket.

Előkészítés a használatra

- 1 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. hasáburgonya, garnélarák, csirke alsócomb, fagyasztott ételek), a változatlan eredmény elérése érdekében rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg a kosárban lévő alapanyagokat 2-szer vagy 3-szor.

Alapanyagok	Min.– max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Vékonyra szeletelt fagyasztott hasáburgonya (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 hüv.)	200-500 g/7-18 uncia	22–25	180 °C/350 °F	• 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg

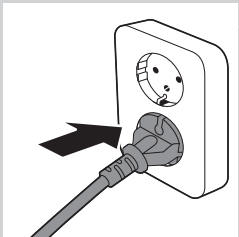
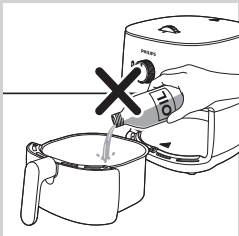
Alapanyagok	Min.– max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Házi készítésű hasáburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	200-500 g/7-18 uncia	18–26	180 °C/350 °F	• 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Fagyasztott csirkefalatok	200-600 g/7-21 uncia	10–15	200 °C/400 °F	• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Fagyasztott tavaszi tekercsek	200-600 g/7-21 uncia	10–15	200 °C/400 °F	• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	1–3 húspogácsa	15-20	200 °C/400 °F	
Fasírt	800 g / 28 oz	50–55	150 °C/300 °F	• Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 150 g/5 uncia)	1–2 hússzelet	11–15	200 °C/400 °F	• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Vékony kolbászok (körülbelül 50 g/1,8 uncia)	1–6 darab	9–13	200 °C/400 °F	• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	2–6 darab	18-24	180 °C/350 °F	• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	1–3 darab	20–25	180 °C/350 °F	
Egész hal (kb. 300–400 g/ 11–14 uncia)	1 hal	22–27	200 °C/400 °F	
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	1-3 (1 réteg)	22–25	160°C / 325°F	
Vegyes zöldségek (durvára vágva)	200-600 g/7-21 uncia	10-20	180 °C/350 °F	• Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint • Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Muffin (körülbelül 50 g/1,8 uncia)	1–7	12–15	180 °C/350 °F	• Használja a muffinkelyheket
Sütemény	500 g/18 uncia	50-60	160 °C/325 °F	• Használjon tepsit

Alapanyagok	Min.– max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Elősütött kenyér/ zsemle (kb. 60 g/2 uncia)	1–4 darab	6-8	200 °C/400 °F	
Házi készítésű kenyér	500 g / 18 oz	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Használja a sütőtartozékot • A lehető leglaposabb formát kell elérni annak érdekében, hogy a kenyér ne érjen hozzá a fűtőelemhez kelés közben.

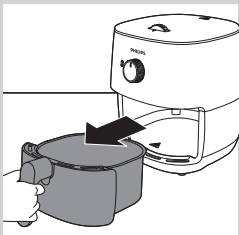
Az Airfryer készülék használata

! Vigyázat!

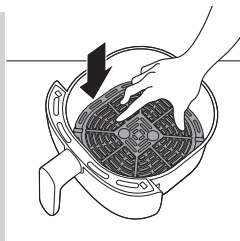
- Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.
- Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! Használja a fogantyúkat vagy gombokat! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.
- A készülék kizárólag háztartási használatra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



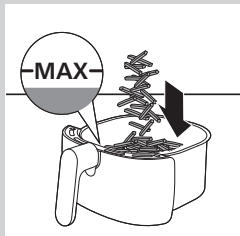
- 1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



- 2 Vegye ki a sütőedényt a kosárral együtt a készülékből, a fogantyúnál fogva.



3 Helyezze a sütőbetétet a sütőedénybe.

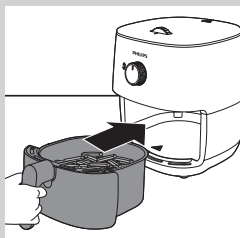


4 Tegye az alapanyagokat a kosárba.



Megjegyzés

- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot” a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat” fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse a kosarat a „MAX” jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.
- Ha különböző ételeket szeretne készíteni egy időben, ellenőrizze a különböző hozzávalókhöz javasolt főzési időt, mielőtt egyszerre kezdené őket főzni.

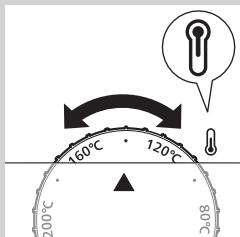


5 Helyezze vissza a sütőedényt a kosárral együtt az Airfryer készülékbe.

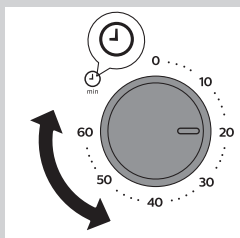


Vigyázat!

- Tilos a sütőedényt a kosár nélkül használni.
- Ne érintse meg a sütőedényt vagy a kosarat használat közben és után, mivel nagyon felforrósodnak.



6 Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

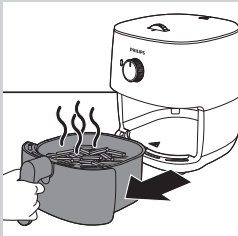
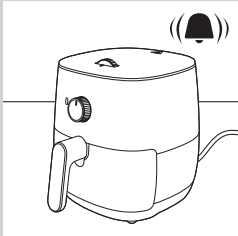
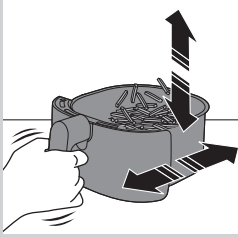


7 A készülék bekapcsolásához állítsa az időzítőgombot a megfelelő elkészítési időre.



Megjegyzés

- Lásd az alapvető sütési beállításokat tartalmazó élelmiszer-táblázatot a különböző típusú ételekhez.



Tipp

- Ha használat közben módosítani kívánja az étlekészítés hőmérsékletét vagy idejét, forgassa a vezérlőgombokat a kívánt állásba.

Megjegyzés

- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázat”). A hozzávalók összerázásához húzza ki a sütőedényt a kosárral együtt, helyezze hőálló munkalap-felületre, csúsztassa el a fedelet, és nyomja meg a kosár kioldógombját a kosár eltávolításához, majd rázza meg a kosarat a mosogató felett. Majd helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe, és csúsztassa 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.

8 Amikor megszólal az időzítő, a beállított idő letelt.

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.

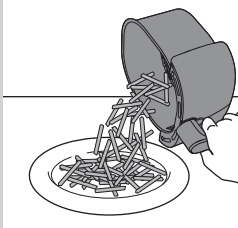
9 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók készen vannak-e.

Vigyázat!

- A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Mindig hőálló munkalapra (pl. alátét stb.) helyezze a sütőedényt, amikor kiveszi a készülékből.

Megjegyzés

- Ha az étel még nem készült el, a fogantyúval egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe, és néhány perccel növelje meg az időt.



- 10** Ürítse a kosár tartalmát egy tálba vagy egy tálcára. A tartalom kiürítéséhez mindig vegye ki a kosarat a sütőedényből, mivel forró olaj lehet a sütőedény alján.



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 vagy visszahelyezné a kosarat a sütőedénybe, óvatosan kiontheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt. Helyezze a kosarat hőálló felületre. A felesleges olaj vagy zsír kiöntéséhez viseljen sütőkesztyűt. Helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe.

Ha egy adag étel elkészült, az Airfryer azonnal készen áll a következő adag sütésére.



Megjegyzés

- Egy új ételadag elkészítéséhez ismételje meg a 3–10. lépéseket.

Házi hasáburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasáburgonya készítéséhez:

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasáburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
- Az egyenletes eredmény érdekében a legjobb, ha maximum 500 grammos/18 unciás adagokban süti a hasáburgonyát az Airfryer készülékben. A nagyobb hasáburgonyák általában kevésbé ropogósak, mint a kisebbek.

- 1** Hámozza meg a burgonyát, és vágja hasábra (1 x 1 cm/0,4 x 0,4 hüv. vastagságúra).
- 2** Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.
- 3** Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasáburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.
- 4** Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.
- 5** Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

Megjegyzés

- Ne döntse meg a tálat annak érdekében, hogy a burgonyahasábok egyszerre a kosárba essenek, ezáltal megelőzheti, hogy felesleges olaj kikerüljön a sütőedényből.

6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.

7 Süsse meg a burgonyahasábokat, és közben 2-3-szor rázza meg a kosarat.

Tisztítás

Figyelmeztetés

- **Hagyja, hogy a kosár, a sütőedény, illetve a készülék belseje teljesen lehűljön, mielőtt elkezdené megtisztítani őket.**
- **A sütőedény, a kosár és a készülék belseje 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

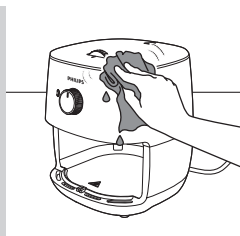
- Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényt és a kosarat.

2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.

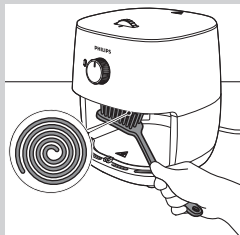
3 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és a kosarat. **Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „Tisztítási táblázat”).**

Tipp

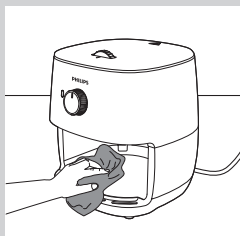
- Ha ételmaradványok ragadnak a sütőedénybe vagy a kosárba, áztassa őket forró, mosogatószeres vízben 10–15 percig. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen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



4 A készülék burkolatát törölje le egy nedves ruhával.




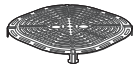



5 A fűtőelemet tisztítókefével szabadítsa meg a lerakódott ételmaradéktól.



6 A készülék belsejét meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

Tisztítási táblázat

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Tárolás

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 2 Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.



Megjegyzés

- Mindig tartsa vízszintesen az Airfryer készüléket, amikor hordozza azt. Igyekezzen a készülék elején a sütőedényt is megfogni, mivel a sütőedény a kosárral együtt kicsúszhat a készülékből, ha véletlenül hátrafelé billenti a készüléket. Ezzel kárt tehet ezekben az alkatrészekben.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

Ujrahasznosítás




- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).
- Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

Garancia és támogatás

A Versuni két éves garanciát nyújt a termék megvásárlását követően. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használat vagy nem megfelelő karbantartás miatt következett be. A garanciánk nem érinti a törvény által biztosított fogyasztói jogokat. További információért vagy a garancia igénybe vételéhez látogasson el weboldalunkra: www.philips.com/support.

Hibakeresés

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

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék a használat során kívül is felforrósodik.	A hő belülről a külső falakra sugárzik.	Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie. A sütőedény, a kosár és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:  Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos.
A házi készítésű hasábburgonyáim nem a vártnak megfelelőek.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.
	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonya készítésére vonatkozó utasításokat (188. oldal).
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonya készítésére vonatkozó utasításokat (188. oldal).
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.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ez okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja).	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros alapanyagokat süt.	Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné.

SOMMARIO

Importante	194
Introduzione	197
Descrizione generale	197
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	199
Preparazione per l'uso	199
Utilizzo dell'apparecchio	199
Tabella dei cibi	199
Frittura ad aria	201
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	204
Pulizia	205
Tabella di pulizia	206
Conservazione	207
Riciclaggio	207
Garanzia e assistenza	207
Risoluzione dei problemi	208

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 immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scariche elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello 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 cestello.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

Avviso

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito da Philips, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare molto calde durante l'uso.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni.



- 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 attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o rivestimenti di carta nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patata conservata e superiore ai 6 °C in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli alimenti preparati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio 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, il cestello e il riduttore di grassi diventano caldi durante e dopo l'uso 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.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.

- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida 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).
- Se l'apparecchio è dotato di un pulsante di rilascio del cestello, questo pulsante non deve essere premuto mentre si scuote il recipiente.
- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo sia completamente cotto nel sistema Airfryer.
- Durante la cottura di cibi grassi, il sistema Airfryer potrebbe emettere fumo. Prestare particolare attenzione se il prodotto dispone di un telecomando o di una funzione di avvio ritardato.
- Prestare attenzione quando si cuociono alimenti facilmente deperibili con la funzione di avvio programmato (potrebbero formarsi batteri).

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Introduzione

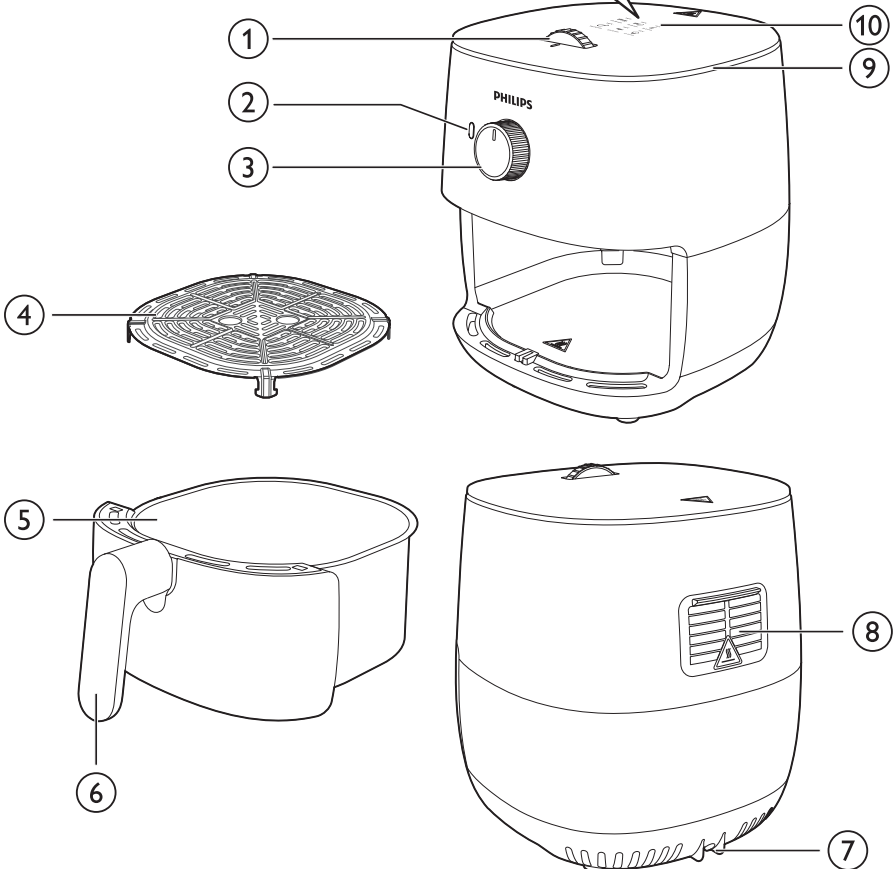
Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: www.philips.com/welcome.

Descrizione generale

- 1 Manopola della temperatura
- 2 Indicatore di alimentazione
- 3 Manopola del timer
- 4 Insetto per friggere
- 5 Recipiente
- 6 Impugnatura
- 7 Cavo di alimentazione
- 8 Prese di aerazione
- 9 Ingresso dell'aria
- 10 Tabella dei cibi



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere gli adesivi o le etichette (se presenti) dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, come indicato nel capitolo sulla pulizia.

Preparazione per l'uso

- 1 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 le pietanze 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, fusi di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Patatine surgelate sottili (7x7 mm)	200-500 g	22-25	180° C/350° F	• Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Patatine fritte fatte in casa (10x10 mm di spessore)	200-500 g	18-26	180° C/350° F	• Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte

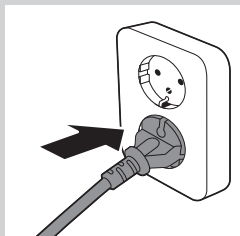
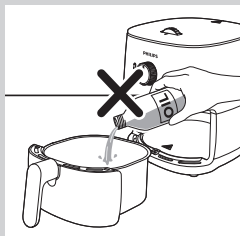
Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Nuggets di pollo surgelati	200-600 g	10-15	200° C/400° F	• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Involtilini primavera surgelati	200-600 g	10-15	200° C/400° F	• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g)	1-3 polpette	15-20	200° C/400° F	
Polpettone	800 g	50-55	150° C/300° F	• Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Braciole senza osso (circa 150 g)	1-2 braciole	11-15	200° C/400° F	• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili (circa 50 g)	1-6 pezzi	9-13	200° C/400° F	• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	2-6 pezzi	18-24	180° C/350° F	• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	1-3 pezzi	20-25	180° C/350° F	
Pesce intero (circa 300-400 g)	1 pesce	22-27	200° C/400° F	
Filetto di pesce (circa 200 g)	1-3 (1 strato)	22-25	160° C/325° F	
Verdure miste (tritate grossolanamente)	200-600 g	10-20	180° C/350° F	• Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Muffin (circa 50 g)	1-7	12-15	180° C/350° F	• Utilizzare gli stampi per muffin
Torte	500 g	50-60	160° C/325° F	• Usare una teglia
Pane/panini precotti (circa 60 g)	1-4 pezzi	6-8	200° C/400° F	

Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Pane fatto in casa	500 g	50-60	150° C/300° F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno • La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.

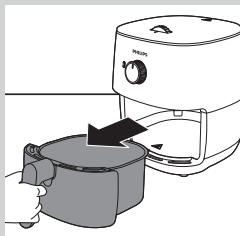
Frittura ad aria

! Attenzione

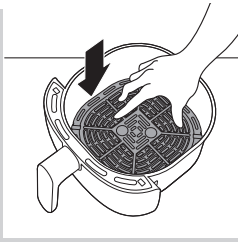
- La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.
- Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.
- Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.
-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



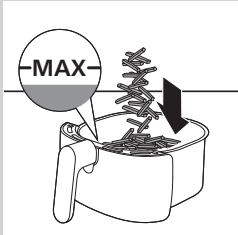
1 Inserire la spina nella presa a muro.



2 Rimuovere il recipiente e il cestello dall'apparecchio tirando l'impugnatura.



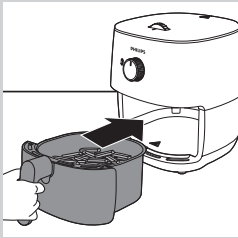
3 Posizionare l'inserito per friggere all'interno del recipiente.



4 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

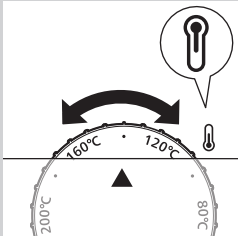
- L'Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
- Se si desidera preparare ingredienti diversi contemporaneamente, controllare i tempi di cottura suggeriti per i diversi ingredienti prima di iniziare a cuocerli insieme.



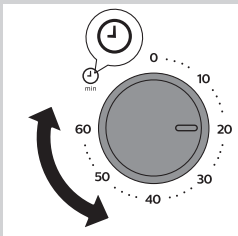
5 Riposizionare recipiente e il cestello nell'Airfryer.

Attenzione

- **Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.**
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventano molto caldi.**



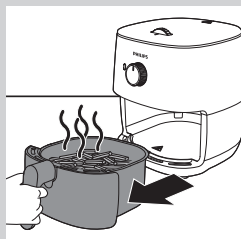
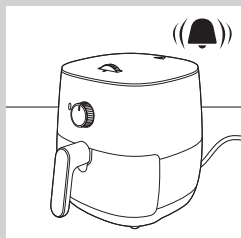
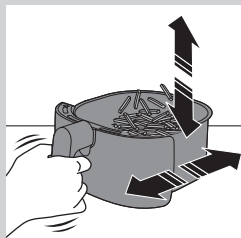
6 Ruotare la manopola della temperatura fino al valore richiesto.



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

Nota

- Fare riferimento alla tabella dei cibi con le impostazioni di cottura di base per i vari tipi di alimenti.



Suggerimento

- Durante la cottura, se è necessario modificare la temperatura o il tempo di cottura, ruotare le manopole di controllo sull'impostazione desiderata.

Nota

- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente con il cestello, posizionarlo su una superficie di lavoro resistente al calore, inserire il coperchio e premere il pulsante di rilascio del cestello per rimuoverlo e scuotere il cestello sul lavello. Quindi inserire il cestello nel recipiente e riposizionarlo 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.

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.

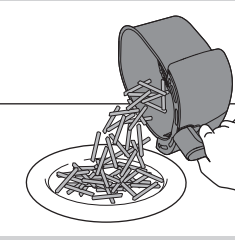
9 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

Attenzione

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Posizionarlo sempre su un piano di lavoro resistente al calore (ad es. un sottopentola, ecc.) quando lo si estrae dal dispositivo.**

Nota

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



10 Svuotare il contenuto del cestello in un recipiente o in un piatto. Rimuovere sempre il cestello dal recipiente per svuotare il contenuto, in quanto l'olio caldo potrebbe trovarsi sul fondo del 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 utilizzati, 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 e reinserire il cestello nel recipiente. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il cestello all'interno del recipiente.

Quando una prima parte di ingredienti è cotta, Airfryer è subito pronto per cuocerne un'altra.

Nota

- Ripetere i passaggi da 3 a 10 se si desidera preparare altri ingredienti.

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte nell'Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
- È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 500 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.

- 1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (spessore 1 x 1 cm).
- 2** Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
- 3** Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.
- 4** Versare un cucchiaino di olio per cucinare nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
- 5** Rimuovere i bastoncini 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 tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

- 6 Mettere le patate nel cestello.
- 7 Friggere i bastoncini di patate e scuotere il cestello 2-3 volte durante la cottura.

Pulizia



Avviso

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente e l'interno dell'apparecchio.
- Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono rivestiti di materiale 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.



Suggerimento

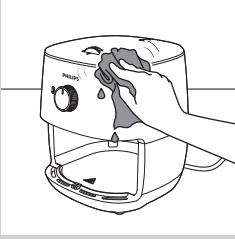
- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciare raffreddare l'Airfryer più rapidamente.

- 2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.
- 3 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la tabella "Pulizia").

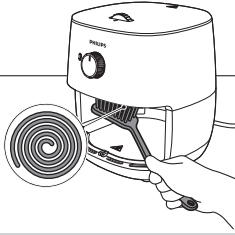


Suggerimento

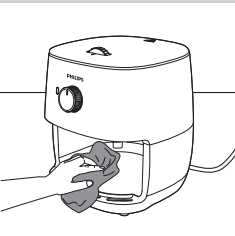
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio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



- 4 Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.




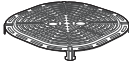



- 5 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzolina.



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

Tabella di pulizia

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

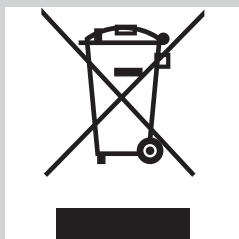
Conservazione

- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

Nota

- Tenere sempre l'Airfryer in posizione orizzontale durante il trasporto. Assicurarsi di tenere una mano sul recipiente con il cestello nella parte anteriore dell'apparecchio, in quanto potrebbe cadere accidentalmente se l'apparecchio viene inclinato verso il basso e danneggiarsi.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- 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 25cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400m².
- 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 dopo l'acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso errato o a una scarsa manutenzione del prodotto. La nostra garanzia non influisce sui diritti dell'utente previsti dalla legge in quanto consumatore. Per ulteriori informazioni o per richiedere la garanzia, visitare il sito Web www.philips.com/support.

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 sotto, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare l'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.	Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio 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.
		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 cestello è eccessiva.	Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire le istruzioni riportate a pagina 205 di questo manuale di istruzioni.
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire le istruzioni riportate a pagina 205 di questo manuale di istruzioni.
L'Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	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 dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.

МАЗМҰНЫ

Маңызды ақпарат	212
Кіріспе	215
Жалпы сипаттама	215
Алғашқы рет қолданар алдында	215
Пайдалануға дайындау	215
Құралды қолдану	217
Тағам кестесі	217
Аэрогрильде пісіру	219
Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау	222
Тазалау	223
Тазалау кестесі	225
Сақтау	225
Өңдеу	225
Кепілдік және қолдау	226
Ақаулықтарды жою	226

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 себетке 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 себетте көрсетілген максималды деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.

Абайлаңыз

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады. Әрдайым ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын тексеріңіз.
- Бұл құрал сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны 8 және одан жоғары жастағы балалар мен физикалық, сезу немесе ойлау қабілеттері шектеулі не болмаса тәжірибесі және білімі аз адамдар қадағалаумен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алған және байланысты қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады. Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құралды қабырғаға қарсы немесе басқа да құралдарға қарсы қоймаңыз. Құралдардың артында, екі жағынан және



құралдың үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз.

Құралдың жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.

- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар, құралдан табаны алу кезінде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыға жеңіл ингредиенттерді немесе қаптау қағазын салмаңыз.
- Пайдалану барысында құрылғының ашық беттері қатты ысып кетуі мүмкін.
- Картопты сақтау: температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қауіпін азайту үшін 6°C-тан жоғары болуы тиіс.
- Майды түпқоймасына құймаңыз.
- Бұл құрал 5°C және 40°C аралығындағы сыртқы температурада пайдалануға арналған.
- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құралды дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құралды осы пайдаланушы нұсқаулығында сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, Philips -тің тек түпнұсқа қосалқы құралдарын пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін түпқойма, себет және май кетіргіш қатты қызады, оларды абайлап пайдаланыңыз.
- Құралды 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 асүйлерде, 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.

- Құралды тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек қана Philips-тің қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, құралды ток 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-ден жоғары мәнде қуырмаңыз (акриламид түзілуін азайту үшін).
- Құрылғы себетті босату түймешігімен жабдықталған болса, шайқау кезінде бұл түймені басуға болмайды.
- Пісіру камерасының жоғарғы аймағын тазалау кезінде абайлаңыз: ыстық қыздыру элементі, металл бөлшектердің шеті.
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майлы тағам пісіру кезінде мультипеш түтін шығаруы мүмкін. Өнімде қашықтан басқару пульті немесе кешіктіріп бастау функциясы болса, ерекше назар аударыңыз.
- Кідірілген іске қосу функциясымен оңай бұзылатын тағамды пісіру кезінде сақ болыңыз (бактериялар көбеюі мүмкін).

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!
Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com/welcome веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттама

- 1 Температура дөңгелегі
- 2 Қуат көрсеткіші
- 3 Таймер түймесі
- 4 Қуыруға арналған қосалқы бөлік
- 5 Таба
- 6 Сап
- 7 Ток сымы
- 8 Ауа шығыс жерлері
- 9 Ауа кіретін тесік
- 10 Тағам кестесі

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
- 2 Құралдың барлық жапсырмаларын немесе белгілерін (қолжетімді болса) алып тастаңыз.
- 3 Алғаш пайдаланбас бұрын құралды тазалау тарауында көрсетілгендей мұқият тазалаңыз.

Пайдалануға дайындау

- 1 Құралды тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.



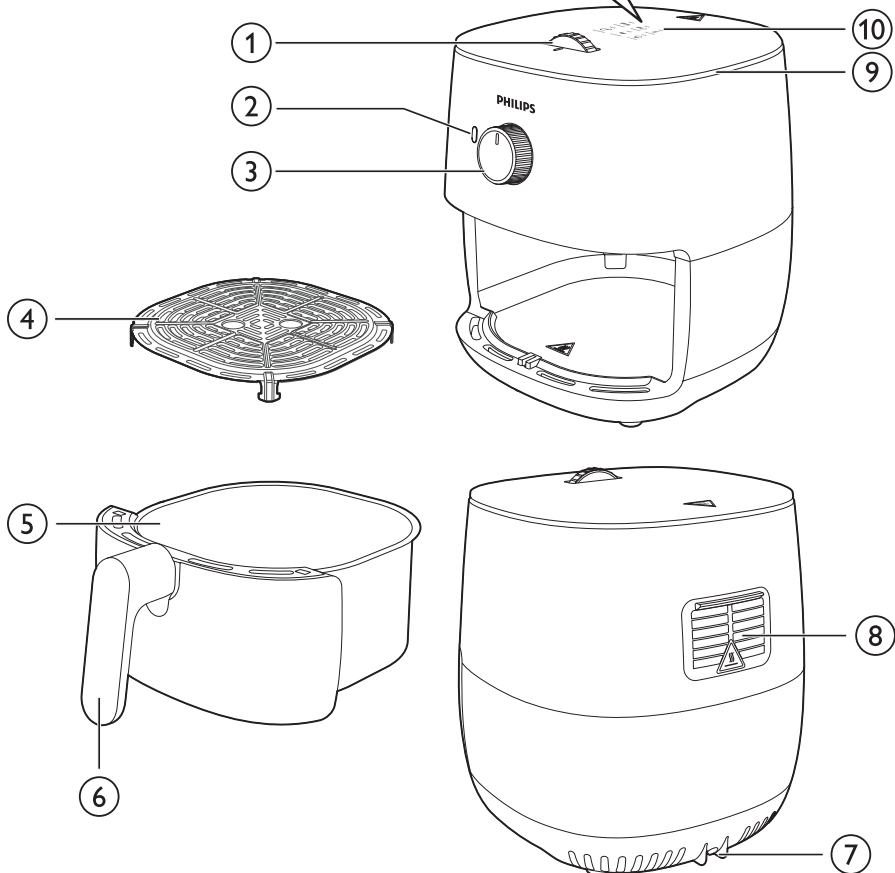
Ескертпе

- Құралдың үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бумен зақымданатын заттардың жанына немесе астына қоюға болмайды.

216ҚАЗАҚ



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Құралды 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 себеттегі ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

Азық түрлері	Мин.– макс. мөлшері	Уақыт (мин)	Температура	Ескертпе
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм)	200-500 г / 7-18 унция	22-25	180°C/350°F	• Қабылдау алдында шайқаңыз, төңкеріңіз немесе араластырыңыз.
Үйдегі фри картоп (жуандығы 10x10 мм/0,4x0,4 дюйм)	200-500 г / 7-18 унция	18-26	180°C/350°F	• Қабылдау алдында шайқаңыз, төңкеріңіз немесе араластырыңыз.
Мұздатылған тауық етінің кесектері	200-600 г / 7-21 унция	10-15	200°C/400°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	200-600 г / 7-21 унция	10-15	200°C/400°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	1-3 котлет	15-20	200°C/400°F	
Ет орамасы	800 г / 28 унция	50-55	150 °C/300 °F	• Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз
Сүйексіз ет кесектері (шамамен 150 г / 5 ун)	1-2 кесек	11-15	200°C/400°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

218ҚАЗАҚ

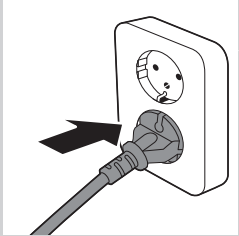
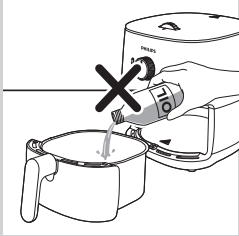
Азық түрлері	Мин.– макс. мөлшері	Уақыт (мин)	Температура	Ескертпе
Жіңішке шұжықтар (шамамен 50 г/1,8 унция)	1-6 бөлік	9-13	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унция)	2-6 бөлік	18-24	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төсі (шамамен 160 г/6 унция)	1-3 бөлік	20-25	180°C/350°F	
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/ 11-14 унция)	1 балық	22-27	200°C/400°F	
Балық сүбесі (шамамен 200 г/7 унция)	1-3 (1 қабат)	22-25	160°C/325°F	
Аралас көкөністер (үлкейтіп туралған)	200-600 г/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз. Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффин (шамамен 50 г/1,8 унция)	1-7	12-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Маффинге арналған қалыпты пайдаланыңыз
Торт	500 г/18 унция	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Пісіруге арналған форманы пайдаланыңыз.
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г /2 унция)	1-4 бөлік	6-8	200°C/400°F	
Үйдің наны	500 г / 18 унция	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей пішінін барынша тегіс ету керек.

Аэрогрильде пісіру

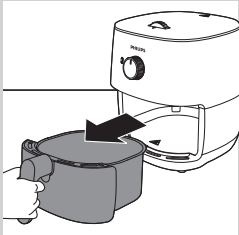


Ескерту

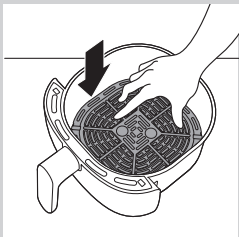
- Бұл ыстық ауада жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.
- Ыстық беттерді ұстамаңыз. Тұтқаларды немесе тетіктерді пайдаланыңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.
- Құралды алғаш рет пайдаланғанда түгін шығуы мүмкін. Бұл әдеттегі нәрсе.
- Құралды алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.



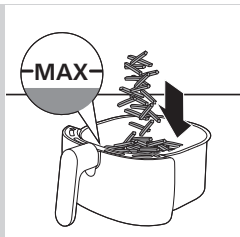
1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



2 Тұтқаны тарту арқылы табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.



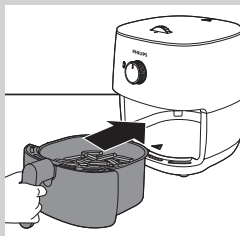
3 Қуыруға арналған қосалқы бөлікті табаға қойыңыз.



4 Ингредиенттерді себетке салыңыз.

Ескертпе

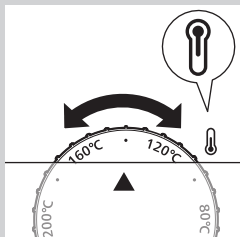
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері және болжалды пісіру уақыттары бойынша «Тағам кестесін» қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті «МАКС.» көрсетімінен асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.
- Егер бір уақытта әртүрлі ингредиенттерді әзірлегіңіз келсе, оларды бір уақытта пісірмес бұрын, түрлі ингредиенттер үшін қажетті ұсынылатын пісіру уақытын тексеріңіз.



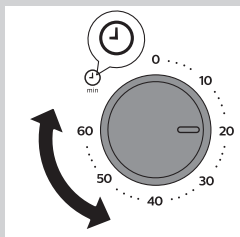
5 Табаны себетпен бірге қайтадан аэрогрильге салыңыз.

Ескерту

- Себет салынбаса, табаны пайдаланбаңыз.
- Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт өткен соң табаны немесе себетті ұстамаңыз.



6 Температура тұтқасын қажетті температураға бұрап қойыңыз.



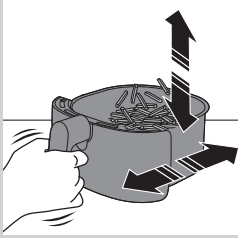
7 Құрылғыны қосу үшін таймер тұтқасын қажетті пісіру уақытына бұрап қойыңыз.

Ескертпе

- Әртүрлі тағам түрлері үшін негізгі пісіру параметрлері берілген тағам кестесін қараңыз.

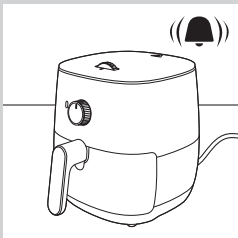
Кеңес

- Пісіріп жатқанда пісіру температурасын немесе уақытын өзгерту керек болса, басқару тұтқаларын қажетті мәндерге бұрап қойыңыз.



Ескертпе

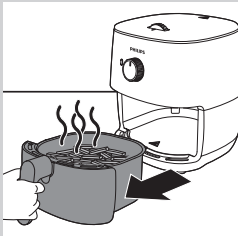
- Кейбір ингредиенттер пісіру уақыты бойынша арасында шайқауды немесе аударуды талап етеді («Тағам кестесін» қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін кастрюльмен бірге табаны тартып шығарыңыз да, оны ыстыққа төзімді жұмыс үстелінің үстіне қойыңыз, себетті шығару үшін себетті босату түймесін басып қақпағын ашыңыз, себетті раковинаның үстінде шайқаңыз. Содан кейін себетті табаға салыңыз да, оларды қайтадан құрылғыға 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.



8 Таймер қоңырауы естілген кезде, пісіру уақытының өткенін 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.



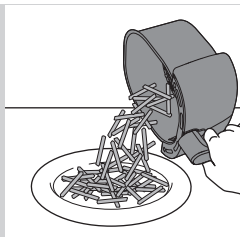
9 Табаны тартыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

Ескерту

- Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құрылғыдан шығарған кезде оны әрдайым ыстыққа төзімді жұмыс үстелінің үстіне қойыңыз (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем және т.б.).

Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны тұтқасынан ұстап, аэрогрильдің ішіне қарай сырғытыңыз, сосын біраз қосымша минут қосыңыз.



10 Себеттің ішіндегісін тостағанға немесе табаққа салыңыз. Ішіндегісін алу үшін әрқашан себетті табадан алып тастаңыз, себебі ыстық май табаның түбінде қалып қоюы 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 табадағы себетті ауыстырғаннан кейін не бұрын әр бөліктен кейін табадан кез келген артық майды немесе ерітілген майды құйып алғыңыз келуі мүмкін. Себетті ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Артық немесе пайдаланылған майды төгу үшін ыстыққа төзімді пешке арналған қолғап киіңіз. Себетті табаға қайта салыңыз.

Ингредиенттердің бір бөлігі дайын болғанда, аэрогриль бірден екінші бөлігін пісіре дайын болады.

Ескертпе

- Басқа бір бөлікті әзірлегіңіз келсе, 3-10-шы қадамдарды орындаңыз.

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. Кішігірім картоп үлкен картопқа қарағанда қытырлақ болады.

- 1 Картоптың сыртын аршыңыз, сосын жіңішке (қалыңдығы 1 x 1 см/0,4 x 0,4 дюйм) етіп тураңыз.**
- 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, себеттегі барлық таяқшаларды төгу үшін тостағанды еңкейтпеңіз.

- 6 Таяқшаларды себетке салыңыз.
- 7 Картофельные палочки обжарьте и встряхните корзину 2-3 раза во время приготовления. Картоп таяқшаларын қуырыңыз және пісіру уақытында себетті 2-3 рет шайқаңыз.

Тазалау

Абайлаңыз

- Тазаламастан бұрын себетті, табаны және құрылғының ішін әбден суытып алыңыз.
- Таба, себет пен құрылғының ішкі жағы жабыспайтын қабатпен қапталған. 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

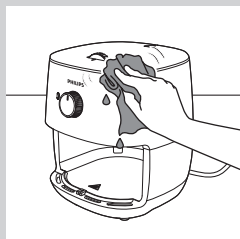
- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін таба мен себетті алып тастаңыз.

- 2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.
- 3 Табаны және себетті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).

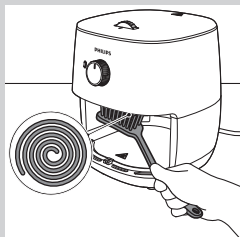


Кеңес

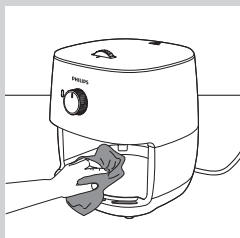
- Егер тағам қалдықтары табаға немесе себетке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе себетте майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.
- Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.



4 Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.




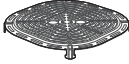



5 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.



6 Құралдың ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

Тазалау кестесі

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Сақтау

- 1 Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
- 2 Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.



Ескертпе

- Аэрогрильді алып жүргенде оны әрдайым көлденең күйде ұстаңыз. Табаны да құрылғының алдыңғы бөлігінде ұстап тұрыңыз, себебі ол төмен еңкейтілген кезде байқаусызда құрылғыдан сырғып кетуі мүмкін. Бұл осы бөліктердің зақымдануына себеп болуы мүмкін.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

Өңдеу




- Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

Кепілдік және қолдау

Versuni компаниясы сатып алғаннан кейін осы өнімге екі жылдық кепілдік береді. Егер ақау дұрыс пайдаланбау немесе сапасыз техникалық қызмет көрсету салдарынан болса, бұл кепілдік күшін жояды. Біздің кепілдік тұтынушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу үшін немесе кепілдікті пайдалану үшін біздің веб-сайтқа кіріңіз www.philips.com/support.

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 әдеттегі нәрсе. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағамның дұрыс пісірілуін қамтамасыз ету үшін құрал қосылған кезде таба, себет және 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: 
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.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Себеттегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Үйде дайындалатын картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығының 222-бетінде берілген нұсқауларды орындаңыз.
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалатын картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығының 222-бетінде берілген нұсқауларды орындаңыз.
Аэрогриль қосылмайды.	Құрал розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрал қосылған.	Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Себетті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер себетті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктерінің түсіп қалуына әкелуі мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.
Құралдан ақ түтін шығады.	Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.	Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен себетті жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Себетке салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.

TURINYS

Svarbu	229
Įvadas	231
Bendrasis aprašymas	231
Prieš naudodami pirmą kartą	233
Paruošimas naudoti	233
Prietaiso naudojimas	233
Maisto lentelė	233
Kepimas karštu oru	235
Naminių bulvyčių kepinimas	238
Valymas	238
Valymo lentelė	240
Laikymas	240
Perdirbimas	240
Garantija ir techninė priežiūra	241
Trikčių diagnostika ir šalinimas	241

Svarbu

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



Pavojus

- Nedėkite prietaisu ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalkaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Neužpildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite prietaiso vidaus, kol jis veikia.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant krepšelio 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 žemintą sieninį el. lizdą. 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 ir protiniai gebėjimai yra silpnėsi, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrėti siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir



oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro nuimdami išimdami keptuvą iš prietaiso.

- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar pakavimo popieriaus.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tiktai laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Niekada nepilkite į keptuvą aliejaus.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Naudojant prietaisą ir po naudojimo, keptuvas, krepšelis ir riebalų reduktorius būna karšti, 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“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Baigę naudoti, būtinai išjunkite prietaisą 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 neskrudinkite aukštesnėje

nei 180 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilamido išskyrimas).

- Jei prietaise yra krepšelio atlaisvinimo mygtukas, kratydami šio mygtuko nespaukite.
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo skyriaus dalį: karštas kaitinimo elementas ir metalinių dalių kraštai.
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Gaminant riebų maistą iš „Airfryer“ gali sklisti dūmai. Atkreipkite ypatingą dėmesį, jei gaminys veikia su nuotolinio valdymo pultu ir turi paleidimo atidėjimo funkciją.
- Būkite atsargūs gamindami greitai gendantį maistą su paleidimo atidėjimo funkcija (gali daugintis bakterijos).

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Įvadas

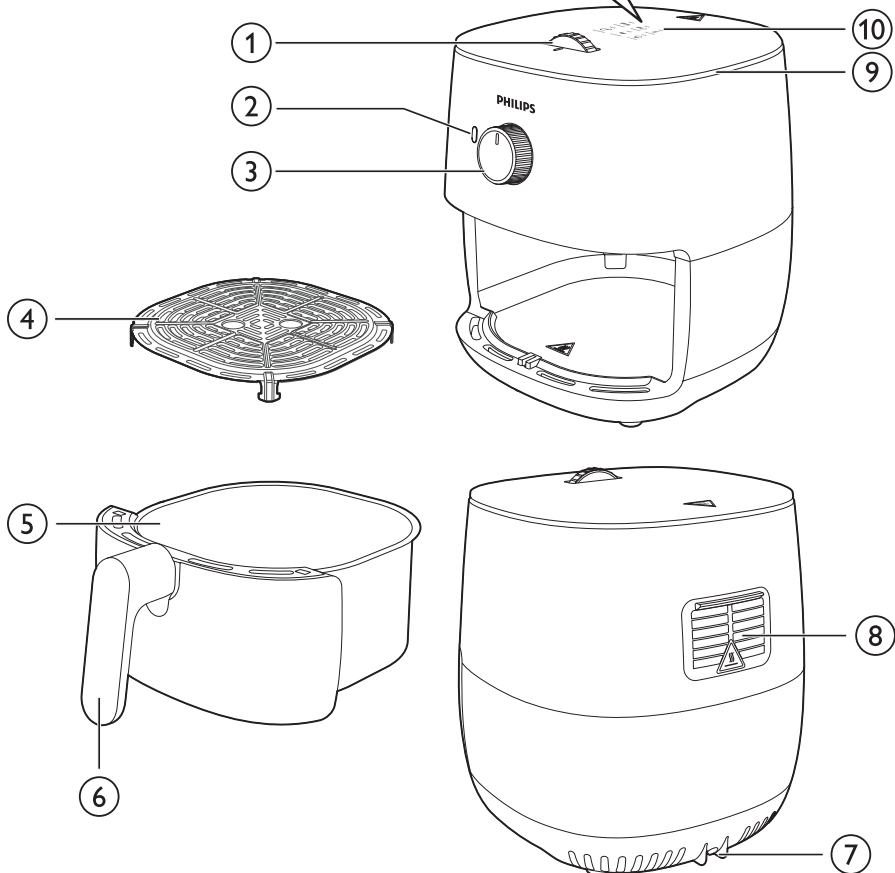
Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašymas

- 1** Temperatūros reguliavimo rankenėlė
- 2** Maitinimo indikatorius
- 3** Laikmačio rankenėlė
- 4** Kepimo karštu oru įdėklas
- 5** Keptuvas
- 6** Rankena
- 7** Maitinimo laidas
- 8** Oro angos
- 9** Oro įleidimas
- 10** Maisto lentelė



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Prieš naudodami pirmą kartą

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite prietaisą, kaip nurodyta valymo skyriuje.

Paruošimas naudoti

- 1 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 daiktai, kuriuos gali sugadinti garai, pvz., prie sienų ir po spintelėmis.

Prietaiso naudojimas

Maisto lentelė

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus gaminamam maisto tipui.



Pastaba

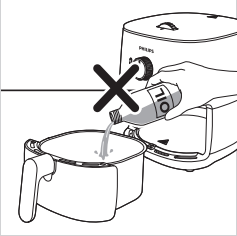
- Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.
- Ruošdami didesnį maisto kiekį (pvz., keptas bulvytes, krevetes, kulšeles, šaldytus užkandžius), pakratykite, pasukite ar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

Produktai	Min.–maks. kiekis	Laikas (min.)	Temperatūra	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 col.)	200–500 g / 7–18 oz	22–25	180 °C / 350 °F	• Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180 °C / 350 °F	• Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Šaldyti vištienos gabaliukai	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti

234 LIETUVIŲ

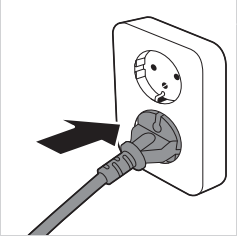
Produktai	Min.– maks. kiekis	Laikas (min.)	Temperatūra	Pastaba
Šaldyti suktinukai	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Mėsainis (apie 150 g / 5 oz)	1–3 paplotėliai	15–20	200 °C / 400 °F	
Mėsos kepsnys	800 g / 28 unc.	50–55	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 oz)	1–2 pjausniai	11–15	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 oz)	1–6 vnt.	9–13	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4,5 oz)	2–6 vnt.	18–24	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 oz)	1–3 vnt.	20–25	180 °C / 350 °F	
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)	1 žuvis	22–27	200 °C / 400 °F	
Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz)	1–3 (1 sluoksnis)	22–25	160 °C / 325 °F	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	200–600 g / 7–21 oz	10–20	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Bandelės (apie 50 g / 1,8 oz)	1–7	12–15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite keksiukų indelius
Pyragas	500 g / 18 unc.	50–60	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite pyrago formą
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2 oz)	1–4 vnt.	6–8	200 °C / 400 °F	
Naminė duona	500 g / 18 unc.	50–60	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite kepimo priedą Forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento.

Kepimas karštu oru

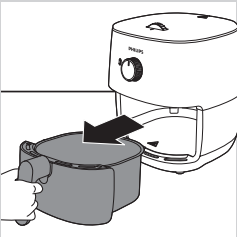


Dėmesio

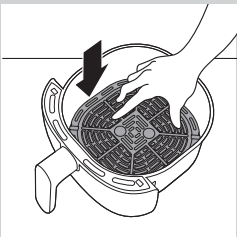
- Tai yra „Airfryer“ prietaisas, kuris veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.
- Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Pirmą kartą naudojamas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



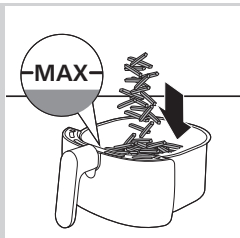
1 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.



2 Išimkite keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.



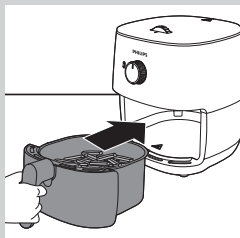
3 Įdėkite kepimo karštu oru įdėklą į keptuvą.



4 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

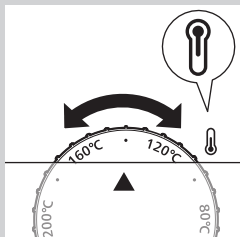
- Naudojant „Airfryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir gaminimo laiko rekomendacijų.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite krepšelio virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.
- Jeigu norite ruošti skirtingus produktus tuo pačiu metu, prieš pradėdami juos ruošti, būtinai patikrinkite skirtingų produktų ruošimo laiką ir temperatūrą.



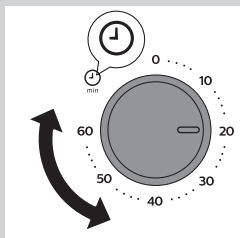
5 Įdėkite keptuvą su krepšeliu atgal į „Airfryer“.

Dėmesio

- **Niekad nenaudokite keptuvo be krepšelio jame.**
- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio kepdami ir kurį laiką panaudoję, nes jie labai įkaista.**



6 Pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę iki reikiamo temperatūros nustatymo.



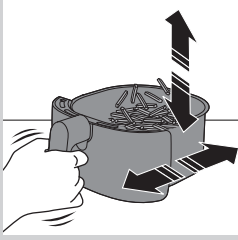
7 Norėdami įjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamo kepimo laiko.

Pastaba

- Skirtingo maisto rūšims skirtus pagrindinius gaminimo nustatymus rasite maisto lentelėje.

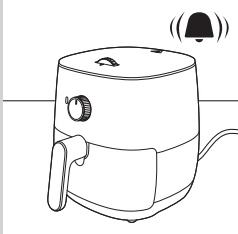
Patarimas

- Jei reikia pakeisti maisto ruošimo temperatūrą arba laiką ruošiant maistą, pasukite valdymo rankenėles į reikiamą nustatymą.



Pastaba

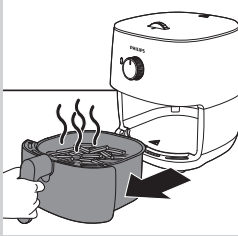
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui (žr. maisto lentelę). Norėdami papurtyti produktus, ištraukite keptuvą su krepšeliu, padėkite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus, nustumkite dangtį ir paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką, kad išimtumėte krepšelį, tada papurtykite krepšelį, laikydami jį virš kriauklės. Tuomet įdėkite krepšelį į keptuvą ir įstatykite juos atgal į prietaisą.
- Jei nustatysite laikmatį pusei gaminimo laiko, pasigirdus laikmačio skambučiui reikės pakratyti arba apversti produktus. Nepamirškite nustatyti laikmačio likusiai gaminimo trukmei.



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.



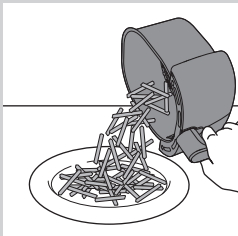
9 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

! Dėmesio

- Pabaigus gaminti „Airfryer“ keptuvas yra karštas. Visada dėkite keptuvę ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo ir pan.), kai išimate ją iš prietaiso.

Pastaba

- Jeigu produktai dar neiškepę, paprasčiausiai, laikydami už rankenos, įstumkite keptuvą atgal į „Airfryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių.



10 Ištuštinkite krepšelį į dubenį arba į lėkštę. Visada, norėdami išimti turinį, išimkite krepšelį iš keptuvo, nes keptuvo dugne gali būti karšto aliejaus.

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, ar įdėdami krepšelį į keptuvą. Krepšelį padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Norėdami išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus, dėvėkite orkaitę skirtas pirštines. Įdėkite krepšelį atgal į keptuvą.

Kai viena produktų porcija paruošta, „AirFryer“ iš karto yra parengtas kitai porcijai kepti.



Pastaba

- Norėdami paruošti kitą porciją, kartokite 3–10 veiksmus.

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruošų bulvyčių kepimas „Airfryer“

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek miltingas bulves).
 - Kad iškeptų vienodai, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 500 g / 18 unc. Didesnės bulvytės nebus tokios traškos kaip mažesnės.
- 1 Nuskuskite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (1 x 1 cm / 0,4 x 0,4 col. storio).**
 - 2 Bent 30 min. pamerkite bulvių lazdeles į dubenį su vandeniu.**
 - 3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusauskite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.**
 - 4 Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.**
 - 5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.**



Pastaba

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

- 6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.**
- 7 Kepkite bulvių lazdeles ir kepdami 2–3 pakratykite krepšį.**

Valymas



Ispėjimas

- **Prieš valydami palaukite, kol krepšelis, keptuvas ir prietaiso vidus iki galo atvės.**
- **Keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus yra padengti nekimbačia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes jie gali pažeisti nekimbačią 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.

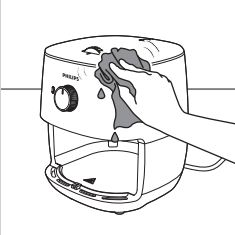
 **Patarimas**

- Išimkite keptuvą ir krepšelį, kad „Airfryer“ greičiau atvėstų.

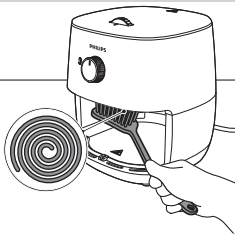
- 2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.
- 3 Išplaukite keptuvą ir krepšelį indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

 **Patarimas**

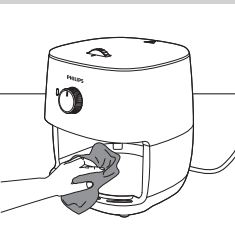
- Jei ant keptuvo ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atsilaisvina maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų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



- 4 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.








- 5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.



- 6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.

Valymo lentelė

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Laikymas

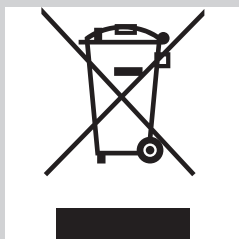
- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.



Pastaba

- Nešdami „Airfryer“ laikykite jį horizontaliai. Įsitikinkite, kad laikote prietaiso priekyje esantį keptuvą, nes netyčia pakreipus prietaisą žemyn keptuvas ir krepšelis gali išslisti iš prietaiso. Taip galite sugadinti šias dalis.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „Airfryer“ visada įsitikinkite, kad išimamos dalys yra užfiksuotos.

Perdirbimas




- Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).
- Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamo poveikio apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

Garantija ir techninė priežiūra

„Versuni“ šiam gaminiui teikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos. Ši garantija negalioja, jei defektas atsiranda dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija neturi įtakos jūsų, kaip kliento, įstatyminėms teisėms. Norėdami sužinoti daugiau informacijos arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/support.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurių kyla naudojantis šiuo prietaisu. 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.
		Ijungus prietaisą, keptuvą, krepšelis ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
Nepavyksta tinkamai pagaminti namuose ruošų bulvyčių.	Naudojote netinkamo tipo bulves.	<p>Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:</p>  <p>Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudojimasis prietaisu bus visiškai saugus.</p>
		Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokių būdų nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, kurių pakuotėje nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinimui.
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šio naudotojo vadovo 238 puslapyje pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų tipų produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šio naudotojo vadovo 238 puslapyje pateiktų instrukcijų.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„Airfryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į tinklą. Vienu metu į tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą. „AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
„Airfryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„Airfryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebius produktus. Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo. Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsiuose ar padengtas kitu sluoksniu.	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą. Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį. Dėl ore esančių smulkių dalelių gali kilti baltas dūmas. Tinkamai prispauskite džiovėsius ar kitą sluoksnį prie maisto.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusausinkite.

SATURA RĀDĪTĀJS

Svarīgi	244
levads	246
Vispārīgs apraksts	246
Pirms pirmās lietošanas reizes	248
Sagatavošana lietošanai	248
Ierīces lietošana	248
Pārtikas tabula	248
Cepšana ar karsto gaisu	250
Mājās gatavoti frī kartupeļi	253
Tīrīšana	253
Tīrīšanas tabula	255
Uzglabāšana	255
Otrreizējā pārstrāde	255
Garantija un atbalsts	255
Traucējummeklēšana	256

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 to tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- 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 grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru 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 rotāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- 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 iepakojumu papīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jābūt atbilstoši kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5°C līdz 40°C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna, grozs un tauku mazinātājs ierīces darbības laikā un pēc tās darbības ir karsti, tāpēc, tos lietojot, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

levēribai

- 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, pansionātos un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/ pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.

- 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 virs 180°C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Ja ierīce ir aprīkota ar groza atbrīvošanas pogu, nospiediet to kratišanas laikā.
- Uzmanieties, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala.
- Vienmēr pārliecinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus. Pievērsiet īpašu uzmanību, ja produktam ir tālvadības pults vai aizkavētas iedarbināšanas funkcija.
- Esiet uzmanīgs, kad ar aizkavētas ieslēgšanas funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētiskiem laukiem.

Ievads

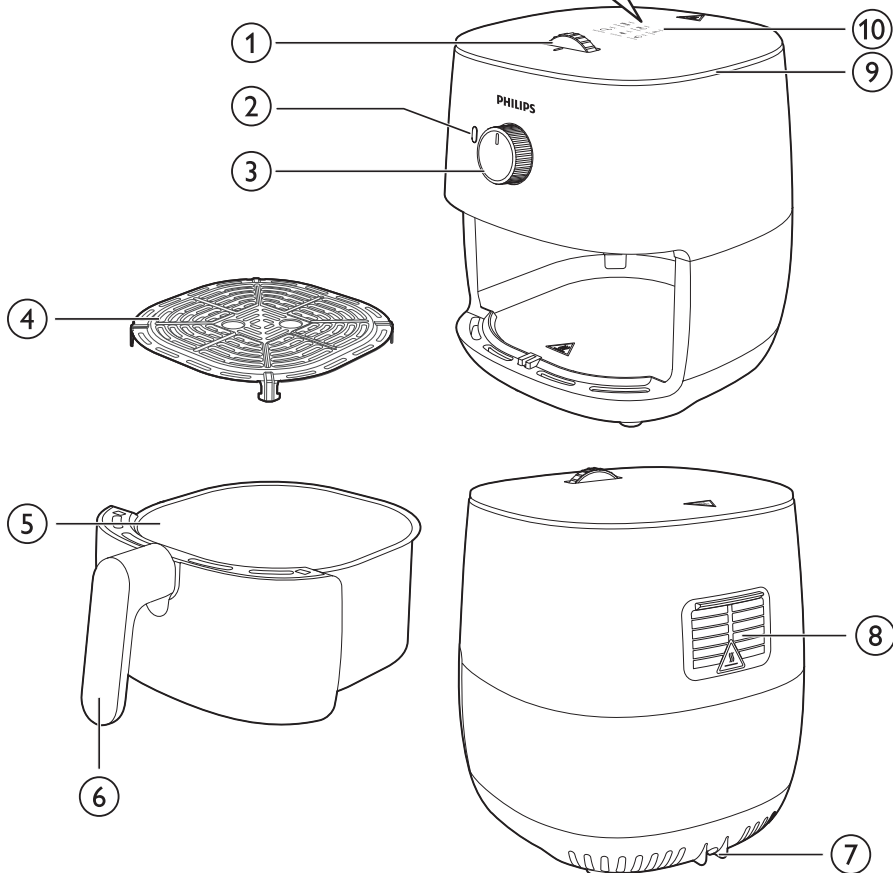
Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē **www.philips.com/welcome**.

Vispārīgs apraksts

- 1** Temperatūras slēdzis
- 2** Strāvas indikators
- 3** Taimera slēdzis
- 4** Cepšanas ieliktnis
- 5** Panna
- 6** Rokturis
- 7** Strāvas padeves vads
- 8** Gaisa izplūdes atveres
- 9** Gaisa ieplūde
- 10** Pārtikas tabula



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Rūpīgi notīriet ierīci pirms sākotnējās lietošanas reizes, kā norādīts sadaļā par tīrīšanu.

Sagatavošana lietošanai

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



Piezīme.

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tās sānos. 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 ēdienu veidiem 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, gaļas, stilbiņus, saldētas uzkodas), groza sastāvdaļas sakrata, apgrieziet vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiena pagatavotos vienmērīgi.

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	200–500 g / 7–18 oz	22–25	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavoti fri kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Saldētas pildītās pankūkas	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (aptuveni 150 g / 5 oz)	1–3 kotletes	15–20	200 °C / 400 °F	
Gaļas kukulītis	800 g / 28 oz	50–55	150°C / 300°F	• Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g / 5 oz)	1–2 karbonādes	11–15	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Desiņas (aptuveni 50 g / 1,8 oz)	1–6 gab.	9–13	200 °C / 400 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 oz)	2–6 gab.	18–24	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja (aptuveni 160 g / 6 oz)	1–3 gab.	20–25	180 °C / 350 °F	
Vesela zivs (aptuveni 300–400 g / 11–14 oz)	1 zivs	22–27	200 °C / 400 °F	
Zivs fileja (aptuveni 200 g / 7 oz)	1–3 (1 slānis)	22–25	160 °C / 325 °F	
Jaukti dārzeņi (rupji sagriezti)	200–600 g / 7–21 oz	10–20	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm • Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kēksi (aptuveni 50 g / 1,8 oz)	1–7	12–15	180 °C / 350 °F	• Izmantojiet smalkmaizīšu formiņas
Kūka	500 g / 18 unces	50-60	160 °C / 325 °F	• Izmantojiet kūku pannu

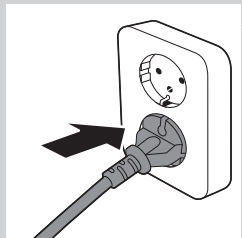
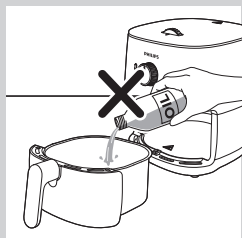
250LATVIEŠU

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g / 2 oz)	1–4 gab.	6–8	200 °C / 400 °F	
Mājās gatavota maize	500 g / 18 oz	50-60	150°C / 300°F	<ul style="list-style-type: none">• Izmantojiet cepšanas piederumu• Formai jābūt pēc iespējas plaknai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpušoties saskaras uz sildelementu.

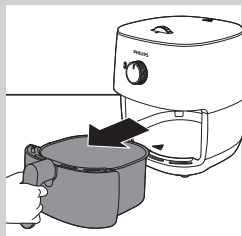
Cepšana ar karsto gaisu

! Ievēribai

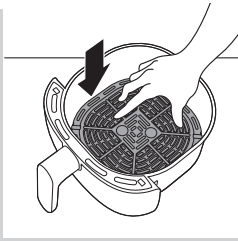
- Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. **Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**
- **Nepieskarieties karstām virsmām.** Izmantojiet rokturus vai pogas. **Rikojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.**
- Ierīce ir paredzēta tikai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



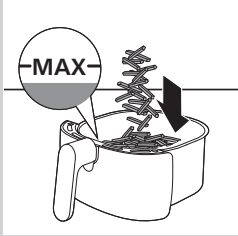
1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas ligzdā.



2 Izņemiet pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.



3 Ievietojiet cepšanas ieliktni pannā.

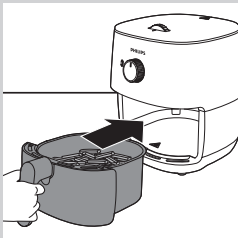


4 Ielieciet produktus grozā.



Piezīme.

- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizu daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu un nepārpildiet grozu virs MAX atzīmes, jo tas var ietekmēt rezultātu.
- Ja vēlaties vienlaikus pagatavot vairākus produktus, skatiet ieteicamo gatavošanas laiku šiem produktiem, pirms sākat gatavošanu.

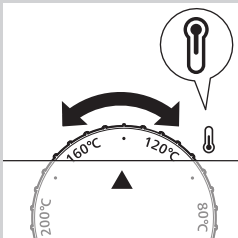


5 Ievietojiet pannu ar grozu atpakaļ Airfryer ierīcē.

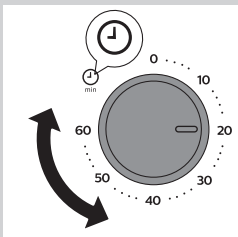


Ievērošanai

- Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.
- Lietošanas laikā un kādu laiku pēc tā nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.



6 Pagrieziet temperatūras pogu nepieciešamajā iestatījumā.



7 Pagrieziet taimera pogu līdz nepieciešamajam gatavošanas laikam, lai ieslēgtu ierīci.



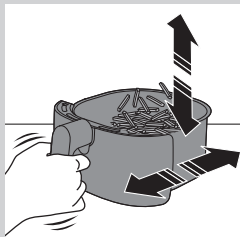
Piezīme.

- Dažādu ēdienu veidu pagatavošanas iestatījumus skatiet pārtikas tabulā.



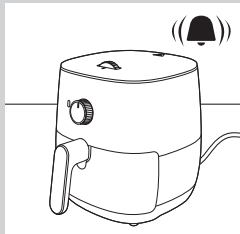
Padoms

- Ja gatavošanas laikā ir nepieciešams mainīt gatavošanas temperatūru vai laiku, pagrieziet vadības pogas līdz nepieciešamajam iestatījumam.



☰ Piezīme.

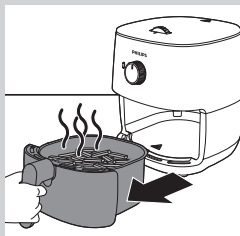
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu sastāvdaļas, izvelciet pannu ar grozu no ierīces, novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas, pabīdīet vāku un nospiediet groza atbrīvošanas pogu, lai izņemtu grozu, un sakratiet grozu virs izlietnes. Pēc tam ievietojiet grozu pannā un iebīdīet tos atpakaļ ierīcē.
- Ja iestatāt taimeru uz pusi no gatavošanas laika un izdzirdat taimera zvani, pienācis laiks sakratīt vai pagriezt sastāvdaļas. Atiestatiet taimeru uz atlikušo gatavošanas laiku.



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 pulkstenrādītāju kustības virzienam); nepieciešams vairāk spēka, nekā griežot pulkstenrādītāju kustības virzienā.



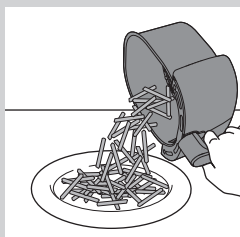
9 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

! Ievēribai

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

☰ Piezīme.

- Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, vienkārši iebīdīet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē, stumjot aiz roktura, un pievienojiet vēl dažas minūtes.



10 Iztukšojiet groza saturu bļodā vai uz šķīvja. Vienmēr izņemiet grozu no pannas, lai iztukšotu saturu, jo pannas apakšā var būt sakrājusies karsta eļļa.

☰ Piezīme.

- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai tos izceltu.
- Liekā eļļa vai izkusšie tauki tiek savākti pannas apakšā.
- Atkarībā no gatavojamo sastāvdaļu veida, iespējams, vēlēšities pēc katras partijas vai pirms groza sakratīšanas vai nomaīņas pannā rūpīgi noliet lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas. Uzvelciet karstumizturīgus virtuves cimds, lai nolietu lieko eļļu vai izkusušos taukus. Ievietojiet grozu atpakaļ pannā.

Kad sastāvdaļu porcija ir gatava, ierīci Airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.

 **Piezīme.**

- Atkārtojiet no 3. darbības līdz 10. darbībai, ja vēlaties sagatavot citu partiju.

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus frī kartupeļus Airfryer ierīcē:

- Izvēlieties frī pagatavošanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
- Vislabāk gatavot frī kartupeļus porcijās līdz 500 gramiem / 18 uncēm vienmērīgam rezultātam. Lielāki frī ir mazāk kraukšķīgi nekā mazāki frī.

- 1 Kartupeļus nomizojiet un sagrieziet nūjiņās (1 x 1 cm / 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 izlietu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieklūdis lieka eļļa.

- 6 Ielieciet nūjiņas grozā.**
- 7 Apcepjiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā sakratiet grozu 2–3 reizes.**

Tīrīšana

 **Brīdinājums!**

- **Ļaujiet grozam, pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākt tīrīšanu.**
- **Pannai, grozam un ierīces iekšpusei 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.

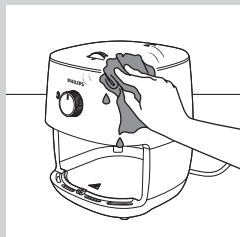
 **Padoms**

- Noņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

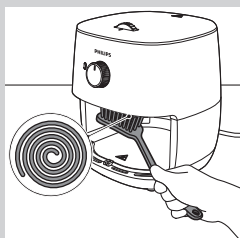
- 2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.
- 3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī, ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

 **Padoms**

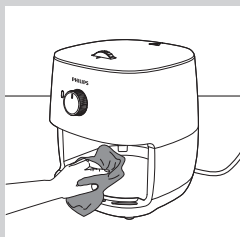
- Ja ēdiena atliekas ir pielipušas pannai vai grozam, varat tos iemērkāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Izmērcēšana padara ēdiena atliekas vaļīgas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
- Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdienu atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu saru birsti. Neizmantojiet tērauda stiepļu birsti vai cietu saru birsti, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.



- 4 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.




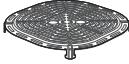



- 5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atlikumus.



- 6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

Tīrīšanas tabula

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Uzglabāšana

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



Piezīme.

- Pārnēsāšanas laikā vienmēr turiet Airfryer horizontāli. Pārļiecinieties, vai turat pannu arī ierīces priekšpusē, jo pannā ar grozu var izslidēt ārā no ierīces, to nejauši noliecot uz leju. Tādējādi varat sabojāt šīs daļas.
- Vienmēr pārļiecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).
- Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu utilizāciju. Pareiza utilizācija palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

Garantija un atbalsts

Versuni piedāvā divu gadu garantiju pēc produkta iegādes. Šī garantija nav derīga, ja defekts rodas nepareizas lietošanas vai paviršas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai lai izmantotu garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni www.philips.com/support.

Traucējummeklēšana

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

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces ārpusē sakarst lietošanas laikā.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos. Panna, grozs un ierīces iekšpusē vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir karstas.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:  Kamēr jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pilnībā droši lietot.
Mani frī kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāuzglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ieliktas pārāk daudz sastāvdaļas.	Izpildiet šīs rokasgrāmatas 248. lappusē sniegtos norādījumus, lai pagatavotu mājās gatavotus frī kartupeļus.
	Noteiktas sastāvdaļas gatavošanas laikā nepieciešams samaisīt.	Izpildiet šīs rokasgrāmatas 248. lappusē sniegtos norādījumus, lai pagatavotu mājās gatavotus frī 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.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Airfryer iekšpusē redzama lobišanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobišanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi noļējiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Garnējums neturas uz ēdiena.	Nelieli garnējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet garnējumu pie ēdiena, lai tas būtu cieši klāt.
	Taukos izšķīstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.

СОДРЖИНА

Важно	259
Вовед	262
Општ опис	262
Пред првото користење	264
Подготовка за употреба	264
Користење на апаратот	264
Табела за храна	264
Пржење со врел воздух	266
Подготвување домашен помфрит	269
Чистење	270
Табела за чистење	272
Складирање	272
Рециклирање	272
Гаранција и поддршка	273
Отстранување на проблеми	273

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, кој 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 корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да ја полните тавата со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во корпата.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е 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 сиден штекер. 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 сид 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 ја вадите тавата од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за пакување.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Никогаш немојте да ја полните тавата со масло.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Тавата, корпата и собирачот на маснотии стануваат врели во текот на и по користењето на апаратот, секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.

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 (за да создавањето на акриламид се сведе на минимум).
- Ако апаратот има копче за отпуштање на корпата, ова копче не смее да се притиска при тресењето.
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел на комората за пржење: жижок греен елемент, раб на металните делови.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Кога пржите мрсна храна, апаратот Airfryer може да испушта дим. Бидете особено внимателни ако вашиот производ има функција за далечинско управување или за одложено активирање.
- Бидете внимателни кога готвите лесно расиплива храна со функцијата за одложено активирање (може да се размножат бактерии).

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на електромагнетните полиња.

Вовед

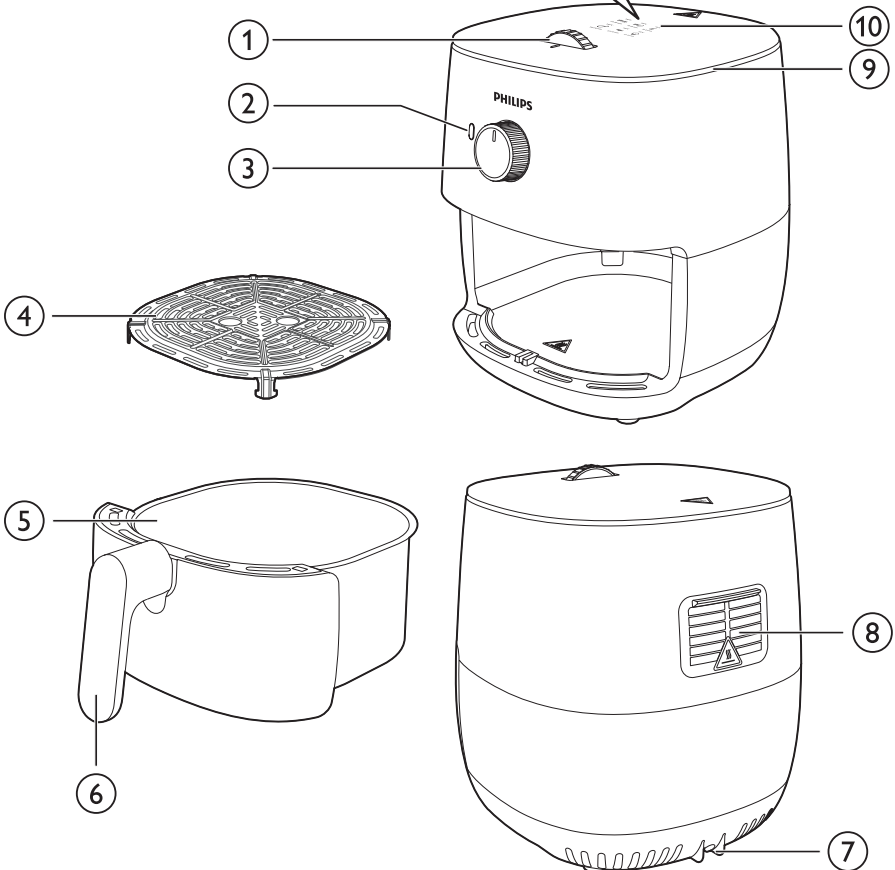
Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!
За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips,
регистрајте го вашиот производ на [www.philips.com/
welcome](http://www.philips.com/welcome).

Општ опис

- 1 Регулатор за температура
- 2 Индикатор за напојување
- 3 Регулатор за тајмерот
- 4 Решетка за пржење
- 5 Тава
- 6 Рачка
- 7 Кабел за напојување
- 8 Отвори за излез на воздух
- 9 Отвор за влез на воздух
- 10 Табела за храна



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Пред првото користење

- 1 Отстранете ја целата амбалажа.
- 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
- 3 Исчистете го апаратот темелно пред првото користење, како што е наведено во поглавјето за чистење.

Подготовка за употреба

- 1 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 сидови 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, шампи, батаци, замрзнати закуски), протресете, превртете или измешајте ги состојките во корпата од 2 до 3 пати за да постигнете рамномерен резултат.

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Температура	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in)	200-500 g / 7-18 oz	22-25	180 °C/350 °F	• Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	200-500 g / 7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	• Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето

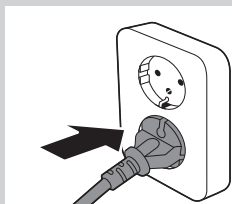
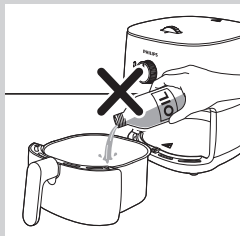
Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Температура	Забелешка
Замрзнати пилешки медалјони	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	1-3 плескавици	15-20	200 °C/400 °F	
Ролат од месо	800 g / 28 oz	50-55	150 °C/300 °F	• Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 150 g/5 oz)	1-2 котлети	11-15	200 °C/400 °F	• Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Тенки колбаси (приближно 50 g/1,8 oz)	1-6 парчиња	9-13	200 °C/400 °F	• Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	2-6 парчиња	18-24	180 °C/350 °F	• Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	1-3 парчиња	20-25	180 °C/350 °F	
Цела риба (приближно 300-400 g/ 11-14 oz)	1 риба	22-27	200 °C/400 °F	
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	1-3 (1 парче)	22-25	160 °C / 325 °F	

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Температура	Забелешка
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Поставете го времето за готвење по ваш вкус Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мафини (приближно 50 g/1,8 oz)	1-7	12-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Користете ги калапите за мафини
Торта	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> Користете тава за торти
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/ 2 oz)	1-4 парчиња	6-8	200 °C/400 °F	
Домашен леб	500 g / 18 oz	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Користете го додатокот за печење Обликот треба да биде колку што е можно пораман за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува.

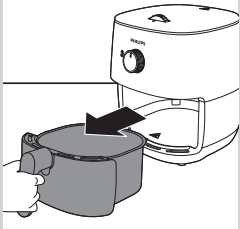
Пржење со врел воздух

! Внимание

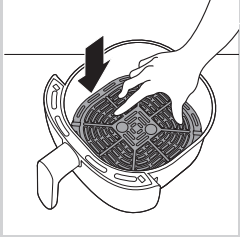
- Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.
- Не допирајте ги жешките површини. Користете ги рачките или дршките. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.
- Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.
- Овој уред може да испушта чад при првото користење. Тоа е нормално.
- Не е потребно претходно загревање на апаратот.



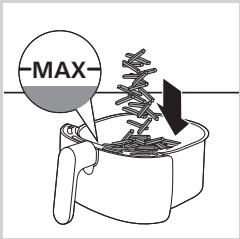
1 Вметнете го приклучокот во сидниот штекер.



2 Извадете ја тавата со корпата од апаратот со повлекување на рачката.



3 Ставете ја решетката за пржење во тавата.

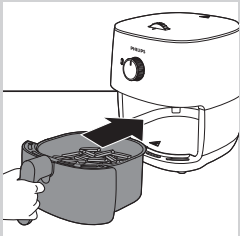


4 Ставете ги состојките во корпата.



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 ја преполнувате корпата над ознаката „MAX“ бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.
- Ако сакате да подготвувате различни состојки истовремено, проверете го предложеното време на готвење потребно за различните состојки пред да почнете да ги готвите истовремено.

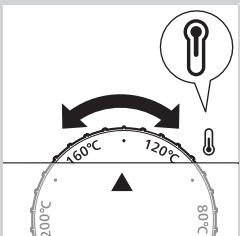


5 Вратете ја тавата со корпата во Airfryer.

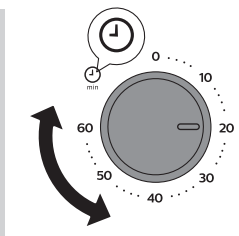


Внимание

- **Никогаш не користете ја тавата без корпата во неа.**
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**



6 Завртете го регулаторот за температура на потребната температура.



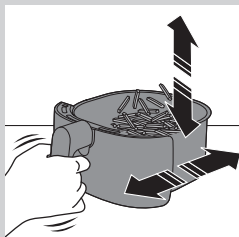
7 Завртете го регулаторот за тајмерот на потребното време за готвење за да го вклучите апаратот.

Забелешка

- Погледнете ја табелата за храна со основни поставки за готвење на различни видови храна.

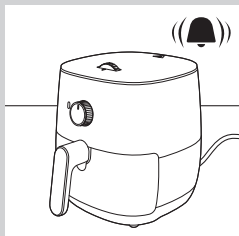
Совет

- За време на готвењето, ако треба да ја промените температурата или времето на готвење, завртете ги тркалцата за контрола на потребната поставка.



Забелешка

- Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да ги протресете состојките, извлекете ја тавата со корпата, ставете ја на работна површина отпорна на топлина, турнете го капакот и притиснете го копчето за отпуштање на корпата за да ја извадите корпата и протресете ја корпата над мијалникот. Потоа ставете ја корпата во тавата и вратете ги во апаратот.
- Ако го поставите тајмерот на половина од времето на готвење и го слушнете свончето на тајмерот, време е да ги протресете или превртите состојките. Не заборавајте да го ресетирасте тајмерот на преостанатото време на готвење.



8 Кога ќе го слушнете свончето 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.

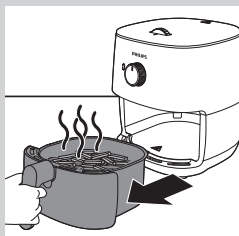
9 Извлекете ја тавата и проверете дали состојките се готови.

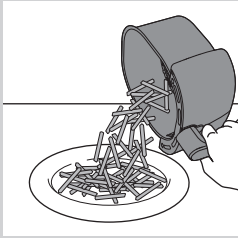
Внимание

- Тавата на Air Fryer е жешка 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 ја тавата во апаратот Air Fryer држејќи ја за рачката и додајте неколку дополнителни минути.





10 Истурете ја храната од корпата во сад или на чинија. Секогаш отстранувајте ја корпата од тавата за да ја истурите храната бидејќи на дното од тавата може да има врело масло.

Забелешка

- За да отстраните големи или кршливи состојки, користете штипалка за да ги подигнете состојките.
- На дното од тавата се собира вишокот масло или маста од состојките.
- Во зависност од видот на состојките што ги готвите, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маснотии од тавата по секоја количина, или пред да ја протресете или повторно да ја ставите корпата во тавата. Ставете ја корпата на површина отпорна на топлина. Носете заштитни ракавици за да го истурите вишокот масло или маста од храната. Вратете ја корпата во тавата.

Кога една количина состојки е подготвена, Airfryer е веднаш подготвен за подготовка на друга количина.

Забелешка

- Повторете ги чекорите од 3 до 10 ако сакате да подготвите 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. Поголемиот помфрит обично е помалку крцкав од помалиот помфрит.
- 1 Излупете ги компирите и исечете ги на стапчиња (дебелина од 1 x 1 cm / 0,4 x 0,4).**
 - 2 Потопете ги стапчињата од компир во сад со вода најмалку 30 минути.**
 - 3 Испразнете го садот и исушете ги стапчињата од компир со крпа за садови или со хартиена крпа.**
 - 4 Сипете една супена лажица масло за јадење во садот, ставете ги стапчињата во садот и мешајте сè додека стапчињата не се премачкаат со масло.**
 - 5 Отстранете ги стапчињата од садот со прсти или кујнски прибор со дупчиња за вишокот масло да остане во садот.**

Забелешка

- Немојте да го навалувате садот за да ги истурите сите стапчиња во корпата одеднаш за да вишокот масло не влезе во тавата.

- 6 Ставете ги стапчињата во корпата.
- 7 Пржете ги стапчињата од компир и протресете ја корпата 2-3 пати за време на готвењето.

Чистење

Предупредување

- Почекајте корпата, тавата и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.
- Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот се обложени со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.

Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на тавата 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

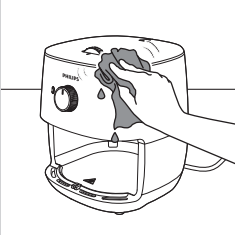
- Извадете ја тавата и корпата за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.

- 2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на тавата.
- 3 Исперете ги тавата и корпата во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миене садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

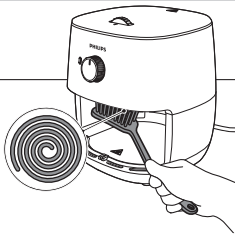


Совет

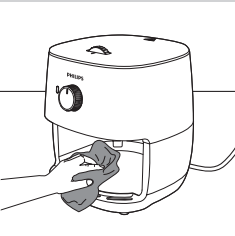
- Ако остатоци од храна се залепат на тавата или корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10–15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на тавата или корпата и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миење садови, користете течен одмастувач.
- Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.



4 Избришете ја надворешноста на апаратот со влажна крпа.








5 Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.



6 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и необразивен сунѓер.

Табела за чистење

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Складирање

- 1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.
- 2 Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складирате.



Забелешка

- Секогаш држете го апаратот Airfryer хоризонтално кога го носите. Не заборавајте да ја држите тавата и за предниот дел од апаратот бидејќи тавата со корпата може да испадне од апаратот ако случајно ја навалите надолу. Тоа може да предизвика оштетување на овие делови.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer се прицврстени пред да го носите и/или складирате.

Рециклирање




- Овој симбол означува дека производот не треба да се фрла со обичниот отпад од домаќинствата (2012/19/EU).
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните и електронските производи. Правилното фрлање помага во спречувањето на негативните последици по животната средина и човековото здравје.

Гаранција и поддршка

Versuni нуди двегодишна гаранција за овој производ по купувањето. Оваа гаранција престанува да важи ако дефектот се должи на неправилно користење или несоодветно одржување. Нашата гаранција не влијае на вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за користење на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница www.philips.com/support.

Отстранување на 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 сидови.	Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.
		Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.
		Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:  Ако имате предвид дека одредени делови се вжештуваат и не ги допирате, уредот е целосно безбеден за употреба.
Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував.	Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.	За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складирате компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење.
	Количината на состојки во корпата е преголема.	Следете ги упатствата на страница 264 во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.

Проблем	Можна причина	Решение
	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење.	Следете ги упатствата на страница 264 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.
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на корпата).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во ѕидот на тавата што предизвикува лупење на мали парчиња од површинскиот слој. Во таков случај, имајте предвид дека тоа не е штетно бидејќи сите материјали што се користат се безбедни за храната.
Од апаратот излегува бел чад.	Готвите масни состојки.	Внимателно истурете го вишокот масло или масти од тавата и продолжете со готвењето.
	Тавата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во тавата. Секогаш чистете ги тавата и корпата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во корпата.

INHOUDSOPGAVE

Belangrijk	276
Introductie	279
Algemene beschrijving	279
Voor het eerste gebruik	281
Klaarmaken voor gebruik	281
Het apparaat gebruiken	281
Tabel voor etenswaren	281
Heteluchtfrituren	283
Zelfgemaakte frites maken	286
Schoonmaken	287
Schoonmaaktabel	288
Opbergen	289
Recycling	289
Garantie en ondersteuning	289
Problemen oplossen	289

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 terecht komt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.

Waarschuwing

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, het servicecentrum van Philips of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. 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 bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud.
- 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 luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit ingrediënten met een gering gewicht of verpakkingspapier in het apparaat.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Bewaren van aardappels: aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Vul de pan nooit met olie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan, mand en vetverminderaar 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).
- Als het apparaat is voorzien van een mandontgrendelknop, moet u deze knop niet indrukken tijdens het schudden.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Bij het bereiden van vetzig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen. Let extra goed op als uw product een afstandsbediening of functie voor uitgestelde start heeft.
- Wees voorzichtig bij het bereiden van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor bediening op afstand gebruikt (risico op bacterieverspreiding).

Elektromagnetische velden (EMV)

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







Introductie

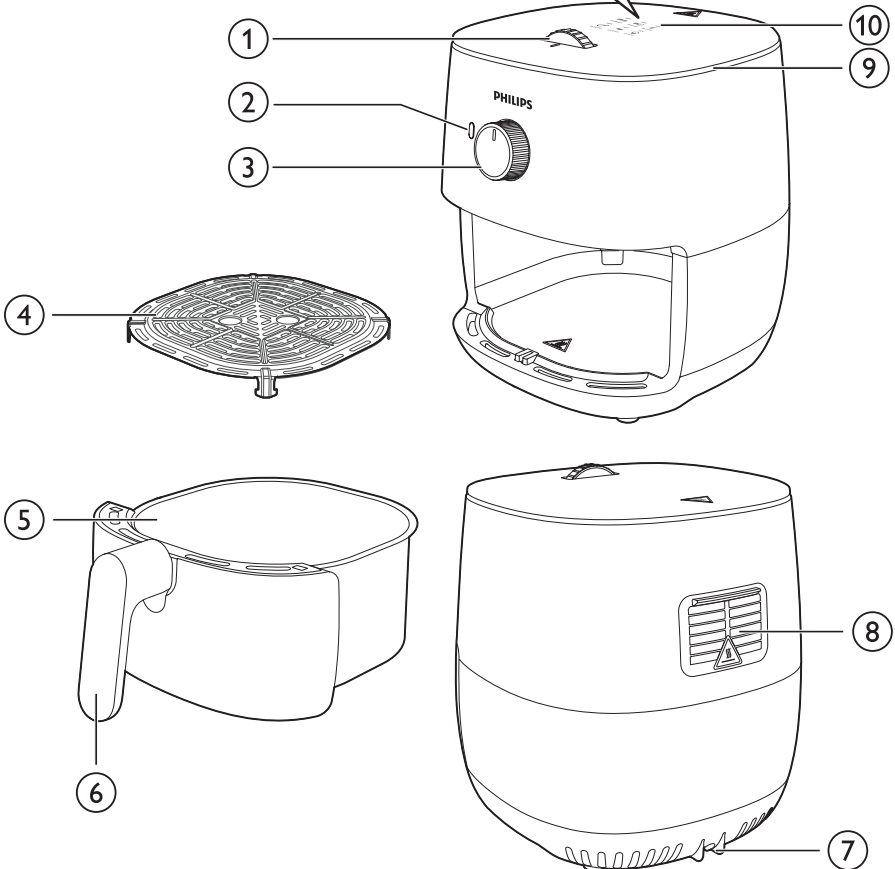
Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!
Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Algemene beschrijving

- 1** Temperatuurknop
- 2** Voedingsindicator
- 3** Timerknop
- 4** Bakrekje
- 5** Pan
- 6** Handvat
- 7** Voedingskabel
- 8** Luchtuitlaatopeningen
- 9** Luchtinlaat
- 10** Tabel voor etenswaren



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

Klaarmaken voor gebruik

- 1 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

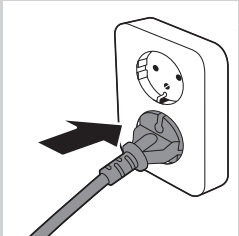
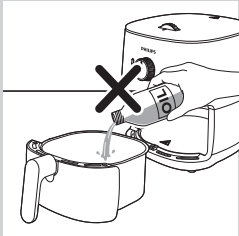
- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.
- Als u een grotere hoeveelheid voedsel bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks, bevroren snacks), schudt, draait of roert u de etenswaren in de mand 2 of 3 keer voor een consistent resultaat.

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	200-500 g/7-18 oz	22-25	180 °C/350°F	• Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	200-500 g/7-18 oz	18-26	180 °C/350°F	• Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
diepvrieskipnuggets	200-600g/7-21 oz	10-15	200 °C/400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	200-600g/7-21 oz	10-15	200 °C/400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	1-3 schijfjes	15-20	200 °C/400°F	
Gehaktbrood	800 g / 28 oz	50-55	150 °C/300 °F	• Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	1-2 stuks	11-15	200 °C/400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Dunne worst (ongeveer 50 g/1,8 oz)	1-6 stuks	9-13	200 °C/400°F	• Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	2-6 stuks	18-24	180 °C/350°F	• Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	1-3 stuks	20-25	180 °C/350°F	
Hele vis (ongeveer 300-400 g/ 11-14 oz)	1 vis	22-27	200 °C/400°F	
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	1-3 (1 laag)	22-25	160°C / 325°F	
Gemengde groenten (grof gesneden)	200-600 g/7-21 oz	10-20	180 °C/350°F	• Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in • Schud, draai of roer halverwege
Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz)	1-7	12-15	180 °C/350°F	• Gebruik de muffinvormen
Taart	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325°F	• Gebruik een cakevorm

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2 oz)	1-4 stuks	6-8	200 °C/400°F	
Zelfgemaakt brood	500 g/18 oz	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik het bakaccessoire • Het brood moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het tijdens het rijzen tegen het verwarmingselement komt.

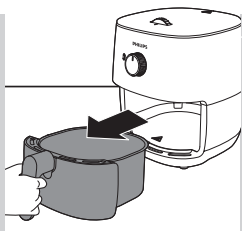
Heteluchtfrituren



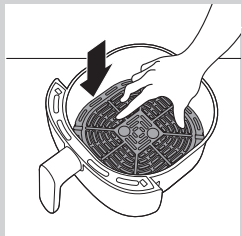
! Let op

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

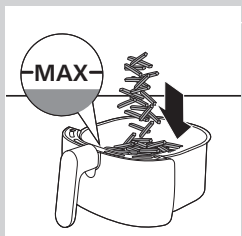
1 Steek de stekker in het stopcontact.



- 2 Verwijder de pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



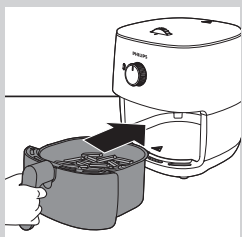
- 3 Plaats het bakrekje in de pan.



- 4 Doe de etenswaren in de mand.

Opmerking

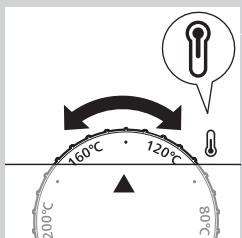
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.
- Als u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden, moet u de voorgestelde bereidingstijd die nodig is voor de verschillende etenswaren controleren voordat u met de gelijktijdige bereiding begint.



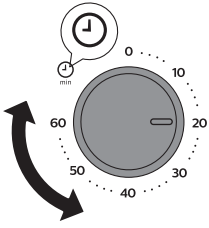
- 5 Zet de pan en de mand terug in de Airfryer.

! Let op

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



- 6 Draai de temperatuurknop naar de vereiste temperatuur.



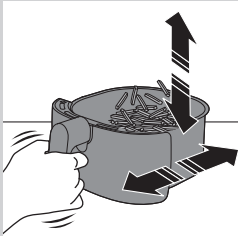
7 Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

Opmerking

- Raadpleeg de etenswarentabel met standaardbereidingsinstellingen voor verschillende soorten voedsel.

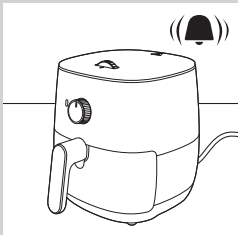
Tip

- Als u tijdens de bereiding de bereidingstemperatuur of -tijd moet wijzigen, draait u de bedieningsknoppen naar de vereiste stand.



Opmerking

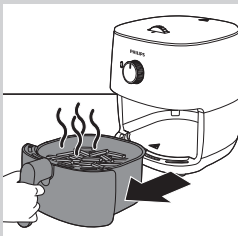
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Om de etenswaren te schudden, haalt u de pan met de mand eruit en plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond. Verschuif het deksel, druk op de mandontgrendelknop om de mand te verwijderen en schud deze boven de gootsteen. Plaats de mand in de pan en schuif ze weer 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.



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.



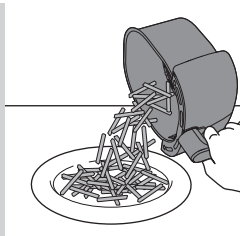
9 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

! Let op

- De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats de pan altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. Trivet, enz.) wanneer u deze uit het apparaat haalt.

Opmerking

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



10 Leeg de mand in een schaal of op een bord. Haal altijd de mand uit de pan om de inhoud eruit te halen aangezien onder in de pan nog hete olie kan zitten.

Opmerking

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand 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, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet, overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Draag ovenwanten om overtollige olie of vet weg te gieten. Zet de mand terug in de pan.

Zodra er een portie klaar is, kunt u direct een volgende portie bereiden in de Airfryer.

Opmerking

- Herhaal stap 3 tot en met 10 als u nog een portie wilt bereiden.

Zelfgemaakte frites maken

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

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

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

 **Opmerking**

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

6 Leg de aardappelreepjes in de mand.

7 Frituur de aardappelreepjes en schud de mand 2-3 keer tijdens het bereiden.

Schoonmaken

 **Waarschuwing**

- Laat de mand, de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- De pan, de mand en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Haal 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**

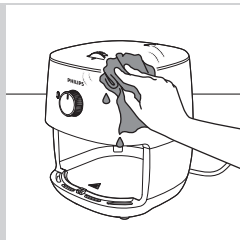
- Verwijder de pan en de mand als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan.

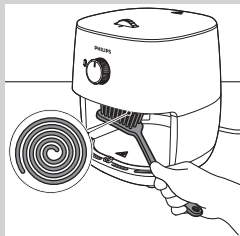
3 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

 **Tip**

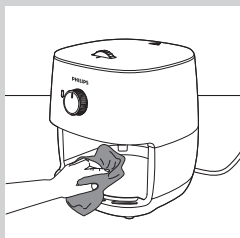
- Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand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



- 4 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.




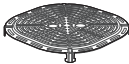



- 5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.



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

Schoonmaaktabel

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Opbergen

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



Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de pan aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. De pan en mand kunnen uit het apparaat schuiven als het apparaat per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kunnen de onderdelen beschadigd raken.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

Recycling



- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
- Volg de in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Garantie en ondersteuning

Versuni biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als een defect het gevolg is van onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw rechten als consument. Ga voor meer informatie of om de garantie in te roepen naar onze website www.philips.com/support.

Problemen oplossen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken. De pan, de mand en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:  Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Volg de instructies op pagina 14 van deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies op pagina 14 van 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 plekje ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terecht komen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep voedsel droog voordat u het in de mand plaatst.

INNHOLD

Viktig	293
Innledning	295
Generell beskrivelse	295
Før bruk første gang	297
Før bruk	297
Bruke apparatet	297
Matvaretabell	297
Bruke Airfryer	299
Tilberede hjemmelaget pommes frites	301
Rengjøring	302
Rengjøringstabell	303
Oppbevaring	304
Resirkulering	304
Garanti og støtte	304
Feilsøking	304

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 kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmelementene.
- 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 kurven.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.

Advarsel

- Hvis nettleddningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. 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 8 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 slipper ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og



lufttuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.

- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Aldri fyll pannen med olje.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold strømledningen 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 bare originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen, kurven og fettbeholderen blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter det 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 strømmettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gylden 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).

- Hvis apparatet er utstyrt med en kurvutløserknapp, må du ikke trykke på denne knappen under risting.
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av stekekammeret: varmt varmeelement, metallkanter.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgi røyk. Vær spesielt oppmerksom hvis produktet har en fjernkontroll eller forsinket startfunksjon.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om elektromagnetiske felt.

Innledning







Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

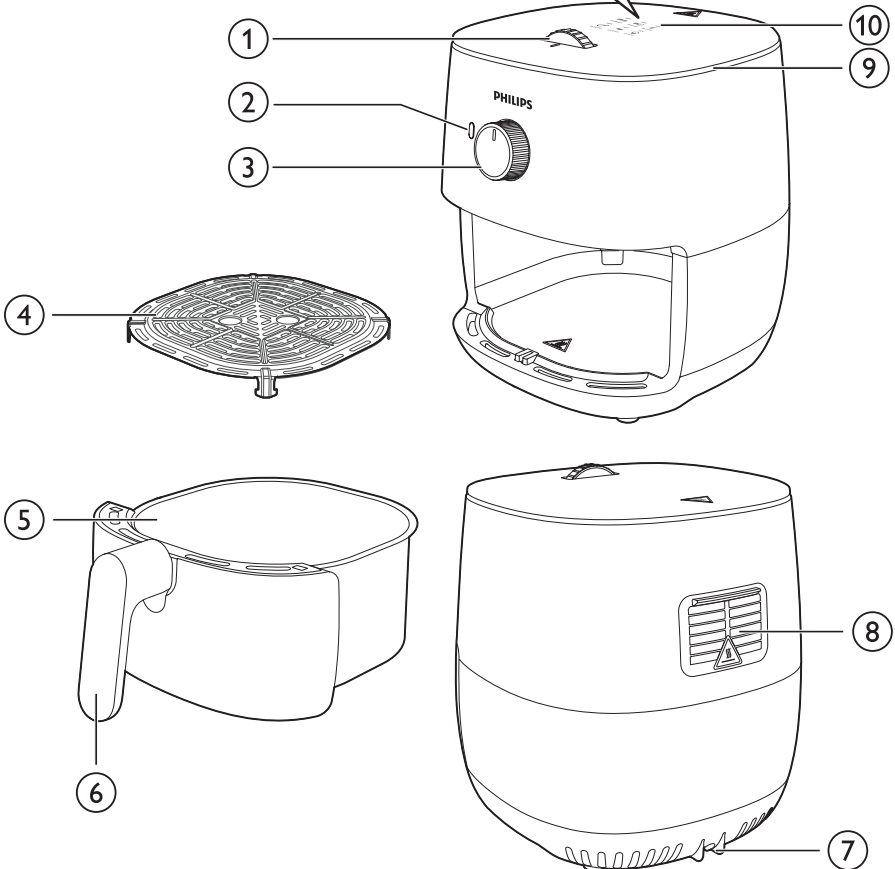
Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse

- 1** Temperaturbryter
- 2** Strømindikator
- 3** Timerknapp
- 4** Friteringsinnlegg
- 5** Panne
- 6** Håndtak
- 7** Nettledning
- 8** Luftuttak
- 9** Åpning for innluft
- 10** Matvaretabell



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



Før bruk første gang

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om mulig) fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet grundig før første gangs bruk, som angitt i kapittelet om rengjøring.

Før bruk

- 1 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.



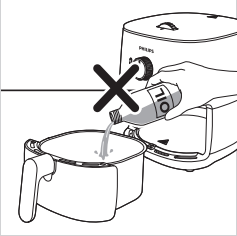
Merk

- 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 kurven to til tre ganger for å oppnå et jevnt stekeresultat.

Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Tynn frossen pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	200–500 g / 7–18 oz	22–25	180°C / 350°F	• Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180°C / 350°F	• Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Frosne kyllingbiter	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis

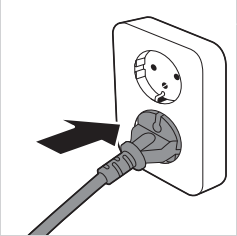
Ingredienser	Min.–maks. mengde	Tid (min.)	Temperatur	Merk
Frosne vårruller	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	1–3 hamburgere	15–20	200°C / 400°F	
Kjøttpudding	800 g / 28 oz	50–55	150°C / 300°F	• Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 150 g / 5 oz)	1–2 koteletter	11–15	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Tynne pølser (ca. 50 g / 1,8 oz)	1–6 stykk	9–13	200°C / 400°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	2–6 stykk	18–24	180°C / 350°F	• Rist, snu eller rør halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	1–3 stykk	20–25	180°C / 350°F	
Hel fisk (ca. 300–400 g / 11–14 oz)	1 fisk	22–27	200°C / 400°F	
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	1–3 (1 lag)	22–25	160 °C / 325 °F	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	200–600 g / 7–21 oz	10–20	180°C / 350°F	• Still inn steketiden etter egen smak • Rist, snu eller rør halvveis
Muffins (ca. 50 g / 1,8 oz)	1–7	12–15	180°C / 350°F	• Bruk muffinsformene
Kake	500 g / 18 oz	50–60	160°C / 325°F	• Bruk en kakeform
Forhåndsstekte brød/ rundstykker (ca. 60 g / 2 oz)	1–4 stykk	6–8	200°C / 400°F	
Hjemmelaget brød	500 g / 18 oz	50–60	150°C / 300°F	• Bruk baketilbehøret • Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves.

Bruke Airfryer

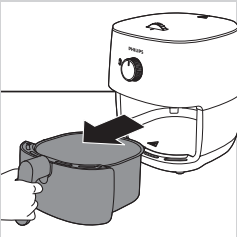


! Forsiktig

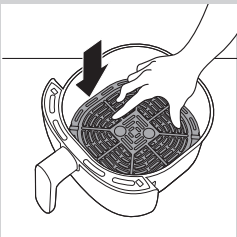
- Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, friturefett eller annen væske.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Håndter den varme pannen med grytevatner.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Dette apparatet kan avgi litt røyk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



1 Sett støpselet i stikkontakten.



2 Fjern pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.



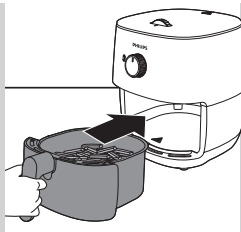
3 Ha friteringsinnlegget i pannen.



4 Legg ingrediensene i kurven.

☰ Merk

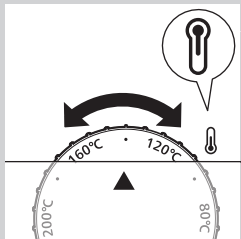
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser samtidig, må du først kontrollere den foreslåtte steketiden for de ulike ingrediensene.



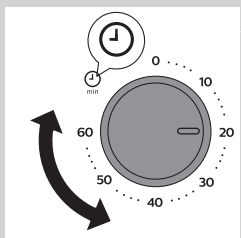
5 Sett pannen med kurven tilbake i Airfryer.

! Forsiktig

- Bruk aldri pannen uten kurven.
- Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.



6 Vri temperaturbryteren til ønsket temperaturinnstilling.



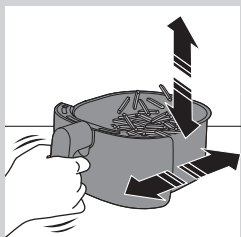
7 Vri timerbryteren til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.

☰ Merk

- Se mattabellen med grunnleggende tilberedningsinnstillinger for forskjellige typer mat.

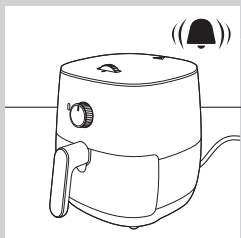
✱ Tips

- Hvis du vil endre steketemperatur eller -tid under steking, vrir du kontrollbryterne til ønsket innstilling.



☰ Merk

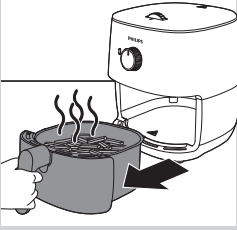
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). Hvis du vil riste ingrediensene, drar du ut pannen med kurven, plasserer den på et varmebestandig underlag, skyver lokket og trykker på kurvutløserknappen for å fjerne kurven og rister kurven over vasken. Sett deretter kurven inn i pannen, og skyv dem tilbake i apparatet.
- Hvis du stiller inn timeren til halve steketiden, hører du timeralarmen når det er på tide å snu eller riste ingrediensene. Sørg for å tilbakestille timeren til gjenværende steketid.



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.



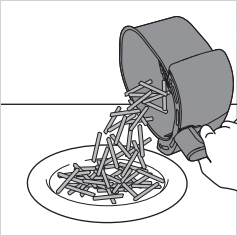
9 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

! 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 ved hjelp av håndtaket og legger til noen ekstra minutter.



10 Tøm kurven ut i en skål eller på en tallerken. Ta alltid kurven ut av pannen for å tømme innhold som varm olje som kan ligge i bunnen av pannen.

☰ 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 eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av typen ingredienser du steker. Plasser kurven på et varmebestandig underlag. Bruk grytevotter til å helle av overflødig olje eller fettrester. Sett kurven tilbake i pannen.

Når en omgang med ingredienser er klar, er Airfryer umiddelbart klar til tilberedning av en ny omgang.

☰ Merk

- Gjenta trinn 3 til 10 hvis du ønsker å tilberede en omgang til.

Tilberede 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 pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.

1 Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver (1 x 1 cm i tykkelse).

2 Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.

3 Tøm bollen, og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.

- 4 Tilsett én spiseskje matolje i bollen, ha i potetstavene, og bland dem godt slik at de dekkes av oljen.
- 5 Ta potetstavene ut av bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødige oljen forblir i bollen.



Merk

- For å unngå at den overflødige oljen havner i pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i kurven.

- 6 Legg potetstavene i kurven.
- 7 Stek potetstavene, og rist kurven 2–3 ganger under steking.

Rengjøring



Advarsel

- La kurven, pannen, tilbehøret og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.
- Pannen, kurven og innsiden av apparatet har et klebefritt belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

- 1 Vri timerbryteren til 0, ta ut støpselet av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.



Tips

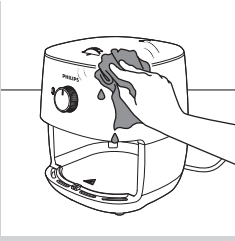
- Fjern pannen og kurven for å la Airfryer kjøle seg raskere ned.

- 2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.
- 3 Rengjør pannen og kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se Rengjøringstabell).

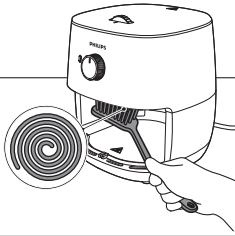


Tips

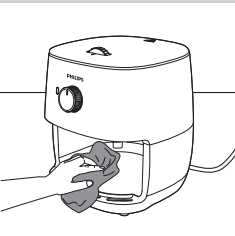
- Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.



4 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.




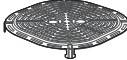



5 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.



6 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureffekt.

Rengjøringstabell

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

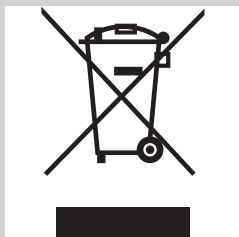
Oppbevaring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.

Merk

- Du må alltid holde Airfryeren vannrett når du bærer den. Sørg for at du også holder foran pannen på fremsiden av apparatet siden pannen med kurven kan gli ut av apparatet hvis det vender nedover. Dette kan føre til skade på disse delene.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Resirkulering




- Dette symbolet betyr at dette produktet ikke må avhendes i vanlig husholdningsavfall (2012/19/EU).
- Følg nasjonale regler for egen innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du kaster produktet på riktig måte, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

Garanti og støtte

Versuni tilbyr en to års garanti etter at produktet er kjøpt. Denne garantien er ikke gyldig hvis en feil skyldes feil bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke dine lovbestemte rettigheter som forbruker. Hvis du vil ha mer informasjon eller vil ta i bruk garantien, kan du gå til nettstedet vårt på www.philips.com/support.

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.	<p>Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.</p> <p>Pannen, kurven og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.</p>
		<p>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:</p>  <p>Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet helt trygt å bruke.</p>
De hjemmelagde pommefritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Følg instruksjonene på side 301 i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommefrites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene på side 301 i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommefrites.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.
Jeg ser at deler av innsiden på Airfryer 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 kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig, Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Brødsmlene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
	Marinade, væsker eller kjøttssaft spruter på grunn av oljen eller fett.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.

SPIS TREŚCI

Ważne	308
Wstęp	311
Opis ogólny	311
Przed pierwszym użyciem	313
Przygotowanie do użycia	313
Zasady używania urządzenia	313
Tabela żywności	313
Smażenie gorącym powietrzem	315
Przygotowanie domowych frytek	318
Czyszczenie	319
Tabela dotycząca czyszczenia	320
Przechowywanie	321
Recykling	321
Gwarancja i pomoc techniczna	321
Rozwiązywanie problemów	322

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.
- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza, aby zapobiec ich zetknięciu się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.
- Nigdy nie wkładaj do kosza żadnej ilości produktów, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i że nie utknęła w niej żywność.

Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania 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 mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez 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 umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
 - Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe 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 lub papieru pakowego.
 - Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
 - Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
 - Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
 - Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia wynosi od 5°C do 40°C.
 - Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
 - Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
 - Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
 - Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
 - Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Patelnia, kosz i reduktor tłuszczu nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachować 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, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” oraz 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 poziomej, 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 wyjmij 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. Usuwać spalone resztki. Nigdy nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w przycisk zwalniający kosz, nie należy go naciskać podczas potrząsania.
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania: gorący element grzejny, krawędzie metalowych części.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Podczas gotowania tłustych potraw z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym. Zwróć szczególną uwagę, jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję zdalnego sterowania lub opóźnionego startu.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji opóźnionego startu (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi pól elektromagnetycznych.

Wstęp

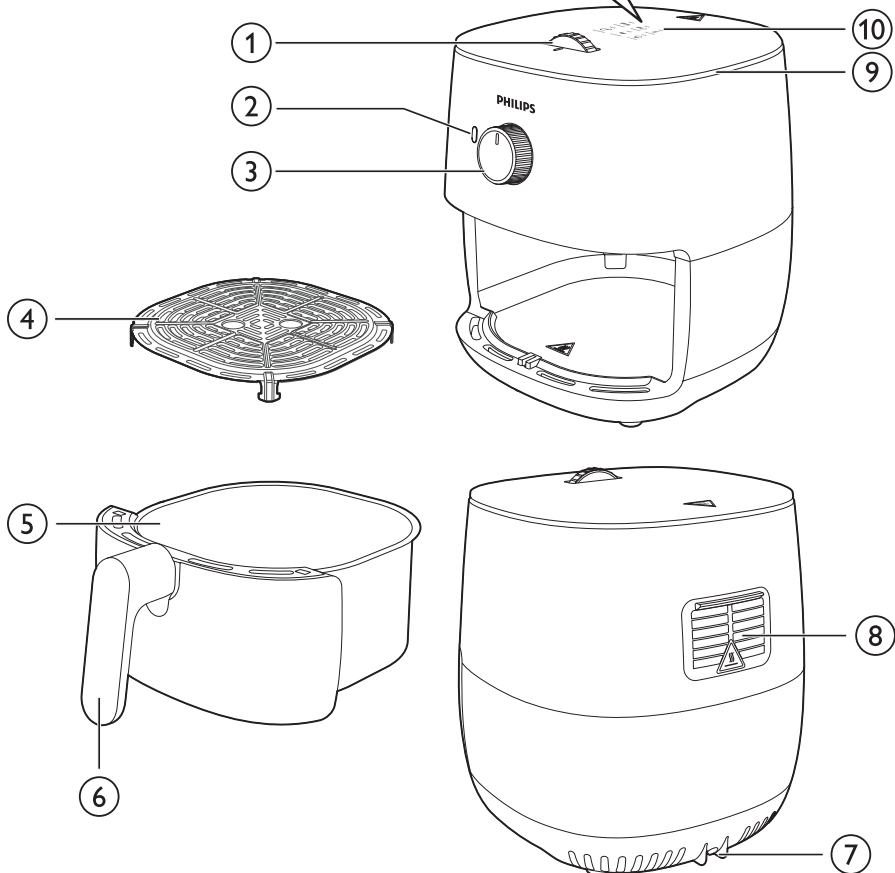
Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!
Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

Opis ogólny

- 1 Pokrętko temperatury
- 2 Wskaźnik zasilania
- 3 Pokrętko minutnika
- 4 Wkład do smażenia
- 5 Patelnia
- 6 Uchwyt
- 7 Przewód zasilający
- 8 Kratka wylotu powietrza
- 9 Wlot powietrza
- 10 Tabela żywności



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale dotyczącym czyszczenia.

Przygotowanie do użycia

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.



Uwaga

- Nie kładź na urządzeniu ani po jego bokach żadnych przedmiotów. 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 pozwala wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanych różnych rodzajów jedzenia.



Uwaga

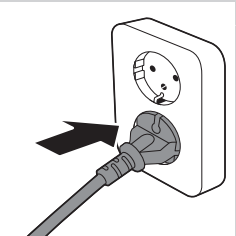
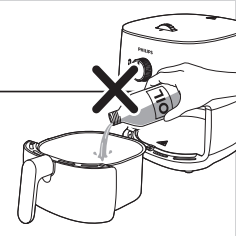
- Pamiętaj, że podane ustawienia są jedynie propozycjami. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, wielkością i kształtem oraz mogą pochodzić od różnych producentów, dlatego nie możemy zagwarantować, że sugerowane ustawienie sprawdzi się idealnie.
- Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek) potrząśnij, obróć lub wymieszaj składniki w koszu 2 lub 3 razy w celu uzyskania optymalnych efektów.

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	200–500 g / 7–18 uncji	22–25	180°C / 350°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	200–500 g / 7–18 uncji	18–26	180°C / 350°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Mrożone kawałki kurczaka	200–600 g / 7–21 uncji	10–15	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	200–600 g / 7–21 uncji	10–15	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (około 150 g / 5 uncji)	1–3 kotlety	15–20	200°C / 400°F	
Pieczeń	800 g / 28 uncji	50–55	150°C / 300°F	• Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	1–2 kotlety	11–15	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	1–6 sztuk	9–13	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	2–6 sztuk	18–24	180°C / 350°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Piersi z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	1–3 sztuki	20–25	180°C / 350°F	
Cała ryba (około 300–400 g) 11–14 uncji)	1 ryba	22–27	200°C / 400°F	
Filet z ryby (około 200 g / 7 uncji)	1–3 (1 warstwa)	22–25	160°C / 325°F	
Mieszanka warzywna (grubo posiekane)	200–600 g / 7–21 uncji	10–20	180°C / 350°F	• Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Babeczki (około 50 g / 1,8 uncji)	1–7	12–15	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj foremek do babeczek
Ciasto	500 g / 18 uncji	50–60	160°C / 325°F	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj formy do ciasta
Wstępnie upieczony chleb/bułki (ok. 60 g / 2 uncje)	1–4 sztuki	6–8	200°C / 400°F	
Chleb domowy	500 g / 18 uncji	50–60	150°C / 300°F	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj akcesorium do pieczenia • Kształt powinien być możliwie jak najbardziej płaski, aby chleb nie stykał się z elementem grzejącym podczas wyrastania ciasta.

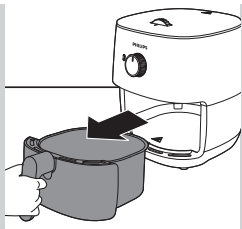
Smażenie gorącym powietrzem



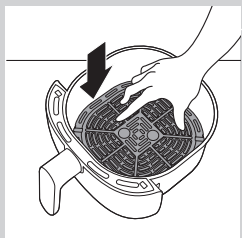
! Ostrzeżenie

- Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.
- Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

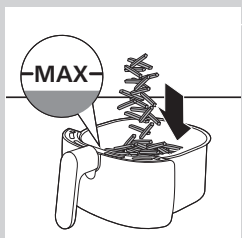
1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



2 Wyjmij patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



3 Umieść wkład do smażenia w patelni.

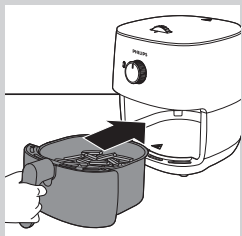


4 Włóż składniki do kosza.



Uwaga

- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na efekt końcowy.
- Jeśli chcesz przygotować kilka różnych składników jednocześnie, przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy został ustawiony właściwy czas gotowania dla różnych składników.

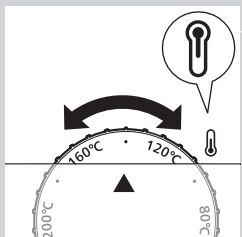


5 Włóż patelnię i kosz z powrotem do urządzenia Airfryer.

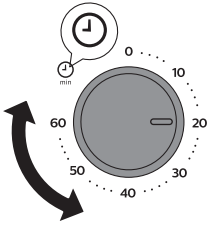


Ostrzeżenie

- Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza.
- Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.



6 Ustaw pokrętko regulacji temperatury na wymaganą temperaturę.



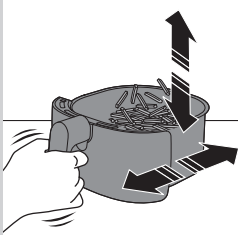
7 Ustaw pokrętło minutnika na odpowiedni czas gotowania, aby włączyć urządzenie.

Uwaga

- Tabela żywności zawiera podstawowe ustawienia gotowania dla różnych rodzajów jedzenia.

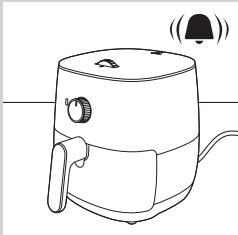
Wskazówka

- Jeśli podczas gotowania konieczna jest zmiana temperatury lub czasu gotowania, należy obrócić pokrętła regulacyjne dożądanego ustawienia.



Uwaga

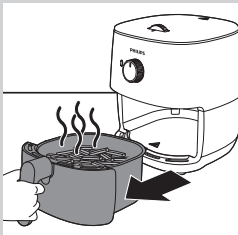
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij naczynie z koszem, umieść je na żaroodpornym blacie, przesunij pokrywę, naciśnij przycisk zwalniający kosz, aby wyjąć kosz, a następnie potrząśnij koszem nad zlewem. Następnie umieść kosz w patelni i wsuń ją z powrotem do urządzenia.
- Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu smażenia potrawy, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Nie zapomnij zresetować minutnika na pozostały czas gotowania.



8 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia minął.

Uwaga

- Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętło minutnika na wartość 0 (w lewo). Należy użyć nieco więcej siły niż przy obracaniu pokrętła w prawo.



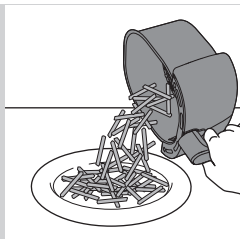
9 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

! 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, trzymając ją za uchwyt, a następnie dodaj kilka minut.



10 Opróżnij zawartość kosza, umieszczając ją w misce lub na talerzu. Zawsze należy wyjąć kosz z patelni, aby go opróżnić, ponieważ na dnie patelni może znajdować się gorący olej.

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 lub przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Zawsze umieszczaj kosz na żaroodpornej powierzchni. Podczas wylewania nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu należy używać rękawic ochronnych. Włóż kosz z powrotem do patelni.

Gdy składniki będą już gotowe, można natychmiast użyć urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer do przygotowania następnych potraw.

Uwaga

- Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 3 do 10.

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować w urządzeniu Airfryer pyszne domowe frytki:

- Wybierz gatunek ziemniaków odpowiedni na frytki, np. świeże, (lekko) mączne ziemniaki.
- Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 500 gramów / 18 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe frytki są zwykle mniej chrupkie niż mniejsze.

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki (o grubości 1 x 1 cm / 0,4 x 0,4 cala).**
- 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.**
- 3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.**
- 4 Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.**
- 5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.**

 **Uwaga**

- Nie przechylaj miski w celu przełożenia do kosza wszystkich słupków za jednym razem, aby nadmiar oleju nie dostał się na patelnię.

6 Przełóż ziemniaki do kosza.

7 Usmaż pałeczki ziemniaczane i potrząśnij koszem 2–3 razy podczas gotowania.

Czyszczenie

 **Ostrzeżenie**

- Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą **kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia**.
- Patelnia, kosz oraz wnętrze urządzenia są **pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.**

Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie. Po każdym użyciu urządzenia wylej olej z dna patelni.

1 Obróć pokrętko minutnika na wartość **0**, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

 **Wskazówka**

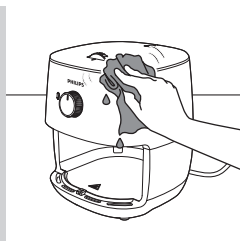
- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

2 Wylej z dna patelni olej lub wytopiony tłuszcz.

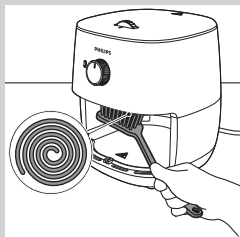
3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).

 **Wskazówka**

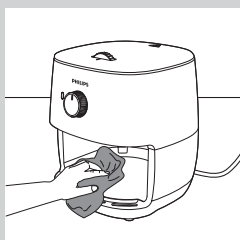
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odklejenie się resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Używaj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza oleje i tłuszcze. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką szczecinową o miękkim lub średniej twardości włosiu. Nie wolno używać szczotek drucianych ani szczotek szczecinowych o twardym włosiu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.



4 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.




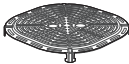



5 Wyczyść element grzewczy za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.

Tabela dotycząca czyszczenia

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.



Uwaga

- Podczas przenoszenia zawsze trzymaj urządzenie Airfryer w pozycji poziomej. Upewnij się, że trzymasz patelnię z przedniej strony urządzenia, ponieważ patelnia z koszem może się z niego wysunąć w sytuacji przypadkowego przechylenia urządzenia w dół. Może to doprowadzić do uszkodzenia tych części.
- Przed przeniesieniem lub schowaniem urządzenia Airfryer należy zawsze upewnić się, że jego wyjmowane części są prawidłowo zamocowane.

Recykling




- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni oferuje dwuletnią gwarancję od daty zakupu tego produktu. Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

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.	Ciepło z wewnątrz promieniuje na zewnętrzne ścianki.	Jest to zjawisko normalne. Wszystkie uchwyty i pokrętła, jakich trzeba dotykać podczas korzystania z urządzenia, pozostają wystarczająco chłodne, aby było to możliwe.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywy zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Elementy te zawsze są zbyt gorące, aby ich dotykać.
		Jeśli pozostawisz urządzenie włączone przez dłuższy czas, niektóre miejsca staną się zbyt gorące, aby ich dotykać. Miejsca te są oznaczone na urządzeniu następującą ikoną:  O ile pamiętasz o gorących miejscach i unikasz ich dotykania, urządzenie jest całkowicie bezpieczne w użytkowaniu.
Domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Jeśli musisz przechowywać ziemniaki, nie przechowuj ich w zimnym otoczeniu, np. w lodówce. Wybieraj ziemniaki, na opakowaniu których znajduje się informacja, że nadają się do smażenia.
	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Aby przygotować domowe frytki, postępuj zgodnie z instrukcjami ze strony 318 niniejszej instrukcji obsługi.
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania.	Aby przygotować domowe frytki, postępuj zgodnie z instrukcjami ze strony 318 niniejszej instrukcji obsługi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia Airfryer.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Do gniazdka jest podłączonych kilka urządzeń.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Sprawdź inne gniazdka i bezpieczniki.
Wewnątrz urządzenia Airfryer występują miejsca ze złuszczoną powłoką.	Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni urządzenia Airfryer na skutek przypadkowego dotykania lub zadrapania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).	Aby zapobiec uszkodzeniu, należy prawidłowo opuszczać kosz na patelnię. W przypadku wkładania kosza pod kątem jego boki mogą uderzać o patelnię, powodując złuszczenie się powłoki. Jeśli coś takiego ma miejsce, informujemy, że nie jest to niebezpieczne, ponieważ wszystkie użyte materiały są przystosowane do kontaktu z żywnością.
Z urządzenia wydobywa 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 powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie wyczyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywarła prawidłowo do żywności.	Małe cząstki panierki unoszące się w powietrzu mogą powodować powstawanie białego dymu. Dokładnie przyciśnij panierkę do żywności, aby ją do niej przykleić.
	Marynata, płyn lub soki mięsne przyskają na wytopiony tłuszcz.	Osusz składniki przed włożeniem do kosza.

ÍNDICE

Importante	325
Introdução	328
Descrição geral	328
Antes da primeira utilização	328
Preparar para a utilização	328
Utilizar o aparelho	330
Tabela de alimentos	330
Fritar a ar quente	331
Preparar batatas fritas caseiras	334
Limpeza	335
Tabela de limpeza	336
Armazenamento	337
Reciclagem	337
Garantia e assistência	337
Resolução de problemas	337

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 dentro de água nem o enxagúe à torneira.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no cesto.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está 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.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. 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 do utilizador não podem ser efectuadas por



crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o seu 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 a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves nem papel de embalagens no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Armazenamento de batatas: a temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Nunca encha o recipiente com óleo.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O recipiente, o cesto e o redutor de gordura 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 sobre uma superfície horizontal, plana e estável.

- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais 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).
- Se o aparelho estiver equipado com um botão de libertação do cesto, este botão não deve ser premido ao agitar.
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode libertar fumo. Preste especial atenção se o seu produto tiver um telecomando ou uma função de início atrasado.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de início atrasado (possível produção de bactérias).

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!
Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral

- 1 Botão da temperatura
- 2 Indicador de alimentação
- 3 Botão do temporizador
- 4 Acessório de fritura
- 5 Recipiente
- 6 Pega
- 7 Cabo de alimentação
- 8 Saídas de ar
- 9 Entrada de ar
- 10 Tabela de alimentos

Antes da primeira utilização

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se presentes) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização, conforme indicado no capítulo sobre limpeza.

Preparar para a utilização

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

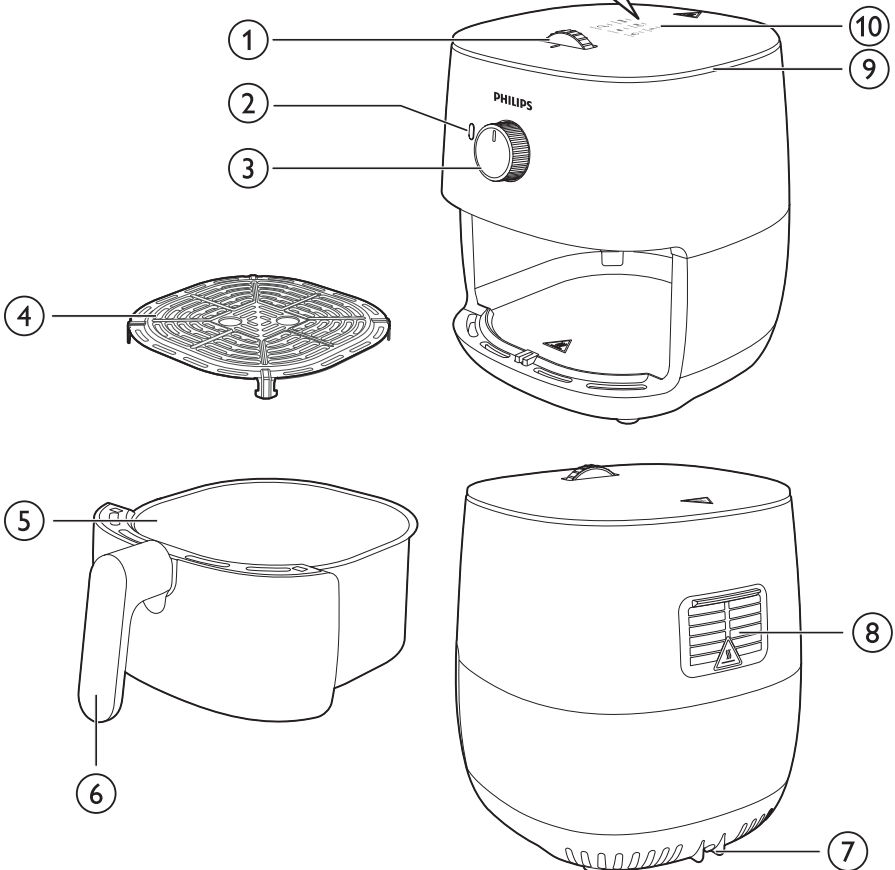


Note

- 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.



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Utilizar o aparelho

Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda-o a seleccionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.



Note

- 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, volte ou mexa os ingredientes no cesto 2 a 3 vezes para obter um resultado uniforme.

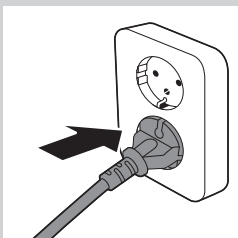
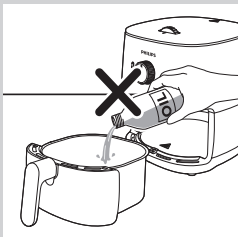
Ingredientes	Mín.-Máx. quantidade	Hora (min)	Temperatura	Note
Batatas fritas finas congeladas (7x7 mm)	200-500 g	22-25	180 °C	• Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	200-500 g	18-26	180 °C	• Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Nuggets de frango congelados	200-600 g	10-15	200 °C	• Agite, volte ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	200-600 g	10-15	200 °C	• Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (cerca de 150 g)	1-3 unidades	15-20	200 °C	
Rolo de carne	800 g	50-55	150 °C	• Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 150 g)	1-2 costeletas	11-15	200 °C	• Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas (cerca de 50 g)	1-6 unidades	9-13	200 °C	• Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	2-6 unidades	18-24	180 °C	• Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (cerca de 160 g)	1-3 unidades	20-25	180 °C	
Peixe inteiro (cerca de 300-400 g)	1 peixe	22-27	200 °C	

Ingredientes	Mín.–Máx. quantidade	Hora (min)	Temperatura	Note
Filete de peixe (cerca de 200 g)	1-3 (1 camada)	22-25	160 °C	
Legumes variados (picados grosseiramente)	200-600 g	10-20	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal Agite, volte ou mexa a meio
Muffins (cerca de 50 g)	1-7	12-15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Utilize as formas para queques
Bolo	500 g	50-60	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar uma forma de bolo
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	1 a 4 unidades	6-8	200 °C	
Pão caseiro	500 g	50-60	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> Utilize o acessório de cozedura A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer.

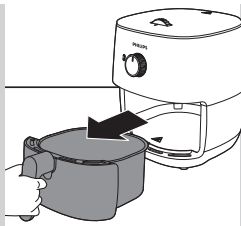
Fritar a ar quente

! Atenção

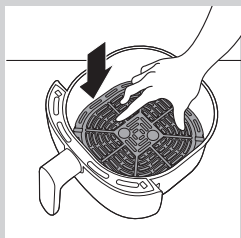
- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é normal.
- Não é necessário pré-aquecer o aparelho.



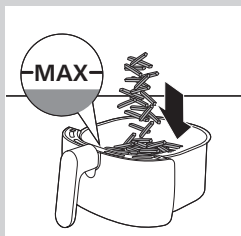
- 1 Ligue a ficha à tomada elétrica.



- 2 Retire o recipiente com o cesto do aparelho puxando a pega.



- 3 Coloque o acessório de fritura no recipiente.

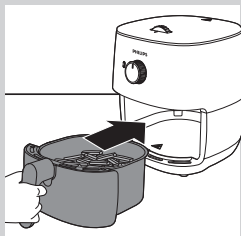


- 4 Coloque os ingredientes no cesto.



Note

- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades correctas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha o cesto além da indicação MAX, visto que isto pode afectar a qualidade do resultado final.
- Se quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que verifica o tempo de preparação sugerido para os diferentes ingredientes, antes de iniciar a sua preparação simultânea.

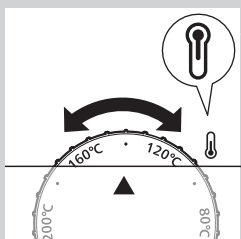


- 5 Volte a colocar o recipiente com o cesto na Airfryer.

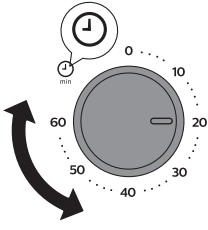


Atenção

- **Nunca utilize o recipiente sem o cesto.**
- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



- 6 Rode o botão de temperatura para a temperatura pretendida.



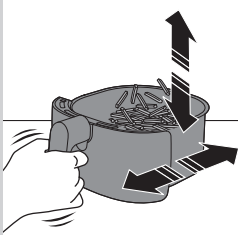
7 Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação pretendido para ligar o aparelho.

Note

- Consulte a tabela de alimentos para obter as definições de preparação básicas para diferentes tipos de alimentos.

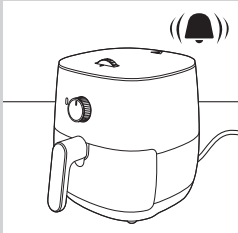
Dica

- Durante a preparação, se necessitar de alterar a temperatura ou o tempo de preparação, rode os botões de controlo para a regulação pretendida.



Note

- 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 com o cesto, coloque-o numa superfície resistente ao calor, deslize a tampa e prima o botão de libertação do cesto para o retirar e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, coloque o cesto no recipiente e introduza-os novamente 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.



8 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.

Note

- 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.



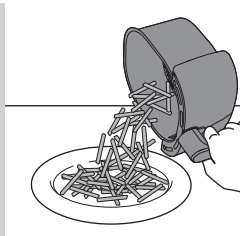
9 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

Atenção

- **O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Coloque o recipiente sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.) quando o retirar do dispositivo.**

Note

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer segurando pela pega e adicionar alguns minutos.



10 Esvazie o conteúdo do cesto para uma taça ou um prato. Retire sempre o cesto do recipiente para esvaziar o conteúdo, uma vez que pode haver óleo quente no fundo do recipiente.

Note

- 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 ou de voltar a colocar o cesto no recipiente. Coloque o cesto numa superfície resistente ao calor. Use luvas de forno para verter o excesso de óleo ou gordura libertada. Coloque novamente o cesto no recipiente.

Quando uma porção de ingredientes estiver pronta, a Airfryer está imediatamente pronta para preparar outra porção.

Note

- Repita os passos 3 a 10 se quiser 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 gramas para um resultado uniforme. Palitos de batata maiores tendem a ficar menos estaladiços do que palitos mais pequenos.

- 1** Descasque as batatas e corte em palitos (1 x 1 cm 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.

 **Note**

- Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

6 Coloque os palitos no cesto.

7 Frite os palitos de batata e agite o cesto 2 a 3 vezes durante a preparação.

Limpeza

 **Aviso**

- Deixe o cesto, o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.
- O recipiente, o cesto e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.

1 Rode o botão do temporizador para 0, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

 **Dica**

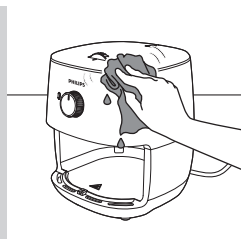
- Retire o recipiente e o cesto para a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

2 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

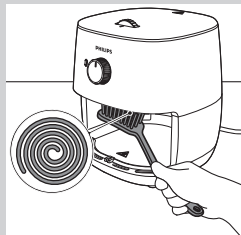
3 Lave o recipiente e o cesto na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

 **Dica**

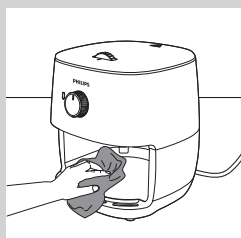
- Se resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um antigorduras em líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.



4 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.




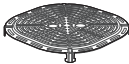



5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.



6 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

Tabela de limpeza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Armazenamento

- 1 Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- 2 Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.



Note

- Segure sempre a Airfryer na horizontal quando a transportar. Assegure-se de que também segura o recipiente na parte frontal do aparelho, pois este pode deslizar com o cesto para fora do aparelho, caso este seja inclinado para a frente acidentalmente. Isto pode danificar estas peças.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

Reciclagem




- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos e eletrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

A Versuni oferece uma garantia de dois anos após a compra deste produto. Esta garantia não é válida se um defeito se dever a uma utilização incorrecta ou a uma manutenção deficiente. A nossa garantia não afeta os seus direitos enquanto consumidor abrangidos pela lei. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website www.philips.com/support.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.philips.com/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.
		O recipiente, o cesto e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:  Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo de batata correcto.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Siga as instruções da página 334 deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções da página 334 deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi correctamente introduzida na tomada eléctrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada eléctrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.

Problema	Possível causa	Solução
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e continue a cozinhar.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram correctamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para asseguram que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.

CUPRINS

Important	341
Introducere	343
Descriere generală	343
Înainte de prima utilizare	345
Pregătirea pentru utilizare	345
Utilizarea aparatului	345
Tabelul de alimente	345
Prăjirea cu aer fierbinte	347
Prepararea în casă a cartofilor prăjiți	350
Curățarea	350
Tabel de curățare	352
Depozitarea	352
Reciclarea	352
Garanție și asistență	352
Depanare	353

Important

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru consultare ulterioară.



Pericol

- Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăți la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe coș.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.

Avertisment

- 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. Asigură-te întotdeauna că ștecherul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Este posibil ca suprafețele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copiii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.



- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele, în ambele părți laterale și deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe partea superioară a aparatului.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de ambalare în aparat.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și trebuie să fie mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu umple niciodată tava cu ulei.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambiante între 5 °C și 40 °C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual și folosește numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Tava, coșul și reductorul de grăsime devin fierbinți în timpul utilizării aparatului și după aceea, așa că manevrează-le întotdeauna cu grijă.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile din manual.

Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lași nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăța.
- Așază aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.

- Pentru verificare sau reparații, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să reperi aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii și nu închise la culoare sau maronii. Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Dacă aparatul este echipat cu un buton de eliberare a coșului, acest buton nu trebuie apăsat în timpul agitării.
- Ai grijă când cureți partea superioară a camerei de preparare: elementul de încălzire și marginile pieselor metalice sunt fierbinți.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Când gătești alimente grase, Airfryer poate să producă fum. Fii foarte atent dacă produsul tău are telecomandă sau funcție de pornire întârziată.
- Ai grijă când gătești alimente ușor perisabile cu funcția de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Introducere

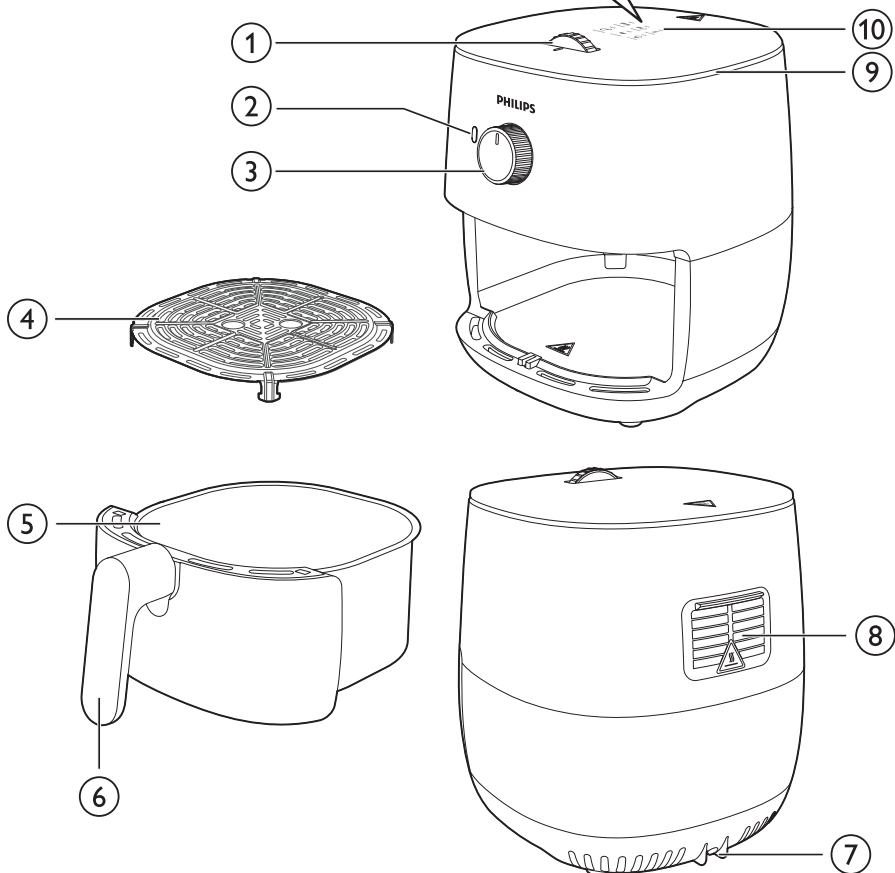
Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală

- 1** Buton pentru temperatură
- 2** Indicator de alimentare
- 3** Buton rotativ cronometru
- 4** Inserție pentru prăjire
- 5** Tavă
- 6** Mâner
- 7** Cablu de alimentare
- 8** Orificii de ieșire a aerului
- 9** Fanta de admisie a aerului
- 10** Tabelul de alimente



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare, conform indicațiilor din capitolul cu instrucțiuni de curățare.

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Așază aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă.



Notă

- Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.
- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereți sau dulapuri.

Utilizarea aparatului

Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos te ajută să selectezi setările de bază pentru tipurile de alimente pe care dorești să le prepari.



Notă

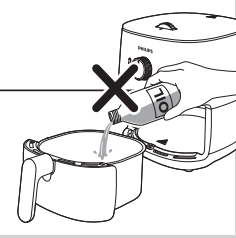
- Reține că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.
- Atunci când pregătești o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiți, crevetle, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele în coș de 2 sau de 3 ori pentru a obține un rezultat uniform.

Ingrediente	Cantitate min.- max.	Țimp (min.)	Temperatură	Notă
Cartofi subțiri congelați (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	200-500 g/7-18 oz	22-25	180 °C/350 °F	• Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	200-500 g/7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	• Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Bucăți congelate de pui	200-600 g/7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătit

346 ROMÂNĂ

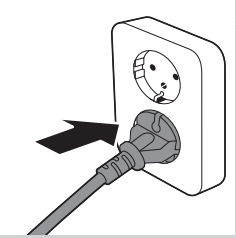
Ingrediente	Cantitate min.- max.	Timp (min.)	Temperatură	Notă
Pachețele de primăvară congelate	200-600 g/7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	1-3 chiftele	15-20	200 °C/400 °F	
Chiftele	800 g/28 oz	50-55	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Folosește accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	1-2 cotlete	11-15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați subțiri (circa 50 g/1,8 oz)	1-6 buc.	9-13	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-6 buc.	18-24	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	1-3 buc.	20-25	180 °C/350 °F	
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 pește	22-27	200 °C/400 °F	
File de pește (circa 200 g/7 oz)	1-3 (1 strat)	22-25	160 °C/325 °F	
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	200-600 g/7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Setează timpul de preparare în funcție de preferințele personale • Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioșe (circa 50 g/1,8 oz)	1-7	12-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Folosește forme de brioșe
Prăjitură	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Folosește o tavă de copt
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-4 buc.	6-8	200 °C/400 °F	
Pâine preparată în casă	500 g/18 oz	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Folosește accesoriul de copt • Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește.

Prăjirea cu aer fierbinte

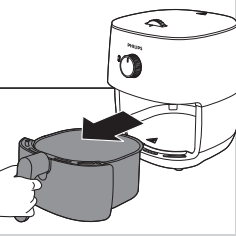


! Atenție

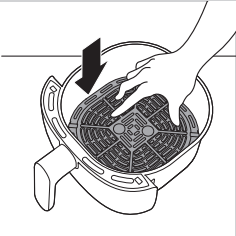
- Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsimi de gătit sau alte lichide.
- Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizează mânerele și butoanele. Manevreează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.
- Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.
- În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.
- Nu este necesară preîncălzirea aparatului.



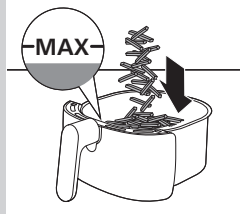
1 Introdu ștecherul în priză.



2 Scoate din aparat tava cu coșul, trăgând de mâner.



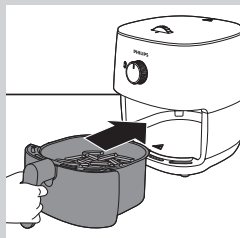
3 Pune inserția pentru prăjire în tigaie.



4 Pune ingredientele în coș.

Notă

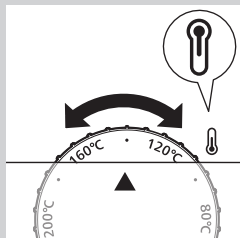
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul cu alimente” și nu umple excesiv coșul dincolo de indicația „MAX”, deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.
- Dacă dorești să prepari diverse ingrediente simultan, asigură-te că verifici timpul de preparare sugerat necesar pentru diferitele ingrediente înainte de a începe să le pregătești împreună.



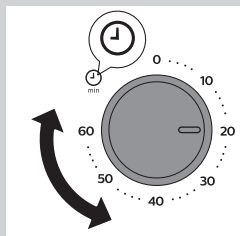
5 Pune tava cu coșul înapoi în Airfryer.

Atenție

- Nu utiliza niciodată tava fără să aibă coșul în aceasta.
- Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.



6 Rotește butonul pentru temperatură la valoarea dorită.



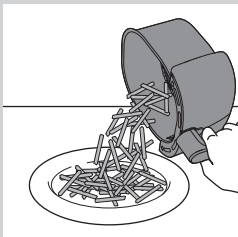
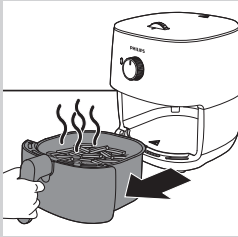
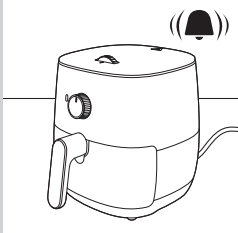
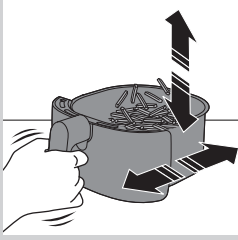
7 Rotește butonul cronometrului la durata de preparare dorită pentru a porni aparatul.

Notă

- Consultă tabelul de alimente cu setările de bază pentru gătitul diferitelor tipuri de alimente.

Sfat

- În timpul preparării, dacă trebuie să modifici temperatura sau timpul de preparare, rotește butoanele de control la setarea dorită.



Notă

- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul cu alimente”). Pentru a agita ingredientele, scoate tava cu coșul, pune-le pe un blat termorezistent, glisează capacul și apasă butonul de eliberare a coșului pentru a scoate coșul și scutură coșul deasupra chiuvetei. Apoi, pune coșul în tavă și glisează-le înapoi în aparat.
- Dacă ai setat cronometrul la jumătate din timpul de preparare și auzi clopoțelul cronometrului, trebuie să agiți sau să întorci ingredientele. Ai grijă să resetezi cronometrul la durata de preparare rămasă.

8 Când auzi clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.

Notă

- De asemenea, poți opri manual aparatul. Pentru aceasta, rotește butonul cronometrului la 0 (spre stânga); operația necesită ceva mai multă forță decât rotirea la dreapta.

9 Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

! Atenție

- După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Când scoți tava din aparat, așază-o întotdeauna pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic etc.).

Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer ținând-o de mâner și adaugă câteva minute în plus.

10 Golește coșul într-un castron sau pe o farfurie. Scoate întotdeauna coșul din tavă pentru a goli conținutul, deoarece este posibil ca la baza tăvii să existe ulei încins.

Notă

- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un clește.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcție de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenție excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coșul în tavă. Așază coșul pe o suprafață termorezistentă. Poartă mănuși pentru cuptor când verși excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu coșul înapoi în tavă.

Atunci când o șarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte șarje.

Notă

- Repetă pașii de la 3 la 10 dacă dorești să prepari o altă șarjă.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiți, de ex., cartofi proaspeți, (ușor) făinoși.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porții de până la 500 g/18 oz, pentru un rezultat omogen. Cartofii mai mari au tendința de a fi mai puțin crocanți decât cartofii mai mici.

- 1 **Curăță cartofii de coajă și taie-i bețișoare (1 x 1 cm/0,4 x 0,4 in. grosime).**
- 2 **Înmoaie cartofii tăiați într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute.**
- 3 **Golește vasul și folosește un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.**
- 4 **Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiați în vas și amestecă-i până când sunt acoperiți cu ulei.**
- 5 **Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu creștături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.**



Notă

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiați baghete în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantități prea mari.

- 6 **Pune cartofii tăiați în coș.**
- 7 **Prăjește cartofii pai și agită coșul de 2-3 ori în timpul preparării.**

Curățarea



Avertisment

- **Lasă coșul, tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.**
- **Tava, coșul și interiorul aparatului au suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.**

Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea din partea inferioară a tăvii, după fiecare utilizare.

- 1 **Rotește butonul cronometrului la 0, scoate ștecărul din priza de perete și lasă aparatul să se răcească.**

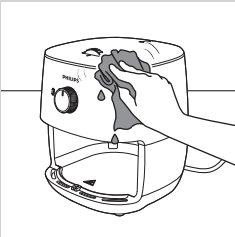
 Sfat

- Scoate tava și coșul pentru a permite aparatului Airfryer să se răcească mai repede.

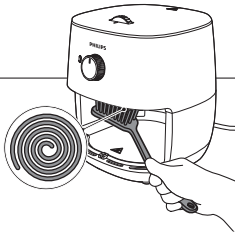
- 2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.
- 3 Curăță tava și coșul în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).

 Sfat

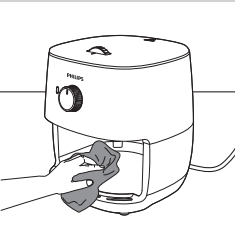
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coș, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tavă sau coș există resturi de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent lichid de vase, utilizează un degresant lichid.
- Dacă este necesar, reziduurile alimentare lipite pe elementul de încălzire pot fi eliminate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora acoperirea elementului de încălzire.



- 4 Curăță exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.








- 5 Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



- 6 Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

Tabel de curățare

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Depozitarea

- 1 Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.

Notă

- Ține întotdeauna aparatul Airfryer în poziție orizontală atunci când îl transporti. De asemenea, asigură-te că ții tava din partea frontală a aparatului, deoarece tava cu coșul pot aluneca din aparat dacă sunt înclinate în jos accidental. Aceasta poate duce la deteriorarea acestor componente.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detașabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obișnuit (2012/19/EU).
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.


Garanție și asistență

Versuni oferă o garanție de doi ani după achiziția acestui produs. Această garanție nu este valabilă dacă o defecțiune se datorează utilizării incorecte sau întreținerii necorespunzătoare. Garanția noastră nu îți afectează drepturile de consumator

conferite prin lege. Pentru mai multe informații sau pentru revendicarea garanției, accesează site-ul nostru web www.philips.com/support.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, vizitează www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coșul și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:  Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conține indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile de la pagina 345 a acestui manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile de la pagina 345 a acestui manual de utilizare.
Aparatul Airfryer nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ștecherul este bine introdus în priză.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii coșului).	Poți preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coșului în tavă. Dacă introduci coșul în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
lese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenție excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăță bine întotdeauna tava și coșul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipește.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Uscă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în coș.

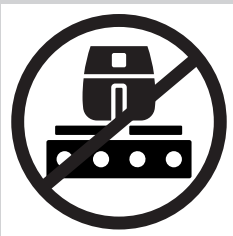
СОДЕРЖАНИЕ

Важная информация	356
Введение	359
Общее описание	359
Перед первым использованием	359
Подготовка прибора к работе	359
Использование прибора	361
Таблица продуктов	361
Приготовление в аэрогриле	363
Приготовление домашнего картофеля фри	366
Очистка	367
Таблица по уходу	369
Хранение	369
Утилизация	369
Гарантия и поддержка	370
Поиск и устранение неисправностей	370

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 корзину.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.

Внимание!



- 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. Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после

получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.

- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °С, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Не наливайте масло в противень.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °С до 40 °С.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не помещайте шнур рядом 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, корзина и поддон для жира 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.
- Поставьте устройство на твердую, ровную, 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).
- Если прибор оснащен кнопкой извлечения корзины, ее нельзя нажимать во время встряхивания.
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь горячего нагревательного элемента и краев металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым. Будьте особенно внимательны, если для вашего прибора предусмотрен пульт ДУ или в нем есть функция отложенного старта.
- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью отложенного старта (могут распространиться бактерии).

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание

- 1 Регулятор температуры
- 2 Индикатор питания
- 3 Таймер
- 4 Решетка для жарки
- 5 Противень
- 6 Корпус
- 7 Шнур питания
- 8 Отверстия выхода воздуха
- 9 Входное отверстие для воздуха
- 10 Таблица продуктов

Перед первым использованием

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
- 3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием, как указано в разделе, посвященном очистке.

Подготовка прибора к работе







- 1 Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

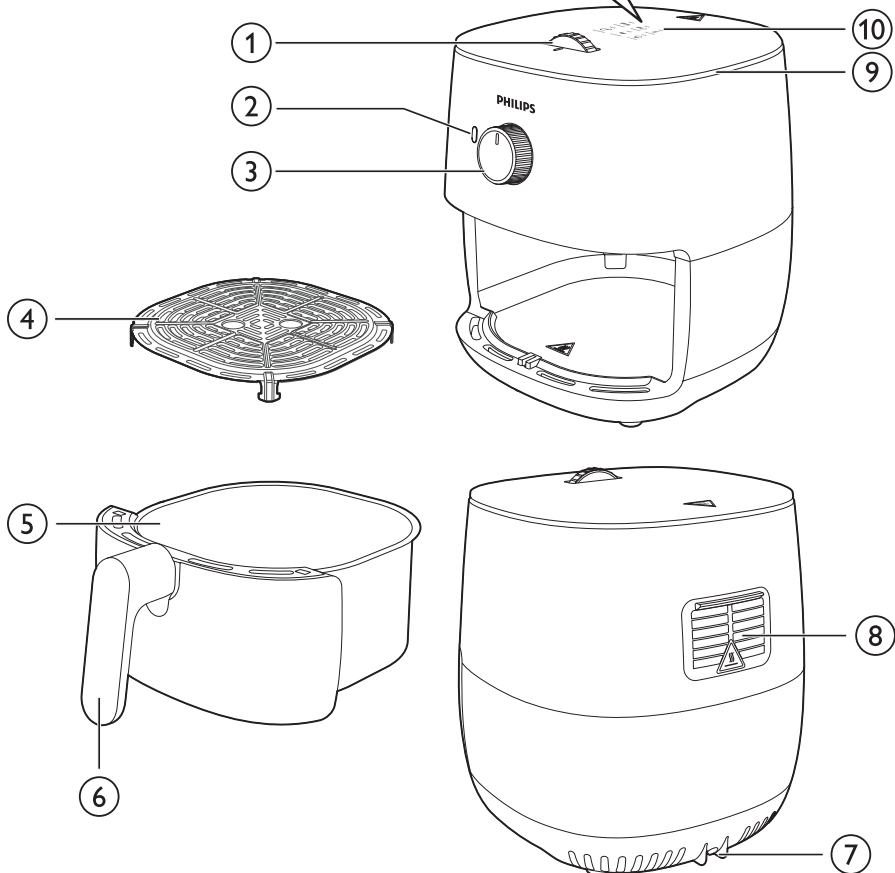


Примечание

- 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.



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



Использование прибора

Таблица продуктов

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 корзине для их равномерного приготовления.

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий и замороженный картофель фри (7x7 мм)	200–500 г	22–25	180 °C	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	200–500 г	18–26	180 °C	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	200–600 г	10–15	200 °C	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	200–600 г	10–15	200 °C	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Гамбургер (около 150 г)	1–3 котлеты	15–20	200 °C	
Мясной рулет	800 г	50–55	150 °C	• Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 150 г)	1–2 отбивные	11–15	200 °C	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления

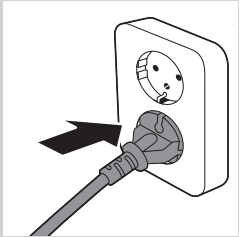
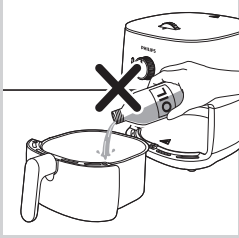
Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Сосиски (около 50 г)	1–6 шт.	9–13	200 °С	<ul style="list-style-type: none"> • Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	2–6 шт.	18–24	180 °С	<ul style="list-style-type: none"> • Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	1–3 шт.	20–25	180 °С	
Целая рыба (около 300–400 г / 11–14 унций)	1 рыба	22–27	200 °С	
Рыбное филе (около 200 г)	1–3 шт. (1 слой)	22–25	160 °С	
Овощная смесь (крупная нарезка)	200–600 г	10–20	180 °С	<ul style="list-style-type: none"> • Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений • Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Кексы (около 50 г)	1–7	12–15	180 °С	<ul style="list-style-type: none"> • Нужны формы для маффинов
Торт	500 г	50–60	160 °С	<ul style="list-style-type: none"> • Нужен противень для торта
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	1–4 шт.	6–8	200 °С	
Домашний хлеб	500 г	50–60	150 °С	<ul style="list-style-type: none"> • Нужно использовать приспособление для выпечки • Форма должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто.

Приготовление в аэрогриле

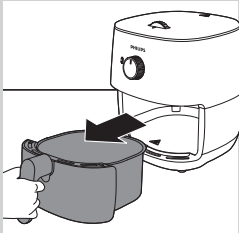


Внимание!

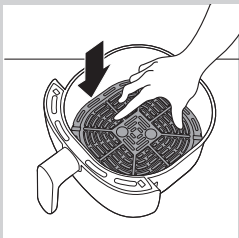
- Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.
- Предварительно нагревать прибор необязательно.



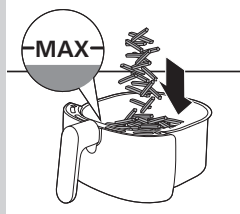
1 Вставьте вилку в розетку электросети.



2 Извлеките противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.



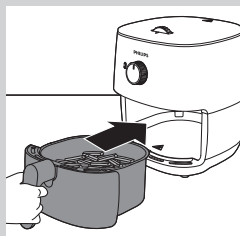
3 Установите решетку для жарки в противень.



4 Положите ингредиенты в корзину.

Примечание

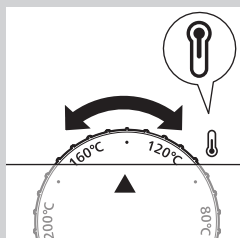
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте корзину выше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.
- Если вы хотите одновременно приготовить несколько разных ингредиентов, убедитесь, что вы посмотрели рекомендованное время приготовления для каждого из них перед началом работы с аэрогрилем.



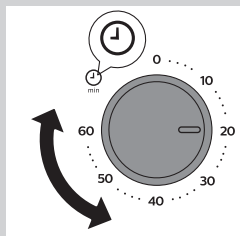
5 Установите противень и корзину обратно в аэрогриль.

Внимание!

- Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины.
- Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.



6 Поверните регулятор температуры в положение, соответствующее необходимой температуре.



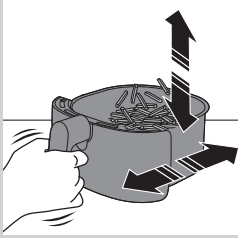
7 Для включения устройства установите регулятор времени в необходимое положение.

Примечание

- См. таблицу продуктов для поиска времени/температуры для поиска базовых параметров приготовления различных продуктов.

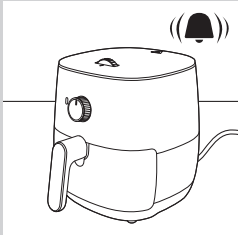
Совет

- Во время приготовления используйте регуляторы для изменения температуры или времени приготовления.



Примечание

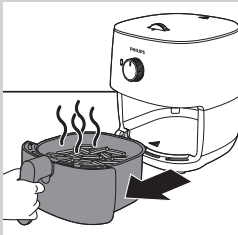
- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, выдвиньте противень с корзиной, поставьте их на термостойкую поверхность, снимите крышку и нажмите кнопку отсоединения корзины для ее извлечения, после чего встряхните корзину над раковиной. Установите корзину обратно в противень и задвиньте противень 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.



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.



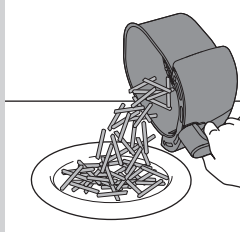
9 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

! Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, поставку 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. Всегда извлекайте корзину из противня, прежде чем переложить ее содержимое, поскольку в нижней части противня может остаться горячее масло.

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 порции продуктов либо перед тем, как встряхнуть/заменить корзину в противне. Поместите корзину на термостойкую поверхность. Сливая излишки масла или жира, пользуйтесь ухватками. Установите корзину обратно в противень.

После приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

Примечание

- Для приготовления еще одной порции повторите шаги 3–10.

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 по 500 г для равномерного результата. Небольшие кусочки картофеля получаются более хрустящими, чем крупные.

- 1** Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (1 x 1 см толщиной).
- 2** Вымачивайте картофельные ломтики в емкости с водой в течение не менее 30 минут.
- 3** Слейте воду и извлеките картофель из кастрюли и высушите его на полотенце.
- 4** Налейте в емкость одну столовую ложку масла, поместите в нее ломтики картофеля и перемешивайте их, пока они не будут равномерно покрыты маслом.
- 5** Выньте ломтики из кастрюли пальцами или при помощи кухонного прибора так, чтобы масло осталось в кастрюле.

 **Примечание**

- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в корзину наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.

- 6 Положите ломтики в корзину.
- 7 Обжарьте картофель и встряхивайте корзину 2–3 раза во время приготовления.

Очистка

 **Внимание!**

- Перед началом очистки дайте корзине, противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.
- Противень, корзина и внутренние компоненты прибора имеют специальное покрытие, препятствующее пригоранию пищи. 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**

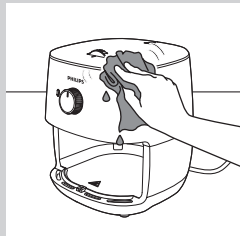
- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.

- 2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.
- 3 Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением мощного средства (см. таблицу по уходу за прибором).

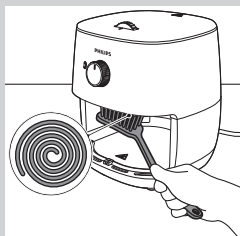


Совет

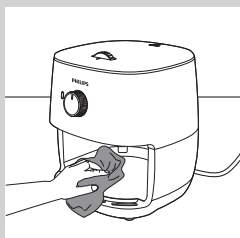
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- При необходимости удалить остатки пищи с нагревательного элемента это можно сделать при помощи щетки с мягкой и средней степенью жесткости. Не пользуйтесь щетками из нержавеющей стали и жесткими щетками; они могут повредить покрытие нагревательного элемента.



4 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.




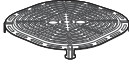



5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.



6 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Таблица по уходу

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Хранение

- 1 Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.



Примечание

- Всегда удерживайте аэрогриль в горизонтальном положении при переноске. Также убедитесь, что противень не наклонен вниз, поскольку он вместе с корзиной может выдвинуться из прибора при случайном наклоне. Это может привести к повреждению этих компонентов.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля были полностью зафиксированы.

Утилизация




- Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EC).
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Гарантия и поддержка

Versuni предлагает 2-летнюю гарантию на данный продукт, которая начинается с даты его приобретения. Гарантия аннулируется, если дефект продукта возник вследствие неверного использования или отсутствия должного обслуживания. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя и возможность их осуществления. Больше информации об использовании гарантии см. на нашем веб-сайте www.philips.com/support.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.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.	<p>Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.</p> <p>Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.</p> <p>Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти поверхности отмечены на приборе следующим значком:</p>  <p>Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.</p>

Проблема	Возможная причина	Решение
У меня не получается сделать картофель фри.	Используется неправильный тип картофеля.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на паковке которого указано, что он подходит для жарки.
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям на странице 361 в этой инструкции по эксплуатации (раздел про приготовление домашнего картофеля фри).
	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать в середине цикла приготовления.	Следуйте указаниям на странице 361 в этой инструкции по эксплуатации (раздел про приготовление домашнего картофеля фри).
Аэрогриль не включается.	Устройство не подключено 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 корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотнo прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.

OBSAH

Dôležité	2
Úvod	4
Opis zariadenia	4
Pred prvým použitím	6
Príprava na použitie	6
Používanie zariadenia	6
Tabuľka jedál	6
Teplovzdušné fritovanie	8
Príprava domácich hranolčekov	11
Čistenie	12
Tabuľka s pokynmi na čistenie	13
Odkladanie	13
Recyklácia	13
Záruka a podpora	14
Riešenie problémov	14

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a uschovajte si ich pre prípad potreby v budúcnosti.

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 chcete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými článkami.
- Kým zariadenie pracuje, nezakrývajte otvory pre vstup a výstup vzduchu.
- Do panvice nedávajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Do košíka vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy 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. Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Toto zariadenie môžu používať deti od 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 zariadením. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani o iné zariadenia. Za zariadením, po oboch stranách aj nad ním nechajte



aspoň 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.

- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani baliaci papier.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.
- Skladovanie zemiakov: zemiaky skladujte pri teplote požadovanej pre príslušnú skladovanú odrodu; v záujme minimalizácie rizika vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu nesmie byť teplota nižšia než 6 °C.
- Do nádoby nikdy nenalievajte olej.
- Toto zariadenie je navrhnuté na používanie pri okolitej teplote od 5 °C do 40 °C.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- 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.
- Nádoba, košík a zberač tuku majú počas používania a po ňom veľmi vysokú teplotu, preto s nimi vždy manipulujte opatrne.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.

Upozornenie

- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené 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 položte na vodorovný, plochý a stabilný povrch.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí 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. Pripálené zvyšky odstráňte. Čerstvé zemiaky nefritujte pri teplote vyššej ako 180 °C (v záujme minimalizácie tvorby akrylamidu).
- Ak má spotrebič tlačidlo na uvoľnenie košíka, nesmiete ho stlačiť počas trasenia.
- Pri čistení hornej časti komory na pečenie buďte opatrní, ohrevné teleso a okraje kovových častí sú horúce.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Pri varení mastných jedál môže z fritézy Airfryer vychádzať dym. Venujte výrobku osobitú pozornosť, ak má diaľkové ovládanie alebo funkciu oneskoreného spustenia.
- Pri varení potravín, ktoré sa rýchlo kazia, buďte pri používaní funkcie oneskoreného spustenia opatrní (môže dôjsť k rozmnoženiu baktérií).

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa elektromagnetických polí.

Uvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips.

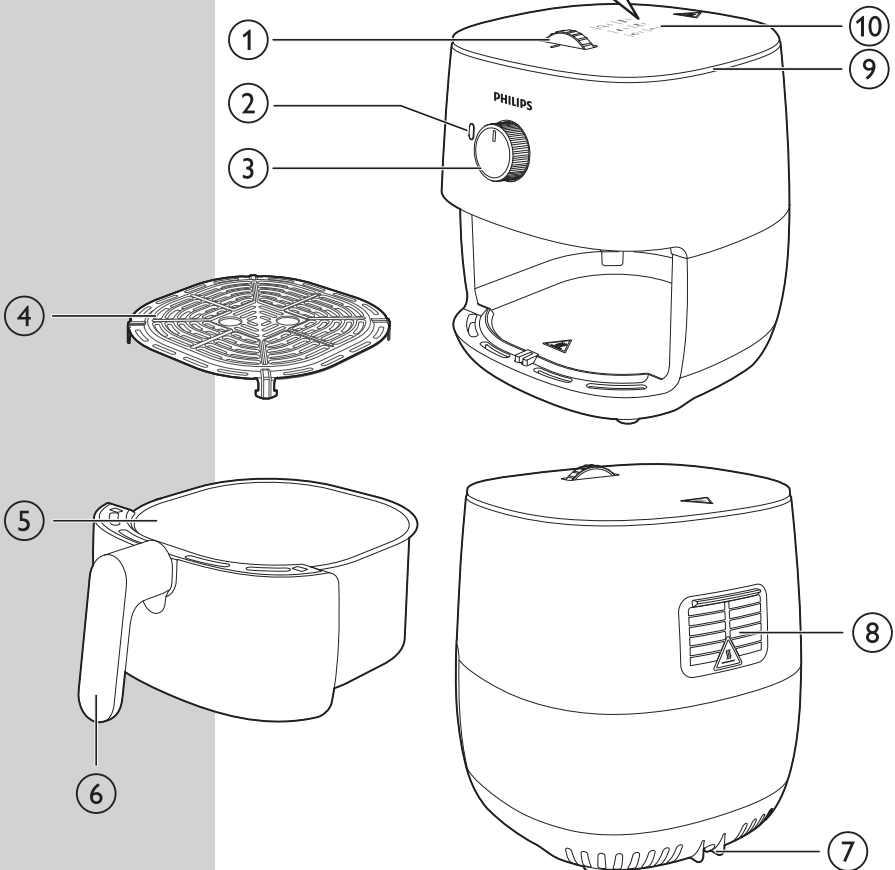
Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia

- 1** Ovládač teploty
- 2** Indikátor napájania
- 3** Ovládací prvok stopiek
- 4** Fritovacia vložka
- 5** Nádoba
- 6** Rukoväť
- 7** Sieťový kábel
- 8** Vzduchové otvory
- 9** Vstup vzduchu
- 10** Tabuľka jedál



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím zariadenie dôkladne očistite podľa pokynov uvedených v kapitole o čistení.

Príprava na použitie

- 1 Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.



Poznámka

- Na zariadenie ani po stranách zariadenia nekladte žiadne predmety. Mohli by ste nimi zablokovať prúdenie vzduchu a zhoršiť tak výsledky fritovania.
- 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 jedál

Tabuľka nižšie vám pomôže pri výbere základných nastavení pre jednotlivé typy jedál, ktoré chcete pripraviť.



Poznámka

- Upozorňujeme, že tieto nastavenia sú len orientačné. Jednotlivé prísady majú iný pôvod, veľkosť, tvar a značku, takže nedokážeme zaručiť, že uvedené nastavenie bude ideálne pre vaše prísady.
- Pri príprave veľkých porcií (napríklad hranolčky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny v košíku 2 až 3-krát potraсте, otočte alebo pohýbte, aby sa dosiahol konzistentný výsledok.

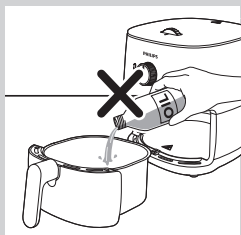
Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mrazené hranolčky (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palcov)	200 – 500 g/7 – 18 oz	22-25	180 °C/350 °F	• Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	200 – 500 g/7 – 18 oz	18-26	180 °C/350 °F	• Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte

Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Mrazené kuracie nugetky	200 – 600 g/7 – 21 oz	10 – 15	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	200 – 600 g/7 – 21 oz	10 – 15	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Hamburger (približne 150 g/5 oz)	1 – 3 placiek	15 – 20	200°C/400°F	
Sekaná	800 g	50 – 55	150 °C/300 °F	• Používajte príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 150 g)	1 – 2 kotlety	11-15	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Tenké klobásy (približne 50 g/1,8 oz)	1 – 6 kusov	9-13	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	2 – 6 kusov	18-24	180 °C/350 °F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (približne 160 g/6 oz)	1 – 3 kusov	20 – 25	180 °C/350 °F	
Ryba v celku (približne 300 – 400 g/ 11 – 14 oz/)	1 ryba	22 – 27	200°C/400°F	
Rybie filé (približne 200 g/7 oz)	1 - 3 (1 vrstva)	22-25	160°C	
Miešaná zelenina (nahrubo nakrájané)	200-600 g	10-20	180 °C/350 °F	• Dobu varenia nastavte podľa svojej chuti • V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Muffiny (približne 50 g/1,8 oz)	1-7	12 – 15	180 °C/350 °F	• Použite košíčky na muffiny
Koláč	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	• Použite tortovú formu
Predpečený chlieb/ rožky (cca. 60 g)	1 – 4 kusov	6 až 8	200°C/400°F	

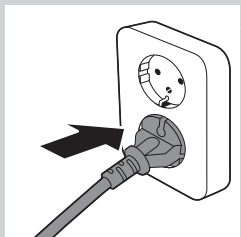
Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Domáci chlieb	500 g/18 oz	50-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Používajte príslušenstvo na pečenie Tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa.

Teplovzdušné fritovanie

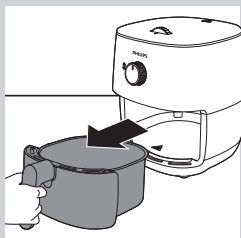
! Upozornenie



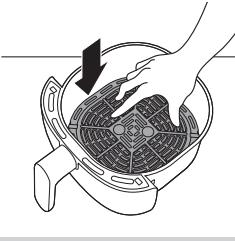
- Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukoväte alebo teplovzdorných rukaviciach.
- Toto zariadenie je určené len na používanie v domácnosti.
- Počas prvého použitia môže zo zariadenia vychádzať malé množstvo dymu. Je to normálne.
- Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.



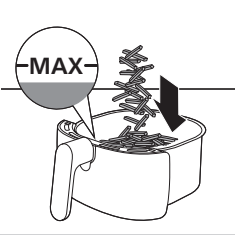
1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



2 Panvicu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



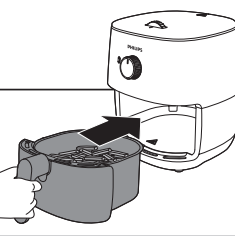
3 Vložte fritovací vložku do panvice.



4 Suroviny vložte do košíka.

Poznámka

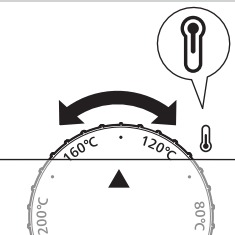
- Teplovzdušná fritéza Airfryer dokáže pripraviť množstvo rôznych surovín. Informácie o správnych množstvách a o približných časoch prípravy nájdete v časti „Tabuľka jedál“.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka jedál“ ani neprepĺňajte košík nad značku MAX, pretože tým môžete negatívne ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
- Ak chcete naraz pripravovať rôzne suroviny, skôr než ich začnete pripravovať súčasne, skontrolujte odporúčanú dobu varenia jednotlivých surovín.



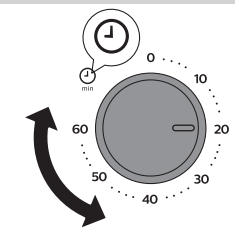
5 Vložte panvicu s košíkom späť do fritézy.

Upozornenie

- Nikdy nepoužívajte panvicu bez vloženého košíka.
- Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte panvice ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.



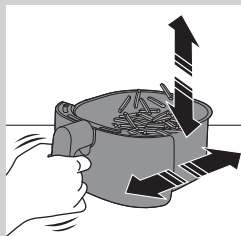
6 Otočte otočný ovládač teploty na požadovanú teplotu.



7 Zariadenie zapnite otočením ovládača časovača na požadovanú dobu prípravy.

Poznámka

- Pozrite si tabuľku jedál so základnými nastaveniami varenia pre rôzne druhy jedál.

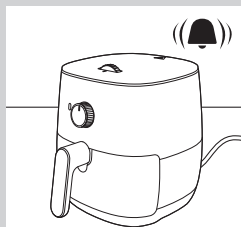


Tip

- Ak potrebujete zmeniť teplotu alebo čas prípravy, otočte ovládače na požadované nastavenie.

Poznámka

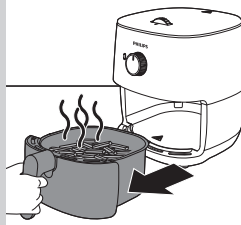
- Niektoré prísady je potrebné po uplynutí polovice času prípravy pretriasť alebo otočiť (pozri časť „Tabuľka jedál“). Ak chcete prísady pretrepať, vytiahnite panvicu s košom, položte ju na tepelne odolnú pracovnú dosku, posuňte veko a stlačením tlačidla na uvoľnenie koša vyberte kôš a pretrepte ho nad drezom. Potom vložte košík do panvice a zasuňte ich späť do zariadenia.
- Ak nastavíte časovač na polovicu času varenia a zaznie signalizácia časovača, je čas potriasť prísadami alebo ich otočiť. Potom nezabudnite nastaviť časovač na zvyšok času prípravy.



8 Keď zaznie signalizácia časovača, doba varenia uplynula.

Poznámka

- Zariadenie 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.

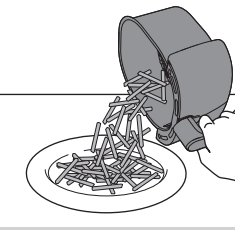
Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Keď vyberáte panvicu zo zariadenia, vždy ju položte na teplovzdorný pracovný povrch (napr. trojnožku atď.).**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, panvicu vsuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

10 Obsah košíka vysypte do misky alebo na tanier. Košík vždy vyberte z panvice, aby ste vysypali jeho obsah. Na dne panvice sa môže nachádzať horúci olej.



Poznámka

- Na vybratie veľkých alebo krehkých prísad použite kliešte.
- Zvyšný olej alebo vytopený tuk zo surovín sa zachytáva na dne panvice.
- V závislosti od typu varených surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo vytopený tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením, či opätovným vložením košíka do nádoby. Košík položte na teplu odolný povrch. Na vylíatie prebytočného oleja alebo vytopeného tuku si nasadte kuchynské teplovzdorné rukavice. Košík vráťte naspäť do panvice.

Po príprave jednej dávky surovín je fritéza Airfryer ihneď pripravená na prípravu ďalšej dávky.

Poznámka

- Ak chcete pripraviť ďalšiu dávku zopakujte krok 3 až 10.

Príprava domácich hranolčekov

Postup prípravy výborných domácich hranolčekov v teplovzdušnej fritéze Airfryer:

- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).
- Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčky po porciách s hmotnosťou max. 500 gramov/18 oz. Väčšie hranolčky bývajú menej chrumkavé ako tie menšie.

- 1 Zemiaky ošúpte a nakrájajte na hranolčky (s hrúbkou 1 x 1 cm/0,4 x 0,4 palca) .**
- 2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčky do misky s vodou.**
- 3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítok.**
- 4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.**
- 5 Hranolčky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.**

Poznámka

- Do košíka nevyklopte celý obsah misky, aby sa do panvice nedostal nadbytočný olej.

- 6 Hranolčky vložte do košíka.**
- 7 Smažte zemiakové hranolčky a počas pečenia 2-3-krát zatrasťte košom.**

Cistenie

Varovanie

- **Skôr než sa pustíte do čistenia, nechajte košík, panvicu a vnútorné časti zariadenia úplne vychladnúť.**
- **Panvica, košík a vnútorné časti zariadenia majú neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani drsné čistiace prostriedky, pretože by mohli tento neprilnavý povrch poškodiť.**

Po každom použití zariadenie očistite. 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.**

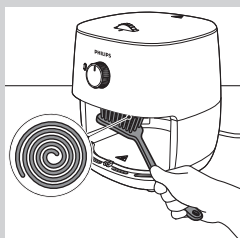
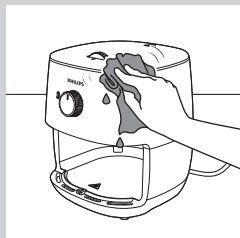
Tip

- Ak chcete, aby teplovzdušná fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte panvicu a košík.

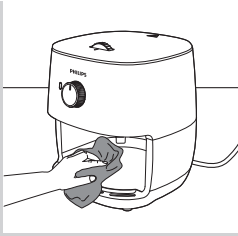
- 2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.**
- 3 Panvicu a košík umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).**

Tip

- Ak sa zvyšky jedla prichytia na panvicu alebo košík, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Zvyšky jedla sa odmočia a tak sa jednoduchšie odstránia. Používajte prostriedok na umývanie riadu, ktorý rozpúšťa olej a masť. Ak sa na panvici alebo na košíku nachádzajú masťové škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.
- V prípade potreby možno zvyšky jedla prilepené na ohrevný článok odstrániť kefkou s jemnými alebo stredne tvrdými vláknami. Nepoužívajte drôtenú kefku, mohli by ste ňou poškodiť povrchovú vrstvu ohrevného článku.




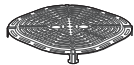



- 4 Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou handričkou.**
- 5 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.**



- 6 Vnútro zariadenia očistíte jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

Tabuľka s pokynmi na čistenie

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Odkladanie

- 1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.



Poznámka

- Pri prenášaní vždy držte teplovzdušnú fritézu vodorovne. Dbajte aj na to, aby ste držali panvicu v prednej časti zariadenia, pretože panvica s košíkom sa môže zo zariadenia vysunúť, ak sa náhodne nakloní smerom dole. Môže to viesť k poškodeniu týchto častí.
- Pred prenášaním a/alebo skladovaním sa vždy uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer upevnené.

Recyklácia




- Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie človeka.

Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni ponúka dvojročnú záruku po zakúpení tohto produktu. Táto záruka neplatí na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá podľa zákona vplyv na vaše práva spotrebiteľa. Ďalšie informácie alebo uplatnenie záruky nájdete na našej webovej stránke www.philips.com/support.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť na základe nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, kde nájdete zoznam často kladených otázok, prípadne kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vonkajšie časti zariadenia sa počas používania zohrievajú.	Teplo z vnútorných častí zahrieva vonkajšie steny.	Je to normálne. Všetky rúčky a gombíky, ktorých sa počas používania musíte dotýkať, zostávajú dostatočne chladné.
		Panvica, košík a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		<p>Ak zariadenie ponecháte zapnuté dlhšiu dobu, niektoré jeho časti môžu byť príliš horúce na dotyk. Tieto časti sú na zariadení označené touto ikonou:</p>  <p>Ak viete o týchto horúcich oblastiach a nedotýkate sa ich, používanie zariadenia je úplne bezpečné.</p>
Domáce hranolčeky sa nepodarili podľa očakávaní.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky uskladniť, neodkladajte ich do studeného prostredia (napr. do chladničky). Použite zemiaky, ktoré sú na obale označené ako vhodné na smaženie.
	V košíku je príliš veľa surovín.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov na strane 383 v tomto návode na používanie.

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Určité druhy surovín je potrebné v polovici doby prípravy jedla potrasením premiešať.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov na strane 383 v tomto návode na používanie.
Teplovzdušná fritéza Airfryer sa nedá zapnúť	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.
	K jednej zásuvke je pripojených viac zariadení.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.
Na vnútorných častiach teplovzdušnej fritézy Airfryer sa miestami odlupuje povrch.	Vo vnútri panvice alebo teplovzdušnej fritézy Airfryer sa v dôsledku neúmyselného kontaktu s povrchovou vrstvou alebo v dôsledku jej poškrabania (napr. pri čistení drsnými čistiacimi pomôckami alebo pri vkladaní košíka) môžu objaviť malé miesta s odlúpeným povrchom.	Poškodeniu môžete predchádzať správnym vkladáním košíka do panvice. Ak košík vkladáte pod uhlom, jeho bočná strana môže naraziť na stenu panvice a spôsobiť odlúpenie malých kúskov povrchovej vrstvy. Ak sa tak stane, nemusíte sa obávať. Všetky materiály sú z hľadiska kontaktu s potravinami bezpečné a takého poškodenie nepredstavuje žiadne riziko.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte masné suroviny.	Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z panvice a následne pokračujte v príprave.
	Panvica stále obsahuje zvyšky masnoty z predchádzajúceho použitia.	Biely dym spôsobujú masné usadeniny, ktoré sa zahrievajú v panvici. Po každom použití panvicu a košík dôkladne umyte.
	Strúhanka alebo cestíčko sa dostatočne neprichytili na potraviny.	Tvorbu bieleho dymu môžu spôsobovať drobné kúsky strúhanky cirkulujúce vo vzduchu. Potraviny dôkladne obalte, aby strúhanka alebo cestíčko neodpadávali.
	Marináda, tekuté prísady alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo s masnotou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.

TABLE OF CONTENTS

Important	3
Introduction	5
General description	5
Before first use	7
Preparing for use	7
Using the appliance	7
Food table	7
Airfrying	9
Making home-made fries	12
Cleaning	12
Cleaning table	14
Storage	14
Recycling	14
Warranty and support	14
Troubleshooting	15

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta pomembna navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.



Nevarnost

- Aparata ne postavljajte na vroči plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na košari za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik 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 le na ozemljeno vtičnico. 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 lahko aparat čistijo in vzdržujejo, samo če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
- 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 odprtini za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
 - Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče.
 - Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljem živilu.
 - Posode nikoli ne napolnite z oljem.
 - Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
 - Preden priključite aparat v 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 originalno Philipsovo dodatno opremo.
 - Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
 - Posoda, košara in odstranjevalnik maščobe 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.

Pozor

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
- Sestavine, pripravljene v tem aparatu, morajo biti po cvrtju zlatorumene, in ne temne ali rjave barve. Odstranite zažgane

ostanke. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate nastajanje akrilamidov).

- Če je aparat opremljen z gumbom za sprostitvev košare, tega gumba ne pritiskajte med tresenjem.
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo jedi: vroč grelni element, robovi kovinskih delov.
- Vedno se prepričajte, da so živila v cvrtniku Airfryer v celoti toplotno obdelana.
- Pri pripravljanju mastne hrane lahko iz cvrtnika Airfryer izhaja dim. Bodite še posebej pozorni, če ima izdelek funkcijo daljinskega upravljanja ali zakasnjeneza začetka.
- Bodite pazljivi, ko s funkcijo zakasnjeneza začetka pripravljate hitro pokvarljivo hrano (lahko se namnožijo bakterije).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede elektromagnetnih polj.

Uvod

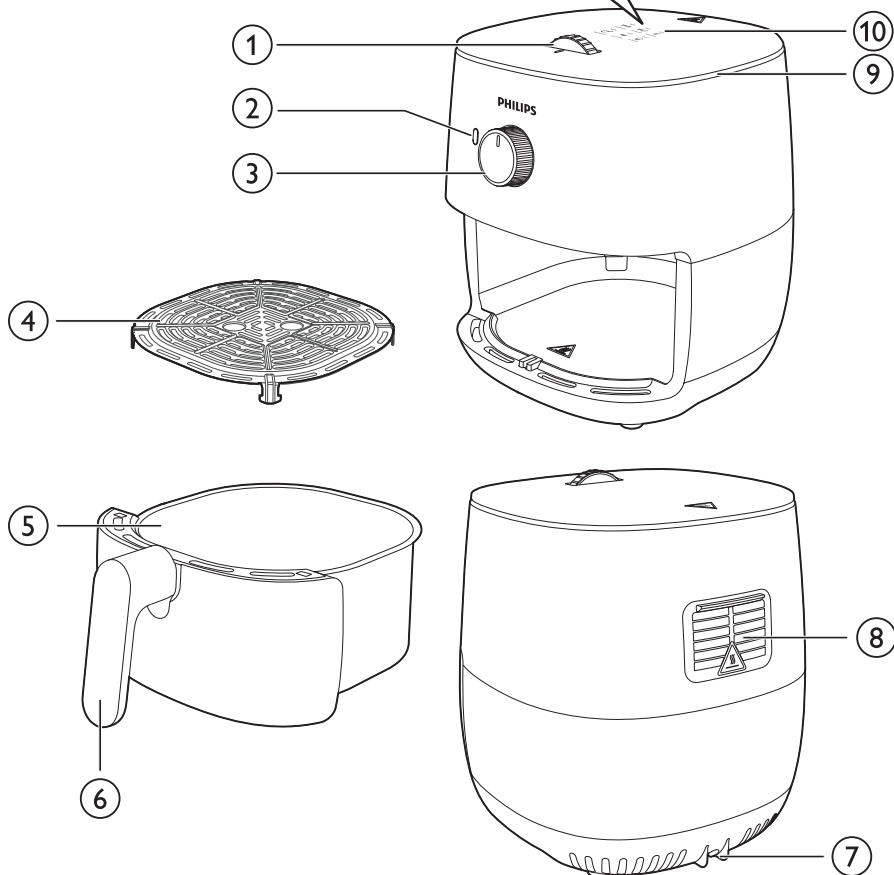
Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!
Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu www.philips.com/welcome.

Splošni opis

- 1** Gumb za temperaturo
- 2** Indikator napajanja
- 3** Gumb časovnika
- 4** Vstavek za cvrtje
- 5** Posoda
- 6** Ročaj
- 7** Napajalni kabel
- 8** Odvod zraka
- 9** Dovod zraka
- 10** Preglednica s hrano



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Pred prvo uporabo

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
- 3 Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat, kot je opisano v poglavju o čiščenju aparata.

Priprava pred uporabo

- 1 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 nastavitvev za vrsto hrane, ki jo želite pripraviti.



Opomba

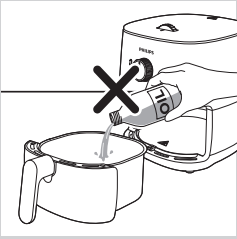
- Te nastavitve so samo predlogi. Ker imajo sestavine različen izvor, velikost, obliko in znamko, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitvev za določene sestavine.
- Ko pripravljate večje količine hrane (npr. krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjene prigrizke), med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine v košari, da dosežete najboljši rezultat.

Sestavine	Najm.–najv. količina	Čas (min.)	Temperatura	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/ 0,3 x 0,3 palca)	200–500 g/7–18 oz	22–25	180 °C/350 °F	• Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/ 0,4 x 0,4 palca)	200–500 g/7–18 oz	18–26	180 °C/350 °F	• Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte
Zamrznjeni piščančji kroketi	200–600 g/7–21 oz	10–15	200 °C/400 °F	• Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte

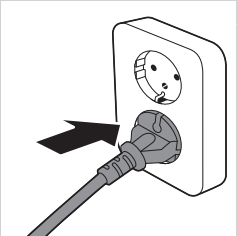
394 SLOVENŠČINA

Sestavine	Najm.–najv. količina	Čas (min.)	Temperatura	Opomba
Zamrznjeni spomladanski zavitki	200–600 g/7–21 oz	10–15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	1–3 polpeti	15–20	200 °C/400 °F	
Mesna štruca	800 g/28 oz	50–55	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite pripomoček za peko
Kotleti brez kosti (pribl. 150 g/5 oz)	1–2 kotleta	11–15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte
Tanke klobase (pribl. 50 g/1,8 oz)	1–6 kosov	9–13	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	2–6 kosov	18–24	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	1–3 kosi	20–25	180 °C/350 °F	
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	1 riba	22–27	200 °C/400 °F	
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	1–3 (1 plast)	22–25	160 °C/325 °F	
Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	200–600 g/7–21 oz	10–20	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Čas priprave jedi nastavite po svojem okusu Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte
Mafini (pribl. 50 g/1,8 oz)	1–7	12–15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite modelčke za mafine
Torta	500 g/18 oz	50–60	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite pekač za torto
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2 oz)	1–4 kosi	6–8	200 °C/400 °F	
Domači kruh	500 g/18 oz	50–60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite pripomoček za peko Oblika kruha mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa.

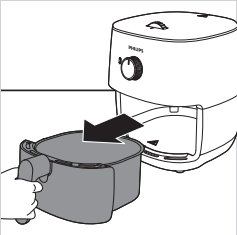
Cvrtje z vročim zrakom


 **Pozor**

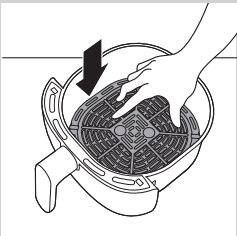
- To je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.
- Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje ali gumbe. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.
- Predgrevanje aparata ni potrebno.



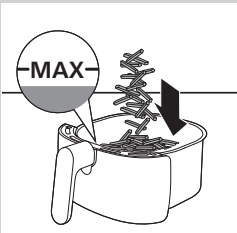
1 Vtič vklopite v stensko vtičnico.



2 Posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da povlečete ročaj.



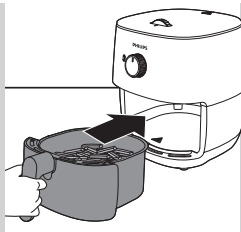
3 V posodo namestite vstavek za cvrtje.



4 Sestavine položite v košaro.

 **Opomba**

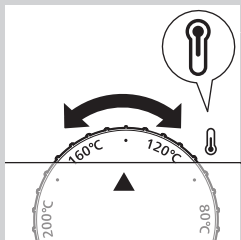
- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave jedi poiščite v "Preglednici s hrano".
- Ne prekoračite količin, navedenih v "Preglednici s hrano", in ne polnite košare prek oznake "MAX", saj lahko poslabšate kakovost pripravljene hrane.
- Če želite hkrati pripraviti več različnih sestavin, pred pripravo preverite čas priprave za vsako od teh sestavin.



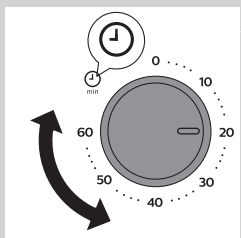
5 Namestite posodo s košaro nazaj v Airfryer.

! **Pozor**

- Posodo uporabljajte samo, če je v njej košara.
- Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.



6 Gumb za temperaturo obrnite na ustrezno temperaturo.



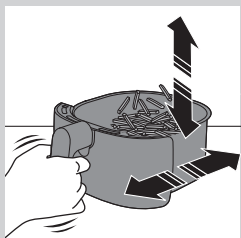
7 Aparat vklopite tako, da gumb časovnika obrnete na ustrezen čas priprave.

☰ **Opomba**

- Glejte preglednico s hrano z osnovnimi nastavitvami priprave različnih vrst hrane.

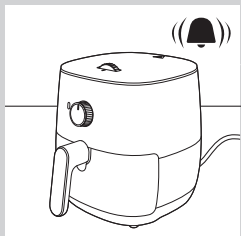
✱ **Nasvet**

- Če morate med pripravo spremeniti temperaturo ali čas priprave, obrnite gumba na ustrezno nastavev.



☰ **Opomba**

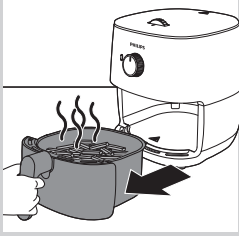
- Nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave jedi (glejte "Preglednico s hrano"). Če želite pretresti sestavine, izvlecite posodo s košaro in jo postavite na pult, ki je odporen na vročino. Potisnite pokrov, pritisnite gumb za sprostitev košare, odstranite košaro in jo pretresite nad pomivalnim koritom. Nato košaro postavite nazaj v posodo ter vse skupaj potisnite 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.



8 Ko časovnik zazvoni, je nastavljeni čas priprave jedi 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.



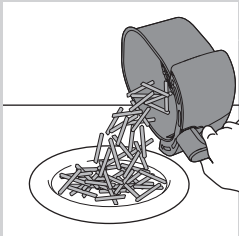
9 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

! Pozor

- Posoda cvrtnika Airfryer je po pripravi jedi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo vedno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).

☰ Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, z ročajem potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.



10 Vsebino košare izpraznite v skledo ali na krožnik. Košaro s sestavinami vedno odstranite iz posode, saj se lahko na dnu posode nabere vroče olje.

☰ Opomba

- Ko želite odstraniti večje ali krhke sestavine, jih dvignite s prijemalekmi.
- 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 ali zamenjavo košare v posodi previdno odлити odvečno olje ali raztopljeno maščobo. Košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino. Ko odlivate odvečno olje ali raztopljeno maščobo, uporabljajte zaščitne rokavice za peko. Košaro vrnite v posodo.

Ko so sestavine pripravljene, je Airfryer takoj pripravljen za pripravo nove porcije.

☰ Opomba

- Če želite pripraviti še eno porcijo, ponovite korake 3–10.

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. Večji krompirčki bodo manj hrustljavi od manjših.

1 Olupite krompir in ga narežite na palčke (debeline 1 x 1 cm/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 košaro hkrati dati vse paličice, da odvečno olje ne bo končalo v posodi.

- 6 Palčke položite v košaro.
- 7 Krompirjeve paličice cvrite in medtem dvakrat ali trikrat pretresite košaro.

Čiščenje



Opozorilo

- Pred čiščenjem počakajte, da se košara, posoda in notranjost aparata povsem ohladijo.
- Posoda, košara in notranjost aparata imajo premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.

- 1 Gumb časovnika obrnite v položaj 0, iztaknite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.



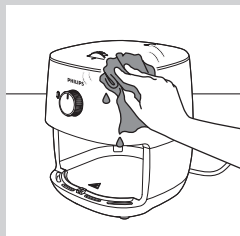
Nasvet

- Odstranite posodo in košaro, da se Airfryer hitreje ohladi.

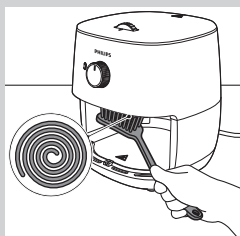
- 2 Zavrzite stolpljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.
- 3 Posodo in košaro pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (oglejte si "Preglednico čiščenja").

**Nasvet**

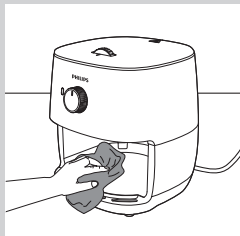
- Če se ostanki hrane sprimejo s posodo ali košaro, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi, ki ste ji dodali detergent za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali košari mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pomivanje posode, uporabite tekoče razmaščevalno sredstvo.
- Če je treba, lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehкими ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.



4 Zunanost aparata obrišite z vlažno krpo.




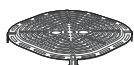



5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.



6 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.

Preglednica za čiščenje

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

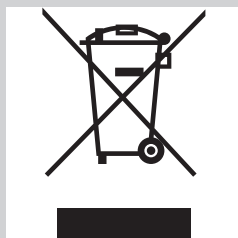
Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

Opomba

- Med prenašanjem vedno držite Airfryer vodoravno. Držati morate tudi posodo na sprednji strani aparata, saj lahko posoda in košara zdrsneta iz aparata, če ga po nesreči nagnete navzdol. To lahko privede do poškodb omenjenih delov.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem se vedno prepričajte, ali so odstranljivi deli cvrtnika Airfryer, fiksno nameščeni.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da izdelka ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki (2012/19/EU).
- Upoštevajte državne predpise za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. S pravilnim odlaganjem pripomorete k preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi.


Garancija in podpora

Versuni za ta izdelek nudi dveletno garancijo po nakupu. Ta garancija ne velja, če je okvara posledica nepravilne uporabe ali slabega vzdrževanja. Naša garancija ne vpliva na vaše pravice, ki jih imate kot potrošnik v skladu z zakonodajo. Za več informacij ali za uveljavljanje garancije obiščite naše spletno mesto www.philips.com/support.

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
Zunanost aparata se med uporabo zelo segreje.	Notranja vročina segreje zunanje stene.	To je normalno. Vsi ročajji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
		Posoda, košara in notranjost aparata se po vklopu aparata vedno segrejejo, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevročji, zato se jih ne dotikajte.
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:  Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.
Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje.
	Količina sestavin v košari je prevelika.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka na strani 397 v tem uporabniškem priročniku.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka na strani 397 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 nenamerne dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da košaro previdno spuščate v posodo. Če vstavite košaro pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo jedi.
	V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo in košaro.

402SLOVENŠČINA

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v košaro, jo osušite.

TABELA E PËRMBAJTJES

E rëndësishme	404
Hyrje	406
Përshkrim i përgjithshëm	406
Përpara përdorimit të parë	408
Përgatitja për përdorim	408
Përdorimi i pajisjes	408
Tryeza e ushqimit	408
Skuqja me ajër	410
Skuqja e patateve të shtëpisë	413
Pastrimi	413
Tryeza e pastrimit	415
Vendruajtja	415
Riciklimi	415
Garancia dhe mbështetja	416
Zgjidhja e problemeve	416

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 koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehtë.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet te koshi.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehtësi 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.
- Pajisjen lidheni vetëm me priza të tokëzuara. 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, ndijuese ose mendore, apo që kanë mungesë përvoja dhe njohuri vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjeve dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveçse kur janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët më të vegjël se 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 të lehtë ose letër paketimi në pajisje.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patates që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar rrezikun e ekspozimit të akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Mos hidhni kurrë vaj në tigan.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesore origjinale të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tigani, koshi dhe reduktuesi i yndyrës nxehen gjatë përdorimit të pajisjes dhe janë të nxehtë edhe pas përdorimit të saj, kështu që veproni 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 krijimin e akrilamidit).
- Nëse pajisja ka buton për lirim të koshit, ky buton nuk duhet të shtypet gjatë tundjes.
- Bëni kujdes kur pastroni pjesën e sipërme të dhomës së gatimit: rezistenca e nxehtë, skajet e pjesëve metalike.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Kur gatuar ushqime me yndyrë, nga Airfryer mund të dalë tym. Kushtojini vëmendje të veçantë nëse produkti juaj ka funksion telekomandimi ose ndezje të vonuar.
- Bëni kujdes kur gatuar ushqime që prishen shpejt kur përdorni funksionin e nisjes së vonuar (mund të krijohen baktere).

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për fushat elektromagnetike.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

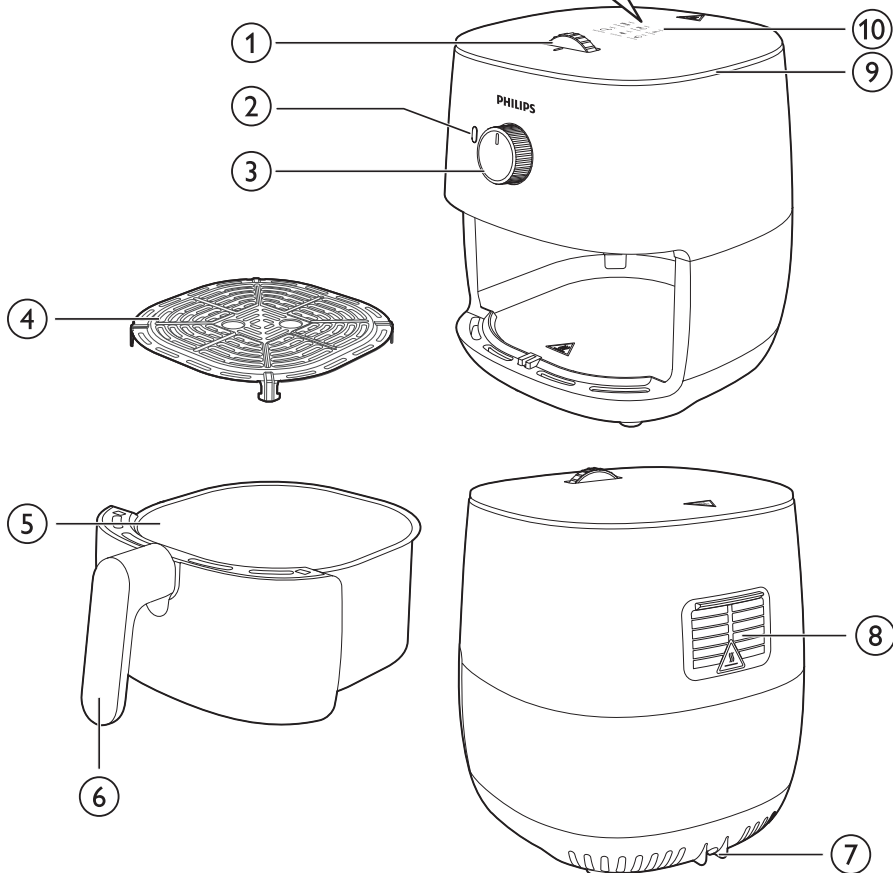
Për të përfutur plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Përshkrim i përgjithshëm

- 1 Çelësi i temperaturës
- 2 Tregues i energjisë
- 3 Çelësi i kohëmatësit
- 4 Tepsia e skuqjes
- 5 Tigani
- 6 Doreza
- 7 Kordoni elektrik
- 8 Vrimat e daljes së ajrit
- 9 Hyrja e ajrit
- 10 Tryeza e ushqimit



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Përpara përdorimit të parë

- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni ngjitëset ose etiketat (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit të parë, siç tregohet në kapitullin e pastrimit.

Përgatitja për përdorim

- 1 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.



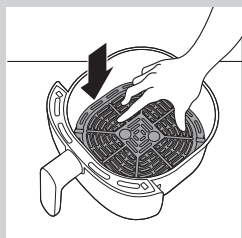
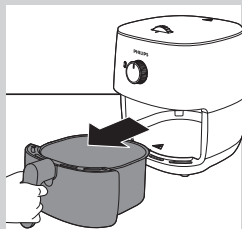
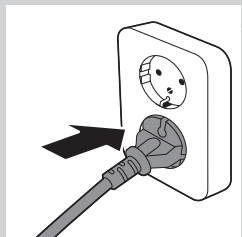
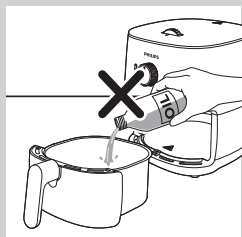
Shënim

- 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 përgatisni sasi të mëdha ushqimi (p.sh. patate, karkaleca, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundini, kthejini ose trazojini përbërësit në kosh 2 a 3 herë për të arritur rezultate të njëtrajtshme.

Përbërësit	Sasia min.–maks.	Ora (min)	Temperatura	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-500g / 7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	200-500g / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Përbërësit	Sasia min.–maks.	Ora (min)	Temperatura	Shënim
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	1-3 qofte	15-20	200°C/400°F	
Copë mishi	800 g / 28 oz	50-55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Përdorni aksesorin e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 150 g/5 oz)	1-2 thela	11-15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe të holla (rreth 50 g/1.8 oz)	1-6 copë	9-13	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	2-6 copë	18-24	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	1-3 copë	20-25	180°C/350°F	
Peshk i tërë (rreth 300-400 g/ 11-14 oz)	1 peshk	22-27	200°C/400°F	
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	1-3 (1 shtresë)	22-25	160°C / 325°F	
Perime të përziera (të prera trashë)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kekë të vegjël (rreth 50 g/1.8 oz)	1-7	12-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> Përdorni kupa kekësh të vegjël
Kek	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> Përdorni tepsi keku
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/ 2 oz)	1-4 copë	6-8	200°C/400°F	
Bukë shtëpie	500 g / 18 oz	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> Përdorni aksesorin e pjekjes 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

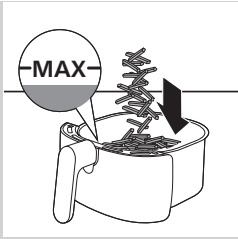

! Kujdes

- 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.
- Nuk është e nevojshme që pajisja të ngrohet paraprakisht.

1 Futeni spinën në prizë.

2 Hiqeni tiganin me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.

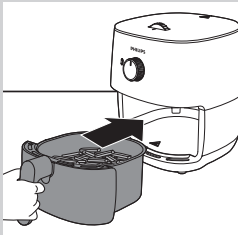
3 Futeni tepsinë e skuqjes në tigan.



4 Vëriini përbërësit në kosh.

Shënim

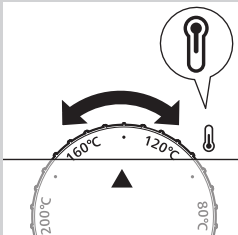
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e përcaktuar në "Tabelën e ushqimeve" dhe mos e tejmbushni koshin përtej treguesit "MAX" pasi mund të ndikoni në cilësinë e rezultatit përfundimtar.
- Nëse dëshironi të përgatisni përbërës të ndryshëm njëherësh, sigurohuni të kontrolloni kohën e sugjeruar të gatimit të kërkuar për përbërës të ndryshëm përpara se të filloni t'i gatuar njëherësh.



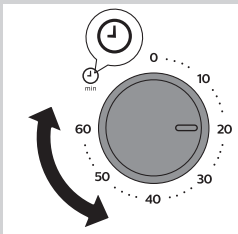
5 Vendoseni tiganin me koshin sërish në fritezë.

Kujdes

- Mos e përdorni tiganin pa koshin brenda.
- Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.



6 Ktheni çelësin e temperaturës në temperaturën e kërkuar.



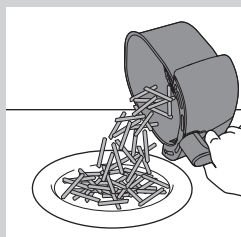
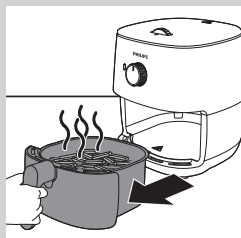
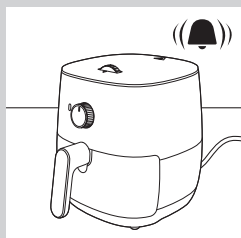
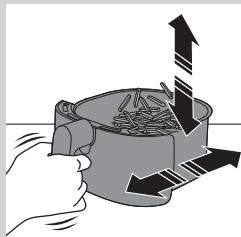
7 Ktheni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të gatimit, për të ndezur pajisjen.

Shënim

- Shihni tabelën e ushqimeve me cilësimet bazë të gatimit për lloje të ndryshme ushqimi.

Këshillë

- Gjatë gatimit, nëse ju duhet të ndryshoni temperaturën ose kohën e gatimit, kthejini çelësat në cilësimin e kërkuar.



Shënim

- Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për të tundur përbërësit, nxirrni tiganin me koshin, vendosini në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë, vendosni kapakun dhe shtypni butonin e lirimit të koshit për ta hequr koshin dhe për ta tundur mbi lavaman. Pastaj rifuteni koshin në tigan dhe vendosini sërish 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.

8 Kur dëgjoni zilen e kronometrit, koha e gatimit ka përfunduar.

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 Nxirreni tiganin dhe kontrolloni nëse janë gati përbërësit.

! Kujdes

- Tiganin e fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Vendoseni gjithnjë në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. këmbje etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht futeni tiganin sërish në fritezë nga doreza dhe shtoni disa minuta të tjera.

10 Zbrazeni përmbajtjen e koshit në tas ose në një pjatë. Hiqeni gjithnjë koshin nga tiganin për të zbrazur përmbajtjen, pasi mund të ketë vaj të nxehtë në fund të tiganit.

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 a rifutjes së koshit në tigan. Vendoseni koshin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë. Mbani doreza të sigurta për furrë për derdhjen e tepicës së vajit apo yndyrës së përdorur. Kthejeni koshin në tigan.

Kur një grup përbërësish janë gati, Airfryer është në çast gati për të bërë grupin e radhës.



Shënim

- Përsërisni hapat 3 deri 10 nëse dëshironi të përgatisni një grup tjetër.

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Zgjidhni një varietet patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
- Është më mirë t'i skuqni patatet me ajër në racione deri 500 g/18 oz për rezultat të njëtrajtshëm. Patatet e mëdha priren të jenë më pak krokante se të voglat.

- 1 Qërojini patatet dhe pritini të holla (1 x 1 cm/0.4 x 0.4 trashësi).**
- 2 Njomini patatet e prera në një tas me ujë për të paktën 30 minuta.**
- 3 Zbrazeni tasin dhe thajini patatet e prera me një pecetë enësh ose letre.**
- 4 Hidhni një lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet në tas dhe trazojini derisa patatet të vishen me vaj.**
- 5 Hiqini patatet nga tasi me gishta ose një kapëse kulluese që vaji të mbetet në tas.**



Shënim

- Mos e anoni tasin për t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në kosh, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.

- 6 Hidhni patatet e prera në kosh.**
- 7 Skuqini patatet e prera dhe tundeni koshin 2-3 herë gjatë gatimit.**

Pastrimi



Paralajmërim

- **Lëreni koshin, tiganin dhe brendësinë e pajisjes që të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.**
- **Tigani, koshi dhe brendësia e pajisjes kanë një veshje jongjitëse. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.**

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.

- 1 Kthejni çelësin e kohëmatësit në 0, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

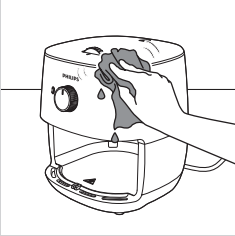
 **Këshillë**

- Hiqni tiganin dhe koshin për ta lënë fritezën të ftohet më shpejt.

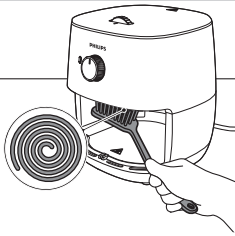
- 2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.
- 3 Pastrojeni tiganin dhe koshin në enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

 **Këshillë**

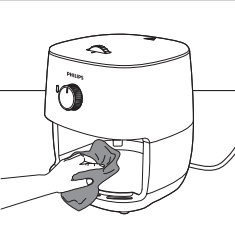
- Nëse mbetjet e ushqimit ngjisin në tigan apo kosh, mund t'i njomni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose në kosh dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.
- Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.



- 4 Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të njomë.




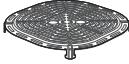



- 5 Pastrojeni rezistencën me një furçë pastrimi për të hequr mbetjet e mundshme të ushqimit.



- 6 Pastrojeni brendësinë e pajisjes me ujë të nxehtë dhe sfungjer jogërryes.

Tryeza e pastrimit

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Vendruajtja

- 1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
- 2 Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i ruani.



Shënim

- Mbajeni gjithmonë Airfryer horizontalisht kur e transportoni. Sigurohuni gjithashtu që ta mbani tiganin në pjesën e parme të pajisjes pasi tiganin me koshin mund të rrëshqasë jashtë pajisjes nëse anohet gabimisht për poshtë. Kjo mund të sjellë dëmtimin e këtyre pjesëve.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të fritezës të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Riciklimi




- Ky simbol do të thotë që produkti nuk duhet të hidhet me mbeturinat normale të shtëpisë (2012/19/BE).
- Ndiqni rregullat shtetërore për hedhjen e veçuar të produkteve elektrike dhe elektronike. Hedhja e duhur ndihmon në parandalimin e pasojave negative ndaj mjedisit dhe shëndetit të njeriut.

Garancia dhe mbështetja

Versuni ofron një garanci dyvjeçare pas blerjes për këtë produkt. Kjo garanci nuk vlen nëse defekti ndodh për shkak përdorimi të gabuar apo mosmirëmbajtjeje. Garancia jonë nuk prek të drejtat tuaja sipas ligjit si konsumator. Për më shumë informacion ose për të përdorur garancinë, ju lutemi të vizitoni faqen tonë të internetit www.philips.com/support.

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, koshi dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:  Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni preken e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në kosh është shumë e madhe.	Ndiqni udhëzimet në faqen 413 të këtij manuali përdorimi, për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit.	Ndiqui udhëzimet në faqen 413 të këtij manuali 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 prekjës ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatuani përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigani dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.

SADRŽAJ

Važno	2
Uvod	4
Opšti opis	4
Pre prve upotrebe	6
Pre upotrebe	6
Upotreba aparata	6
Tabela hrane	6
Prženje na vazduhu	8
Pravljenje domaćeg pomfrita	11
Čišćenje	11
Tabela za čišćenje	13
Memorija	13
Recikliranje	13
Garancija i podrška	13
Rešavanje problema	14

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 korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da puniteljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Nikada nemojte da stavljate veću količinu hrane od maksimalnog nivoa koji je označen na korpi.
- Uvek proverite da li je grejni element 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. Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj 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 dozvoljeno 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 pakovanje u aparat.
- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koja se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Nikada nemojte da puniti posudu uljem.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne 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 ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, korpa i sakupljač masnoće postaju vrući tokom upotrebe i ostaju vrući nakon toga, uvek pažljivo rukujte tim delovima.
- Pre prve upotrebe temeljito očistite delove koji dolaze u kontaktu sa namirnicama. Pogledajte uputstva u priručniku.

Opomena

- 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, prenoćistima 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 za bilo 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).
- Ako aparat ima dugme za oslobađanje korpe, ne bi trebalo da ga pritisnete tokom protresanja.
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vruć grejni element, ivice metalnih delova.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Prilikom pripreme masne hrane, Airfryer može da proizvodi dim. Obratite posebnu pažnju ako vaš proizvod ima funkciju daljinskog upravljanja ili odloženog pokretanja.
- Budite oprezni prilikom pripreme lako kvarljive hrane pomoću funkcije odloženog starta (može da dode do razvoja bakterija).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa elektromagnetnim poljima.

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobrodošli u Philips!

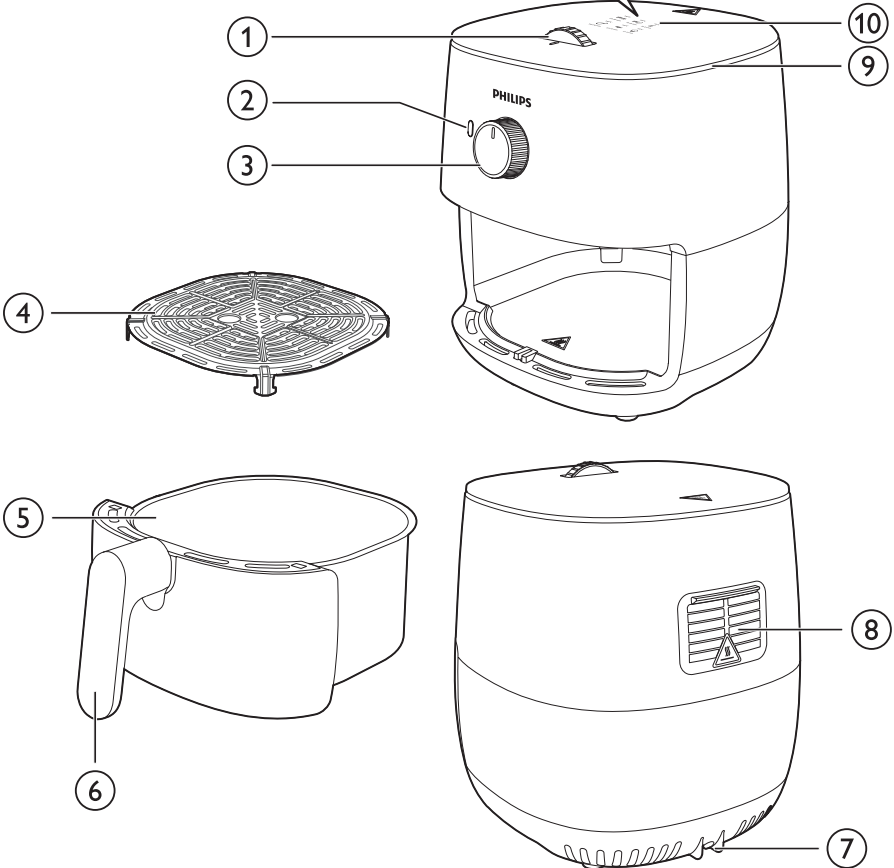
Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis

- 1 Regulator temperature
- 2 Indikator napajanja
- 3 Dugme tajmera
- 4 Umetak za prženje
- 5 Posuda
- 6 Drška
- 7 Kabl za napajanje
- 8 Otvor za izlaz vazduha
- 9 Otvor za ulaz vazduha
- 10 Tabela hrane



180°C 22-25 min.	180°C 18-26 min.	180°C 20-25 min.
180°C 18-24 min.	160°C 22-28 min.	160°C 12-15 min.



Pre prve upotrebe

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve nalepnice sa aparata (ako ih ima).
- 3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe, kao što je navedeno u poglavlju o čišćenju.

Pre upotrebe

- 1 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 korpi 2 do 3 puta kako biste postigli ravnomeran rezultat.

Sastojci	Min.– maks. količina	Vreme (min)	Temperatura	Napomena
Tanak zamrznut pomfrit (7x7 mm / 0,3x0,3 inča)	200–500 g / 7–18 oz	22-25	180 °C / 350 °F	• Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	200–500 g / 7–18 oz	18-26	180 °C / 350 °F	• Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	200–600 g / 7–21 oz	10-15	200 °C / 400 °F	• Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme

424SRPSKI

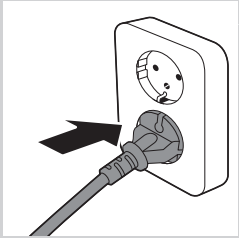
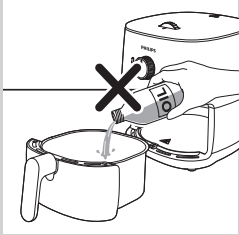
Sastojci	Min.– maks. količina	Vreme (min)	Temperatura	Napomena
Zamrznute prolećne rolnice	200–600 g / 7–21 oz	10-15	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	1–3 komada	15-20	200 °C / 400 °F	
Rolat od mesa	800 g / 28 oz	50–55	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 150 g / 5 oz)	1–2 odreska	11–15	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Tanke kobasice (približno 50 g / 1,8 oz)	1–6 komada	9-13	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	2–6 komada	18-24	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileće grudi (približno 160 g / 6 oz)	1-3 komada	20-25	180 °C / 350 °F	
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	1 riba	22-27	200 °C / 400 °F	
Riblji file (približno 200 g / 7 oz)	1–3 (1 sloj)	22-25	160 °C / 325 °F	
Mešano povrće (grubo isečeno)	200–600 g / 7–21 oz	10-20	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Podesite vreme pripreme po ukusu • Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mafini (približno 50 g / 1,8 oz)	1-7	12-15	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Koristite kalupe za mafine
Kolač	500 g / 18 unci	50-60	160 °C / 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Koristite posudu za kolač
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2 oz)	1-4 komada	6-8	200 °C / 400 °F	
Domaći hleb	500 g / 18 oz	50-60	150 °C / 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Koristite dodatak za pečenje • Oblik bi trebalo da bude što pljosnatiji kako bi se izbeglo da hleb dodirne grejni element usled narastanja.

Prženje na vazduhu

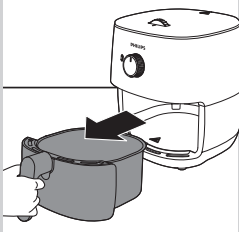


Opomena

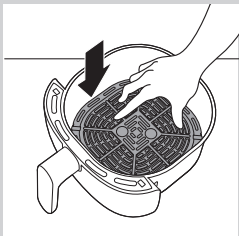
- Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da puniti posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.
- Nemojte da dodirujete vruće površine. Koristite ručke ili regulatore. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.
- Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.
- Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.



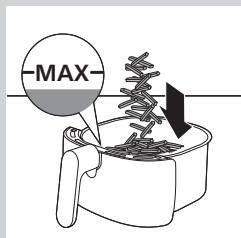
1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



2 Uklonite posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.



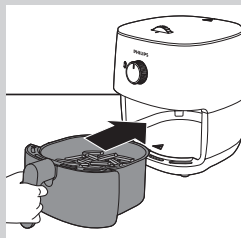
3 Stavite umetak u posudu.



4 Stavite sastojke u korpu.

Napomena

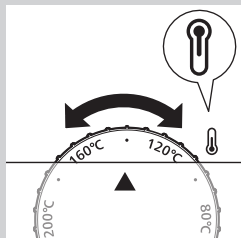
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku Tabela hrane niti da prepunjavate korpu preko oznake „MAX“, pošto to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.
- Ako želite istovremeno da pripremate različite namirnice, obavezno proverite preporučeno vreme pripreme potrebno za različite namirnice pre nego što počnete da ih pripremate istovremeno.



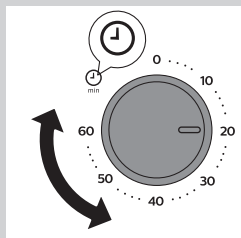
5 Vratite posudu sa korpom u Airfryer.

Opomena

- Nikada nemojte da koristite posudu bez korpe.
- Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrući.



6 Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.



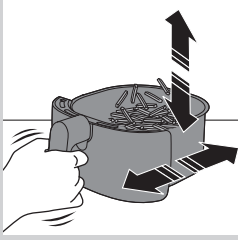
7 Postavite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme da biste uključili aparat.

Napomena

- Pogledajte tabelu hrane za osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

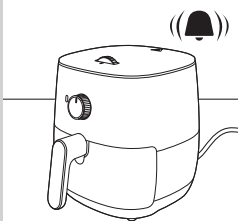
Savet

- Ako je potrebno da tokom kuvanja promenite temperaturu ili vreme, okrenite regulatore na željene postavke.



Napomena

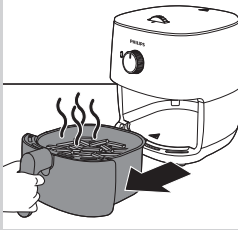
- Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabela hrane“). Da biste protresli namirnice, izvadite posudu sa korpom, stavite je na radnu površinu otpornu na toplotu, pomerite poklopac i pritisnite dugme za oslobađanje korpe da biste uklonili korpu, pa je protresite iznad sudopere. Zatim vratite korpu u posudu, pa ih vratite 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.



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 smeru kazaljke na satu); to zahteva veću silu od okretanja u smeru kazaljke na satu.



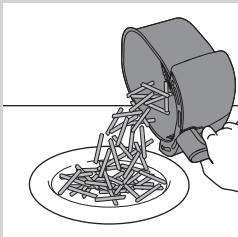
9 Izvadite posudu i proverite li su namirnice kuvane.

! Opomena

- **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 nisu pripremljene, samo vratite posudu u Airfryer držeći je za dršku i dodajte još nekoliko minuta.



10 Ispraznite korpu u činiju ili na tanjir. Uvek uklonite korpu iz posude kada je praznite zato što na dnu posude može da bude vruće ulje.

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 i vraćanja korpe u posudu. Postavite korpu na vatrostalnu površinu. Nosite rukavice otporne na toplotu prilikom izlivanja viška ulja ili masnoće. Vratite korpu u posudu.

Nakon pripremanja određene količine namirnica Airfryer je odmah spreman za pripremanje nove količine.

Napomena

- Ponovite korake 3 do 10 ako želite da pripremite dodatnu količinu.

Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krompira koja je pogodna za pravljenje pomfrita, npr. sveži, (blago) brašnjava krompiri.
- Najbolje je da krompire pržite na vazduhu u porcijama do 500 g / 18 oz radi dobijanja ravnomernijih rezultata. Veći pomfrit obično je manje hrskav od manjeg pomfrita.

- 1 Oljuštite krompire i isecite ih na štapiće (debljine 1 x 1 cm / 0,4 x 0,4 inča).**
- 2 Potopite štapiće od krompira u činiju sa vodom na 30 minuta.**
- 3 Ispraznite činiju i osušite štapiće od krompira kuhinjskom krpom ili ubrusom.**
- 4 Sipajte jednu kašiku ulja u činiju, stavite štapiće u nju i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.**
- 5 Rukom ili kuhinjskim priborom sa prorezima uklonite štapiće iz činije, tako da višak ulja ostane u činiji.**



Napomena

- Nemojte da naginjete činiju da biste istresli sve štapiće odjednom kako višak ulja ne bi završio u posudi.

- 6 Stavite štapiće u korpu.**
- 7 Pržite pomfrit i protresite korpu 2–3 puta tokom pripreme.**

Čišćenje



Upozorenje

- Ostavite korpu, posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.
- Posuda, korpa i unutrašnjost aparata imaju premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.

Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna posude nakon svake upotrebe.

- 1 Okrenite dugme za kontrolu tajmera na 0, isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.**



Savet

- Izvadite posudu i korpu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.

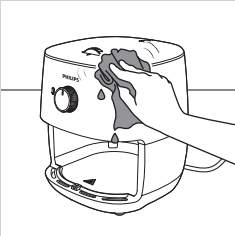
- 2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.**

- 3 Operite posudu i korpu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunderom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).**

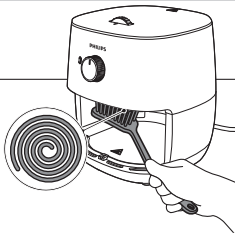


Savet

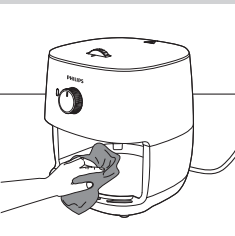
- Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili korpu, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka od masnoće na posudi ili korpi i ne možete da 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.



- 4 Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom.**




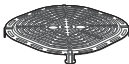



- 5 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.**



- 6 Očistite unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnim sunderom.**

Tabela za čišćenje

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Memorija

- 1 Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.



Napomena

- Airfryer uvek držite horizontalno kada ga nosite. Uverite se da takode pridržavate posudu sa prednje strane aparata jer posuda sa korpom može da isklizne iz aparata ako se slučajno nagne nadole. To može da dovede do oštećenja tih delova.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

Recikliranje




- Ovaj simbol ukazuje na to da ovaj proizvod ne sme da se odlaže sa običnim kućnim otpadom (2012/19/EU).
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje doprinosi sprečavanju negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Garancija i podrška

Versuni nudi dvogodišnju garanciju nakon kupovine ovog proizvoda. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija ili za pozivanje na garanciju, posetite našu veb lokaciju www.philips.com/support.

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.		To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete.
		Posuda, korpa i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
		<p>Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:</p>  <p>Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu.</p>
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.
	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Pratite uputstva na stranici 428 u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
	Neke vrste namirnica potrebno je pomešati na pola vremena pripreme.	Pratite uputstva na stranici 428 u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat možda nije uključen u struju.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u posudi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatkama i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem korpe u posudu. Ako korpu umećete pod uglom, njena bočna strana može da udari o zid posude, što može da dovede do skidanja malih delova premaza. Ako dođe do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom.
Aparat ispušta beli dim.	Kuvate masnu hranu.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude, pa nastavite sa pripremom.
	U posudi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u posudi. Uvek temeljno očistite posudu i korpu nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u korpu.

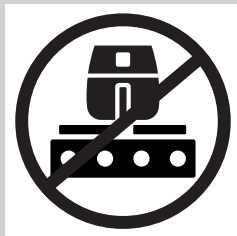
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt	434
Introduktion	436
Allmän beskrivning	436
Före första användningen	438
Förberedelser inför användning	438
Använda apparaten	438
Mattabell	438
Luftfritering	440
Göra hemgjorda pommes frites	443
Rengöring	443
Rengöringstabell	445
Förvaring	445
Återvinning	445
Garanti och support	445
Felsökning	446

Viktigt

Läs den här användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den 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 stekas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten när den används.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivån som indikeras i korgen.
- 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.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder, personer med olika funktionshinder samt av personer som inte har kunskap om produkten såvida det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur produkten används på ett säkert sätt och de eventuella medförda riskerna. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är över 8 år och under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Ställ 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 luftfritering släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna

för utblåset. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.

- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Ytor som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.
- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatisorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.
- Fyll aldrig pannan med olja.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5°C 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.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av lättantändligt material, till exempel en duk 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 används.
- Pannan, korgen och fettborttagaren blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat 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.
- Ställ apparaten på en horisontell, 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 bitar. Stek inte färskpotatis i temperaturer över 180 C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Om apparaten har en korgfrigöringsknapp ska du inte trycka på den här knappen när du skakar korgen.
- Var försiktig när du rengör den övre delen av matlagningskammaren: varmt värmeelement, kanten på metalldelar.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- När du tillagar feta livsmedel kan Airfryern avge rök. Var särskilt uppmärksam om produkten har en fjärrkontroll eller funktion för senarelagd start.
- Var försiktig när du tillagar färskvaror med funktionen fördröjd start (tillväxt av bakterier kan uppstå).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande elektromagnetiska fält.

Introduktion

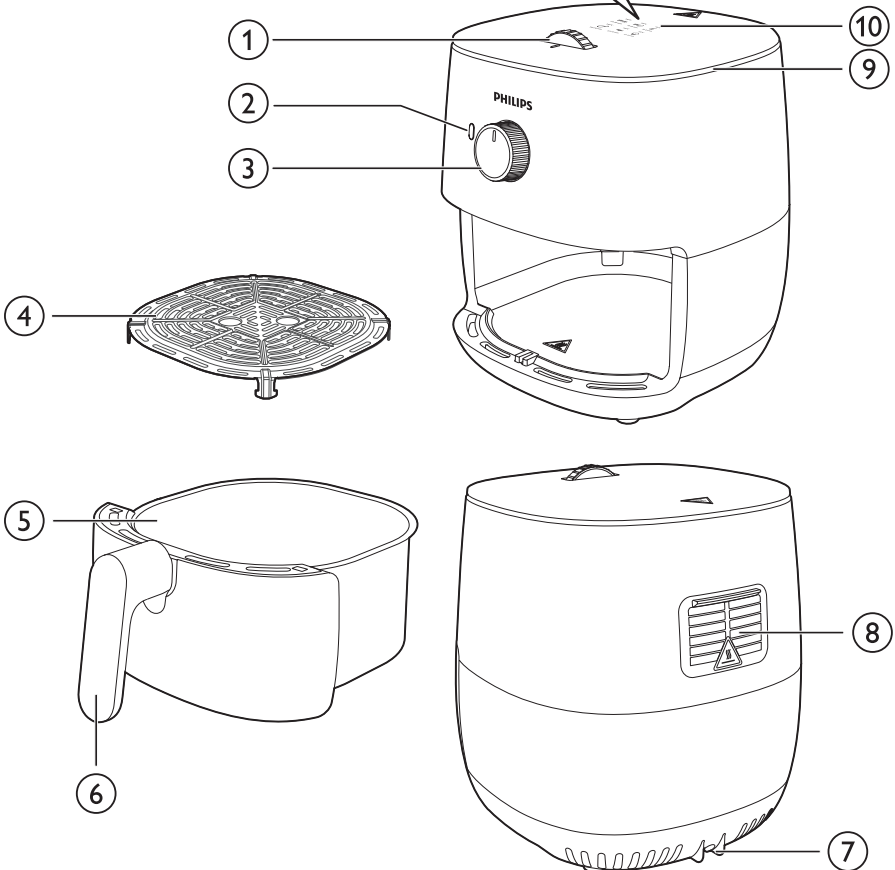
Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!
Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Allmän beskrivning

- 1** Temperaturreglage
- 2** Strömindikator
- 3** Timervred
- 4** Tillagningsinsats
- 5** Panna
- 6** Handtag
- 7** Nätkabel
- 8** Utblås
- 9** Luftintag
- 10** Mattabell



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Före första användningen

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillgängliga) från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga innan du använder den för första gången, genom att följa rengöringskapitlet.

Förberedelser inför användning

- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmemetallg yta.



Obs!

- Ställ ingenting ovanpå eller bredvid apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekningen.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.

Använda apparaten

Mattabell

I tabellen nedan får du hjälp med de grundläggande inställningarna för den typen av mat du vill tillreda.



Obs!

- Håll i åtanke att dessa inställningar är förslag. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser eftersom de skiljer sig i ursprung, storlek och form så väl som varumärke.
- När du tillagar större mängd mat (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingben, frysta snacks), skaka, vänd eller rör om ingredienserna i korgen två till tre gånger för att få ett jämnt resultat.

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Tunna frysta pommes frites (7 x 7 mm)	200–500 g	22–25	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	200–500 g	18–26	180 °C	• Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Frysta Chicken Nuggets	200–600 g	10–15	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	200–600 g	10–15	200 °C	• Skaka, vänd eller rör om halvvägs

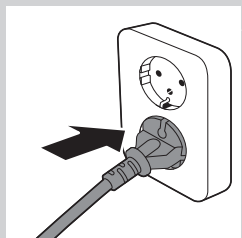
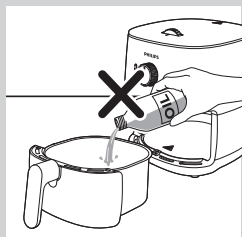
Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Obs!
Hamburgare (cirka 150 g)	1–3 biffar	15–20	200 °C	
Köttfärslimpa	800 g	50–55	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 150 g)	1–2 kotletter	11–15	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunn korv (cirka 50 g)	1–6 stycken	9–13	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	2–6 st.	18–24	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g)	1–3 st.	20–25	180 °C	
Hel fisk (cirka 300–400 g)	1 fisk	22–27	200 °C	
Fiskfilé (cirka 200 g)	1–3 (1 lager)	22–25	160 °C	
Blandade grönsaker (grovhackade)	200–600 g	10–20	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Ställ in tillagningstiden efter smak • Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Muffin (cirka 50 g)	1–7	12–15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Använd muffinsformarna
Kaka	500 g	50–60	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Använd en bakform
Förbakat bröd/ förbakade frallor (cirka 60 g)	1–4 bitar	6–8	200 °C	
Hembakat bröd	500 g	50–60	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Använd baktillbehöret • Formen bör vara så platt som möjligt så att inte brödet kommer i kontakt med värmelementet när det jäser.

Luftfritering

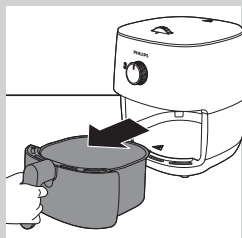


Varning

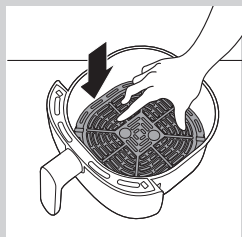
- Det här är en Airfryer-apparat som drivs med hetluft. Fyll inte pannan med olja, fett eller någon annan vätska.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller vred. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Det är helt normalt.
- Du behöver inte förvärma apparaten.



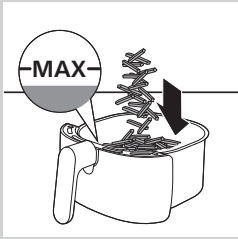
- 1 Sätt i kontakten i vägguttaget.



- 2 Ta bort pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.



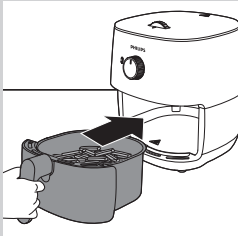
- 3 Placera tillagningsinsatsen i pannan.



4 Lagg ingredienserna i korgen.

Obs!

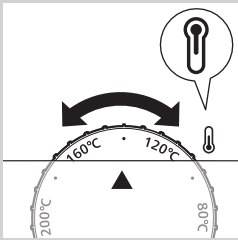
- Airfryer-apparaten kan tillreda många olika ingredienser. Se "Mattabellen" för rätt mängder och ungefärliga tillredningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet "Mattabellen" och gå inte över korgens "MAX"-markering eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
- Om du vill tillaga olika ingredienser samtidigt ska du ta reda på tillagningstiden som rekommenderas för de olika ingredienserna innan du börjar tillreda dem samtidigt.



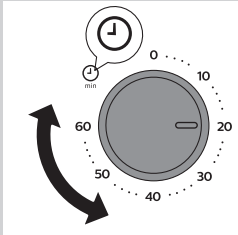
5 Sätt tillbaka pannan med korgen i Airfryern.

! Varning

- Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti.
- Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.



6 Vrid temperaturvredet till önskad temperatur.



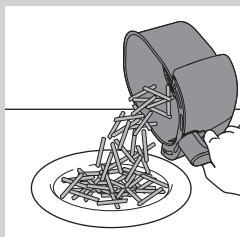
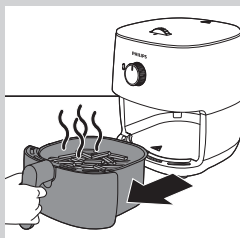
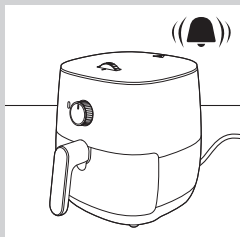
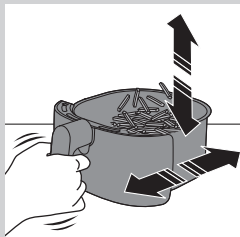
7 Slå på apparaten genom att vrida timervredet till önskad tillagningstid.

Obs!

- I mattabellen finns grundläggande inställningar för tillagning av olika slags mat.

* Tips!

- Om du behöver ändra temperaturen eller tiden under tillagning vrid du kontrollvreden till önskad inställning.



Obs!

- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser halvvägs genom tillredningstiden (se "Mattabellen"). Skaka ingredienserna genom att dra ut pannan med korgen, placera den på en värmetålig arbetsbänk, föra undan locket och trycka på knappen för att frigöra korgen och ta bort den och skaka korgen över vasken. Placera sedan korgen i pannan och för tillbaka dem båda 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 tillredningstid.

8 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.

Obs!

- Du kan även stänga av apparaten manuellt. Du gör det genom att vrida timrevredet 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.**

Obs!

- Om ingredienserna inte är klara än håller du pannan i handtaget och sätter in den i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.

10 Töm korgen i en skål eller på en tallrik. Ta alltid ut korgen ur pannan för att tömma ur innehållet, eftersom het olja kan finnas i botten av pannan.

Obs!

- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Överflödiga 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 överflödiga olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar ur eller byter ut korgen i pannan. Ställ korgen på en värmetålig yta. Använd ugnsvantar för att hälla bort överflödiga olja eller smält fett. Sätt tillbaka korgen i pannan.

När en sats med ingredienser är klar, kan du genast använda din Airfryer för att tillaga nästa sats.

Obs!

- Upprepa steg 3 till 10 om du vill tillaga mer mat.

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du utsökta hemmagjorda pommes frites i Airfryer-apparaten:

- 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 pommes frites blir oftast mindre krispiga än när de är mindre

- 1 Skala potatisen och skär i stavar (1 x 1 cm).
- 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.



Obs!

- Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

- 6 Lägg stavarna i korgen.
- 7 Fritera potatisstavarna och skaka korgen 2–3 gånger under tillagningen.

Rengöring



Varning

- Låt korgen, pannan och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.
- Pannan, korgen och apparatens insida har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör apparaten efter varje användning. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

- 1 Vrid timervredet till 0, ta ur kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna.



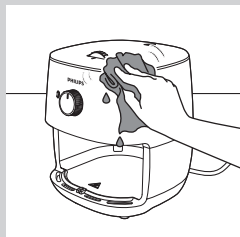
Tips!

- Ta bort pannan och korgen så att din Airfryer-apparaten svalnar snabbare.

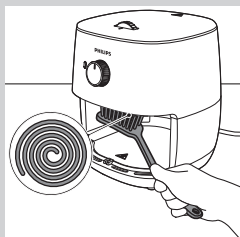
- 2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.
- 3 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").

*** Tips!**

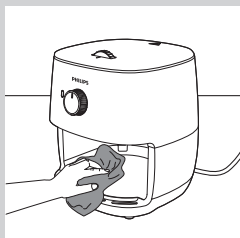
- Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötlägningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen och du inte har kunnat ta bort dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.
- Om det behövs kan du ta bort matrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelmjuk borste. Använd inte en stålborste eller en hård borste, eftersom värmeelementets beläggning då kan skadas.



- 4 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.




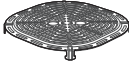



- 5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.



- 6 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

Rengöringstabell

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.



Obs!

- Håll alltid Airfryer-apparaten horisontellt när du bär den. Var alltid noga med att hålla i pannan framtill på apparaten eftersom pannan med korgen kan glida ur apparaten om den oavsiktligen lutats framåt. Detta kan skada de delarna.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

Atervinning




- Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Korrekt kassering förhindrar negativ påverkan på miljö och hälsa.

Garanti och support

Philips erbjuder två års garanti efter köp av den här produkten. Den här garantin gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Besök vår webbplats www.philips.com/support för mer information eller för att åberopa garantin.

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 helt normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala. Pannan, korgen och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:  Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undvika att röra vid dem.
Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig.	Du har inte använt rätt potatistyp.	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 t.ex. ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Följ instruktionerna på sidan 443 i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Följ instruktionerna på sidan 443 i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
Airfryer-apparaten startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryer-apparaten	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryer-apparatens panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap och/eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sänka korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter in korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggning skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är matsäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödiga olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka maten torr innan du placerar den i korgen.

İÇİNDEKİLER

Önemli	449
Giriş	451
Genel açıklamalar	451
İlk kullanımdan önce	453
Cihazın kullanıma hazırlanması	453
Cihazın kullanımı	453
Yiyecek tablosu	453
Havayla kızartma	455
Ev yapımı kızartmalar yapma	458
Temizlik	458
Temizleme masası	460
Saklama	460
Geri dönüşüm	460
Garanti ve destek	461
Sorun giderme	461

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatlice okuyun ve gelecekte başurmak 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 diğere sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarına temas etmelerini engellemek için kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış deliklerini kapatmayın.
- Yangın tehlikesine yol açabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine asla dokunmayın.
- Sepete 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 kablunun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Elektrik fişinin prize düzgün bir şekilde takıldığından her zaman emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Açık yüzeyler, kullanım sırasında ısınabilir.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal 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 duvarın veya diğere cihazların yakınına yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.



- Sıcak havayla kızartma sırasında cihazın hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından güvenli mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya paketlenme kağıdı kullanmayın.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üstüne veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilen dışında, herhangi başka bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları kullanın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Tava, sepet ve yağ azaltıcı, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra ısınır. 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 yüzey üzerine yerleştirin.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına 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 artıkları temizleyin. Taze patatesi 180°C'nin üzerinde kızartmayın (akrilamid üretimini en düşük düzeyde tutmak için).
- Cihazda sepet ayırma düğmesi varsa sallama sırasında bu düğmeye basılmamalıdır.
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken ısınan parçalara ve metal kısımların kenarına dikkat edin.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Yağlı yiyecekler pişirirken Airfryer'dan duman çıkabilir. Ürününüzde uzaktan kumanda veya gecikmeli başlatma işlevi varsa özellikle dikkat edin.
- Gecikmeli başlatma işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (Bakteri üreyebilir).

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.







Giriş

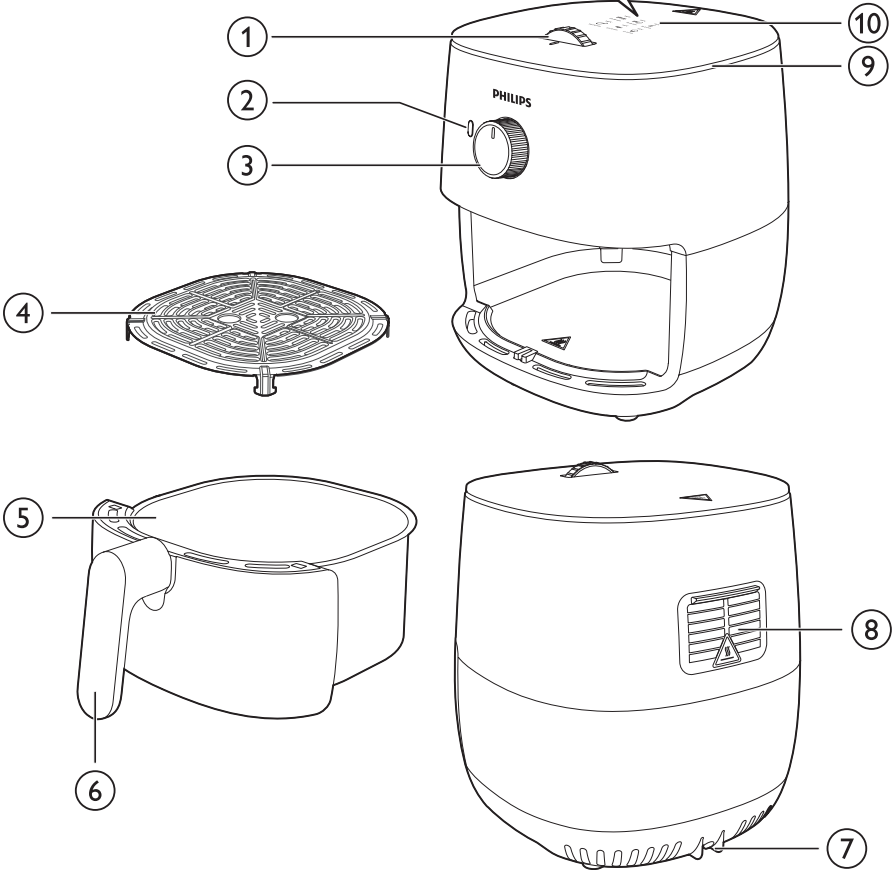
Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.

Genel açıklamalar

- 1 Sıcaklık düğmesi
- 2 Güç göstergesi
- 3 Zamanlayıcı düğmesi
- 4 Kızartma aparatı
- 5 Tava
- 6 Tutma yeri
- 7 Güç kablosu
- 8 Hava çıkışları
- 9 Hava girişi
- 10 Yiyecek tablosu



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



İlk kullanımdan önce

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 İlk kullanımdan önce temizlik bölümünde belirtilen şekilde cihazı iyice temizleyin.

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin.



Not

- Cihazın üzerine veya kenarlarına hiçbir şey koymayın. Bu durum hava akışını engelleyebilir ve kızartma sonuçlarını etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelere yanına veya altına yerleştirmeyin.

Cihazın kullanımı

Yiyecek tablosu

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecek tipleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.



Not

- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemeler, köken, boyut, şekil ve markaya göre farklılık gösterdiğinden malzemeleriniz için sabit bir en iyi ayar garanti edemiyoruz.
- Daha fazla miktarda yiyecek hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için malzemeleri sepetin içinde 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Donmuş ince kızartmalar (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	200-500 g / 7-18 oz	22-25	180°C/350°F	• Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	200-500 g / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın

454TÜRKÇE

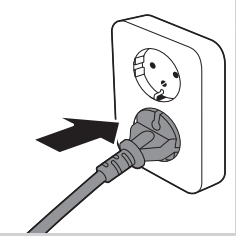
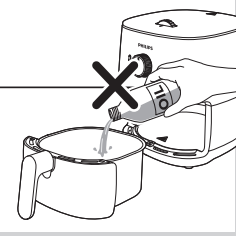
Malzemeler	Min. – maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Donmuş sigara böreği	200-600 g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	1-3 burger	15-20	200°C/400°F	
Rulo köfte	800 g / 28 oz	50-55	150°C/300°F	• Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pizola (yaklaşık 150 g/5 oz)	1-2 parça	11-15	200°C/400°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce sosıs (Yaklaşık 50 g/1,8 oz)	1-6 parça	9-13	200°C/400°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	2-6 parça	18-24	180°C/350°F	• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	1-3 parça	20-25	180°C/350°F	
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/ 11-14 oz)	1 balık	22-27	200°C/400°F	
Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz)	1-3 (1 fileto)	22-25	160°C / 325°F	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	200-600 g / 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	• Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın • Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (Yaklaşık 50 g/1,8 oz)	1-7	12-15	180°C/350°F	• Muffin kaplarını kullanın
Kek	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	• Kek kalıbı kullanın
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaç (yaklaşık 60 g/ 2 oz)	1-4 parça	6-8	200°C/400°F	
Ev yapımı ekmek	500 g/18 oz	50-60	150°C/300°F	• Pişirme aksesuarını kullanın • Ekmeğin kabarıırken ısıtma elemanına dokunmaması için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır.

Havayla kızartma

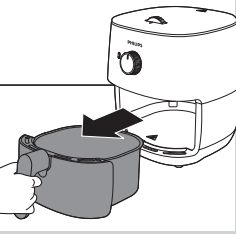


Dikkat

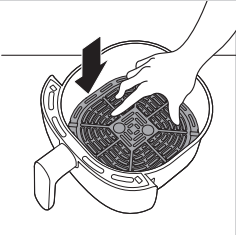
- Bu cihaz, sıcak havayla çalışan bir Airfryer cihazıdır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka sıvılarla doldurmayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kolları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz, ilk kez kullandığınızda biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir.
- Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.



1 Fişi prize takın.



2 Tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.



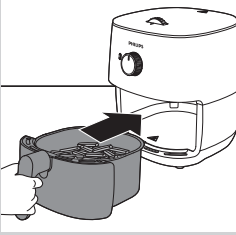
3 Kızartma aparatını tavaya yerleştirin.



4 Yiyecekleri sepete koyun.

Not

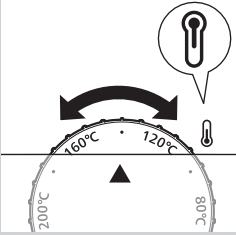
- Airfryer, geniş bir malzeme yelpazesini pişirmek için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu" bölümüne başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya sepeti "MAKS" göstergesinden daha fazla doldurmayın.
- Farklı malzemeleri aynı anda pişirmek istiyorsanız birlikte pişirme işlemine başlamadan önce farklı malzemeler için önerilen pişirme sürelerini kontrol edin.



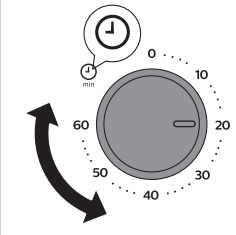
5 Tavayı ve sepeti tekrar Airfryer'a yerleştirin.

! Dikkat

- Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın.
- Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.



6 Sıcaklık düğmesini istenen sıcaklığa getirin.



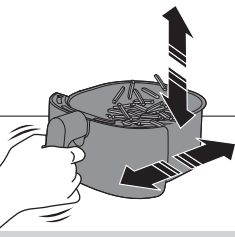
7 Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gereken pişirme süresine getirin.

Not

- Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna başvurun.

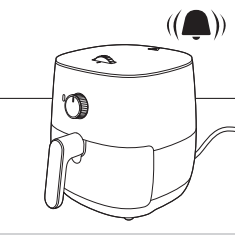
* İpucu

- Pişirme sırasında pişirme sıcaklığını veya süresini değiştirmek isterseniz kontrol düğmelerini gerekli ayara getirin.



Not

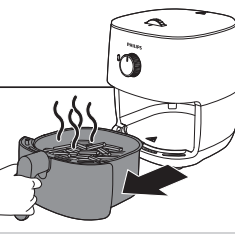
- Bazı malzemelerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması veya döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için tavayı ve sepeti çekip çıkarın, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun, kapağı kaydırın ve sepet serbest bırakma düğmesine basarak sepeti çıkarın, ardından sepeti lavabonun üzerine sallayın. Daha sonra sepeti tavaya koyun ve bunları tekrar cihazın içine yerleştirin.
- Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda malzemeleri sallama veya çevirme zamanı gelmiş demektir. Zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine yeniden ayarlamayı unutmayın.



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.



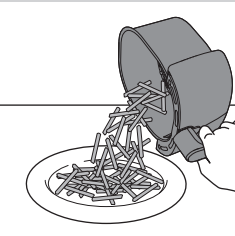
9 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

! Dikkat

- Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkardığınızda daima ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun (ör. nihale vb.).

Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı sapından tutarak tekrar Airfryer'in içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.



10 Sepetteki malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın. Tavanın tabanında sıcak yağ olabileceğinden yiyecekleri boşaltırken daima sepeti tavadan çıkarın.

Not

- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.
- Pişirilen malzemelerin türüne göre her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da tavaya yerleştirmeden önce fazla veya süzülen yağı tavadan dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Süzülen fazla yağı boşaltırken fırın eldiveni kullanın. Sepeti tekrar tavaya koyun.

Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.



Not

- Pişirme işlemine yeniden başlamak istiyorsanız 3-10 arasındaki adımları tekrarlayın.

Ev yapımı kızartmalar yapma

Airfryer'da mükemmel ev yapımı kızartmalar 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 patates dilimleri küçük dilimlere oranla daha az çitir olur.

- 1 Patatesleri soyun ve dilimleyin (1 x 1 cm/0,4 x 0,4 kalınlığında).
- 2 Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.
- 3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini kuru 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 Dilimleri kaseden elinizle veya süzgeçli bir mutfak aletiyle çıkararak fazla yağın kasede kalmasını sağlayın.



Not

- Tavada aşırı yağ olmasını önlemek için tüm dilimlerin bulunduğu kaseyi sepete boşaltmayın.

- 6 Dilimleri sepete koyun.
- 7 Patates dilimlerini kızartın ve pişirme sırasında sepeti 2-3 kez sallayın.

Temizlik



Uyarı

- Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.
- Tava, sepet ve cihazın iç kısmı yapışmaz malzemeye kaplanmıştır. Bu yapışmaz kaplamada hasar oluşmaması için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

Her kullanım sonrasında cihazı mutlaka temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

1 Zamanlayıcı düğmesini 0 konumuna getirin, fişi prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.

*** İpucu**

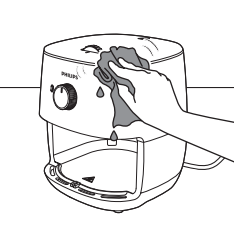
- Airfryer'in daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.

2 Tavanın tabanındaki süzölmüş yağı dökün.

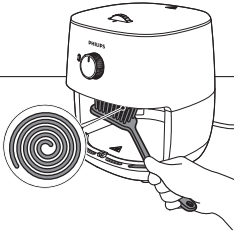
3 Tavayı ve sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "Temizleme tablosu").

*** İpucu**

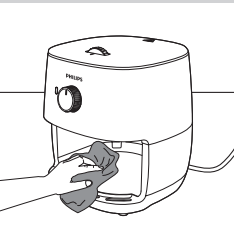
- Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Suda bekletme işlemi yemek kalıntılarını yumuşatarak temizlenmelerini kolaylaştırır. Bulaşık deterjanını yağ çözücü özelliğe olduğundan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ giderici kullanın.
- Gerekirse ısıtma parçasına yapışan yemek kalıntıları yumuşak veya orta sertlikte bir fırçayla temizlenebilir. Çelik telli veya sert fırça kullanmayın, aksi takdirde ısıtma parçasının kaplaması zarar görebilir.



4 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.




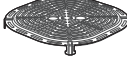



5 Yiyecek artıklarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.



6 Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

Temizleme masası

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- 2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.



Not

- Airfryer cihazını taşıırken her zaman yatay tutun. Yanlışlıkla aşağı doğru eğilmesi halinde tava ve sepet, cihazdan kayabileceğinden cihazın ön kısmından tavayı da tuttuğunuzdan emin olun. Aksi takdirde bu parçalar zarar görebilir.
- Airfryer'ın çıkarılabilen parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken sabitlendiğinden emin olun.

Geri dönüşüm




- Bu simge, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir (2012/19/EU).
- Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili ülkenizin kurallarına uyun. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.

Garanti ve destek

Versuni, bu ürün için satın aldıktan sonra iki yıllık garanti sunar. Bu garanti, arızanın yanlış kullanım veya kötü bakım nedeniyle ortaya çıkması durumunda geçerli değildir. Garantimiz, tüketici olarak kanunen haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi almak veya garantiye başvurmak için lütfen www.philips.com/support adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

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 irtibata geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınır.	İçerideki ısı dış yüzeylere yansır.	Bu durum normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm tutma yerleri ve düğmeler yeterli düzeyde soğuk kalır. Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman elle dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Airfryer'ı uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınacaktır. Bu alanlar cihaz üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:  Sıcak alanları bildiğiniz ve bu alanlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, Airfryer tamamen güven şekilde kullanılabilir.
Ev yapımı patateslerim beklediğim gibi kızarmıyor.	Doğru patates çeşidini kullanmamış olabilirsiniz.	En iyi sonuçları elde etmek için taze ve sert patates kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Ambalajında kızartmaya uygun olduğu belirtilen patatesleri tercih edin.
	Sepetin içindeki yiyeceklerin miktarı çok fazladır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 458. sayfada yer alan talimatları uygulayın.
	Belirli yiyecek çeşitleri pişirme süresinin yarısında karıştırılmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 458. sayfada yer alan talimatları uygulayın.

462TÜRKÇE

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır. Tek bir prize birçok cihaz bağlanmıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. Airfryer yüksek watt gücüne sahiptir. Başka bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.
Airfryer cihazının iç kısmında bazı noktaların kaplaması soyulmuş.	Airfryer tavaşının iç kısmında bazı noktalar kaplamanın yanlışlıkla çizilmesi sonucunda (örn. Sert temizlik aletleriyle temizlerken ve/veya sepeti yerleştirirken).	Tavayı sepete doğru alçaltırken dikkatli davranarak hasar görmesini önleyebilirsiniz. Sepeti açılı şekilde kullanıyorsanız sepetin kenarı tavaya çarpabilir ve kaplamada küçük soyulmalar meydana gelebilir. Cihazda kullanılan malzemeleri gıda güvenlidir ve bu durum bir tehlike oluşturmaz.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz. Tavada bir önceki kullanımdan yağ artıkları kalmıştır.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin. Beyaz duman yağlı kalıntıların tavada ısınmasından kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Gıda pane unu veya harcıyla doğru şekilde kaplanmamıştır.	Hava yoluyla pane harcına giren küçük parçalar beyaz dumana neden olabilir. Pane harcının malzemeye iyice yapışması için iyice bastırın.
	Marinat, sıvı veya et suları süzülen yağların sıçramasına neden olur.	Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce kağıt havluyla kurulayın.

ЗМІСТ

Важлива інформація	464
Вступ	467
Загальний опис	467
Перед першим використанням	467
Підготовка до використання	467
Застосування пристрою	469
Таблиця продуктів	469
Смаження з використанням гарячого повітря	471
Приготування картоплі фри по-домашньому	474
Чищення	475
Таблиця з чищення	476
Зберігання	477
Переробка	477
Гарантія та підтримка	477
Усунення несправностей	477

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 кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в кошику.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипла їжа.

Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Під час роботи пристрою поверхні, доступні для дотику, 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 та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.
 - Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
 - Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
 - Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
 - Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
 - Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламідів на приготовану їжу.
 - Ніколи не наливайте в чашу олію.
 - Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 °C до 40 °C.
 - Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
 - Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
 - Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
 - Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
 - Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
 - Чаша, кошик і збирач жиру нагріваються під час і після використання пристрою, тому завжди користуйтеся ними 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 у 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 картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Якщо пристрій обладнано кнопкою розблокування кошика, під час струшування цю кнопку натискати не варто.
- Будьте обережні під час чищення верхньої ділянки відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин.
- Завжди сліdkуйте, щоб їжа була в мультиварці до повної готовності.
- Під час приготування жирної їжі з мультиварки може виходити дим. Звертайте особливу увагу, чи ваш пристрій має функцію дистанційного керування або відкладеного запуску.
- Будьте уважні, коли готуєте продукти, які швидко псуються, за допомогою функції відкладеного старту (можливе розмноження бактерій).

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.philips.com/welcome**.

Загальний опис

- 1 Регулятор температури
- 2 Індикатор живлення
- 3 Регулятор таймера
- 4 Вставка для смаження
- 5 Чаша
- 6 Ручка
- 7 Кабель живлення
- 8 Отвори виходу повітря
- 9 Вхідний отвір
- 10 Таблиця продуктів

Перед першим використанням

- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Перед першим використанням добре помийте пристрій, як це вказано в розділі про чищення.

Підготовка до використання

- 1 Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

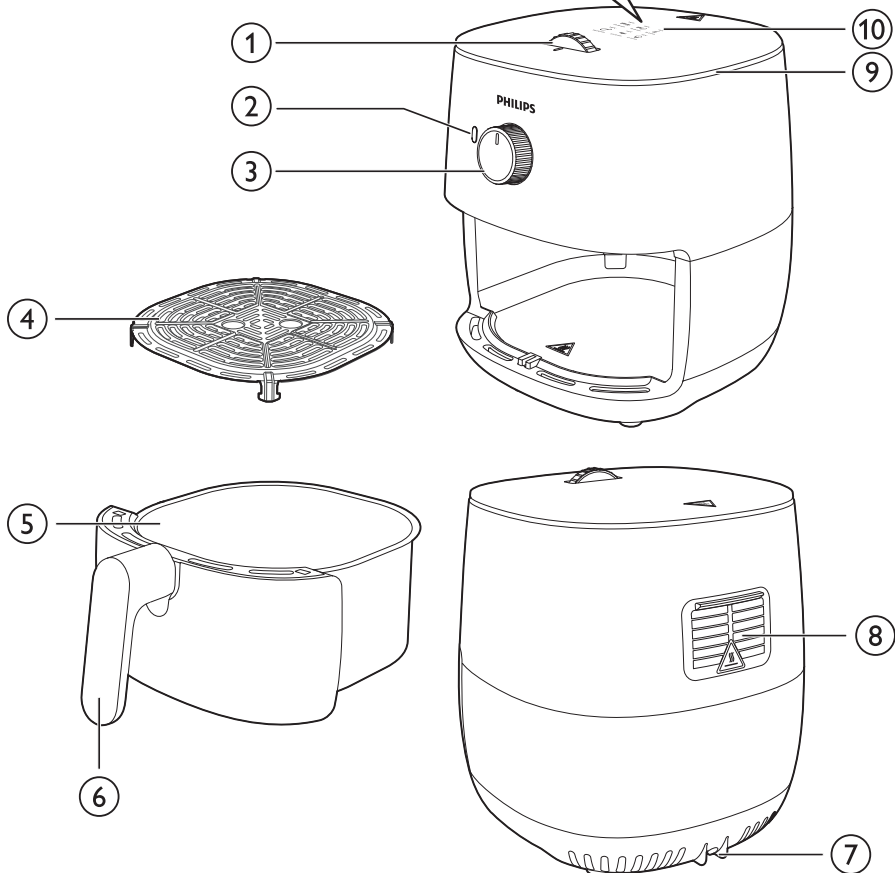


Примітка

- 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).



180°C	180°C	180°C
22-25 min.	18-26 min.	20-25 min.
180°C	160°C	160°C
18-24 min.	22-28 min.	12-15 min.



Застосування пристрою

Таблиця продуктів

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних страв.



Примітка

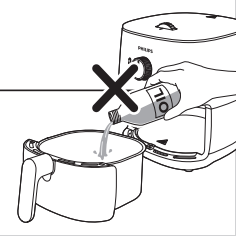
- Пам'ятайте, що ці налаштування є порадами. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, компанія не може подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти в кошику 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірних результатів.

Інгредієнти	Мін.– макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	200–500 г	22–25	180 °C	• Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	200–500 г	18–26	180 °C	• Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	200–600 г	10–15	200 °C	• Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені налисники	200–600 г	10–15	200 °C	• Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (прибл. 150 г)	1–3 котлетки	15–20	200 °C	
М'ясний хлібець	800 г	50–55	150 °C	• Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (приблизно 150 г)	1–2 нарізки	11–15	200 °C	• Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Тонкі ковбаски (прибл. 50 г)	1–6 шт.	9–13	200 °C	• Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

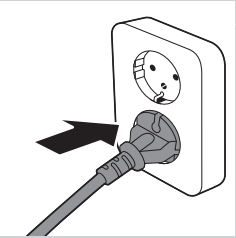
470УКРАЇНСЬКА

Інгредієнти	Мін.– макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	2–6 шт.	18–24	180 °С	<ul style="list-style-type: none">Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудинка (прибл. 160 г)	1–3 шт.	20–25	180 °С	
Ціла риба (прибл. 300–400 г)	1–2 риби	22–27	200 °С	
Філе риби (прибл. 200 г)	1–3 (1 шар)	22–25	160 °С	
Овочева асорті (грубої нарізки)	200–600 г	10–20	180 °С	<ul style="list-style-type: none">Встановіть час приготування на власний смакСтрушуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Мафіни (прибл. 50 г)	1–7	12–15	180 °С	<ul style="list-style-type: none">Використовуйте форми для мафінів
Пироги	500 г	50–60	160 °С	<ul style="list-style-type: none">Використовуйте форму для пирога
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	1–4 шт.	6–8	200 °С	
Домашній хліб	500 г	50–60	150 °С	<ul style="list-style-type: none">Використовуйте форму для випіканняФорма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме.

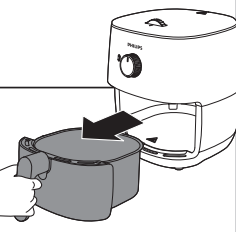
Смаження з використанням гарячого повітря

**!** Увага!

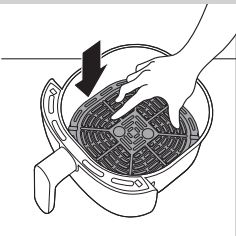
- Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.
- Пристрій не потребує попереднього нагрівання.



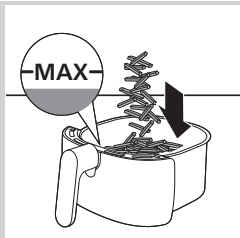
1 Вставте штекер у розетку.



2 Вийміть чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.



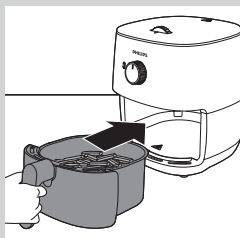
3 Покладіть вставку для смаження у чашу.



4 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

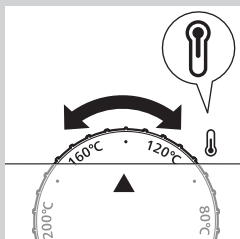
- За допомогою мультиварки можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не наповнюйте кошик вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість готової страви.
- Щоб одночасно приготувати різні продукти, спочатку перевірте рекомендований час їх приготування.



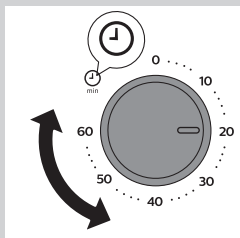
5 Вставте чашу з кошиком назад у мультиварку.

Увага!

- Не використовуйте чашу без кошика.
- Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.



6 Поверніть регулятор температури, щоб налаштувати потрібну температуру.



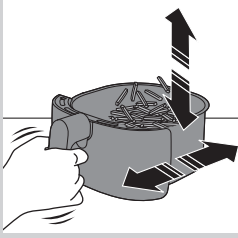
7 Налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути пристрій.

Примітка

- Типові налаштування для приготування різних типів їжі дивіться у таблиці продуктів.

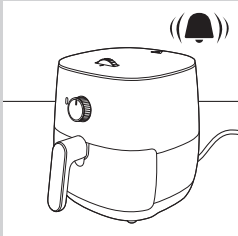
Підказка

- Під час приготування їжі: якщо потрібно змінити температуру або час приготування, поверніть регулятори до потрібного налаштування.



Примітка

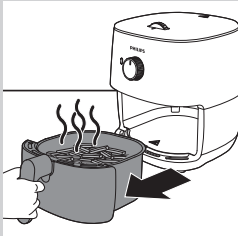
- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Щоб струсити продукти, витягніть чашу з кошиком, покладіть її на жаростійку робочу поверхню, посуňte кришку і натисніть кнопку розблокування кошика, щоб вийняти кошик і струсіть його над раковиною. Потім поставте кошик назад у чашу, а 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.



8 Коли таймер подає 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 докладати більше зусиль, ніж для повертання за годинниковою стрілкою.



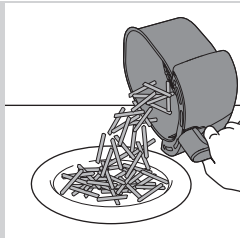
9 Витягніть чашу і перевірте, чи продукти готові.

Увага!

- Після приготування чаша мультиварки гаряча. Завжди ставте її на жаростійку робочу поверхню (наприклад, на спеціальну підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.

Примітка

- Якщо продукти ще не готові, просто вставте чашу назад у мультиварку, взявши її за ручку, і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.



10 Викладіть продукти з кошика в миску або на тарілку. Завжди виймайте кошик із чаші, щоб спорожнити, адже на дні чаші може бути гаряча олія.

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 зчідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати чи повторно встановлювати кошик у чашу. Поставте кошик на жаростійку поверхню. Одягайте рукавички для печі для безпечного виливання зайвої олії або переробленого жиру. Поверніть кошик у чашу.

Приготувавши одну порцію продуктів, у мультиварці відразу можна готувати іншу.

Примітка

- Щоб приготувати наступну порцію, повторіть кроки 3–10.

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультиварці:

- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
- Для рівномірного підсмажування найкраще готувати картоплю-фрі у мультиварці порціями по 500 г. Більші шматки картоплі фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.

- 1** Почистіть картоплю і поріжте соломкою (товщиною 1 x 1 см).
- 2** Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці з водою принаймні на 30 хвилин.
- 3** Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.
- 4** Налийте в миску 1 столову ложку олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте її з олією.
- 5** Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

Примітка

- Не нахилийте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

- 6 Покладіть картопляну соломку в кошик.
- 7 Смажте нарізану соломкою картоплю і струсіть кошик 2–3 рази під час приготування.

Чищення



Попередження

- Перед чищенням дайте кошику, чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.
- Чаша, кошик та внутрішня частина пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.

- 1 Поверніть регулятор таймера в положення 0, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.



Підказка

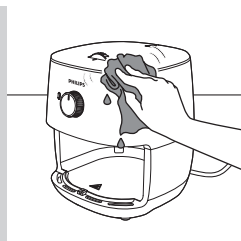
- Виймайте чашу та кошик для швидшого охолодження мультипечі.

- 2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.
- 3 Помийте чашу і кошик у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки в гарячій воді, додаючи рідину для миття посуду (див. «Таблицю з чищення»).

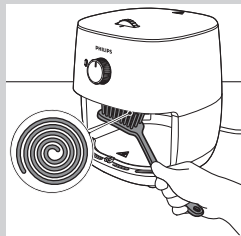


Підказка

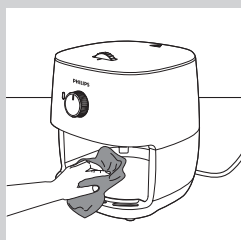
- Якщо залишки їжі прилигнуть до чаші або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді із миючим засобом, скористайтеся рідиною для знежирення.
- 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, оскільки можна пошкодити покриття нагрівального елемента.



4 Протирайте пристрій ззовні вологою ганчіркою.




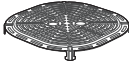



5 Почистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.



6 За допомогою неабразивної губки помийте пристрій всередині гарячою водою.

Таблиця з чищення

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Зберігання

- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
- 2 Перш ніж відкладати пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.



Примітка

- Переносьте мультипіч у горизонтальному положенні. Також слід тримати чашу спереду пристрою, оскільки чаша з кошиком може висунутися у разі випадкового нахилу вниз. Це може спричинити пошкодження цих частин.
- Перш ніж переносити та/або відкладати пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі зафіксовано.

Переробка



- Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у вашій країні. Наложна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Гарантія та підтримка

Versuni пропонує два роки гарантії на цей виріб після дати придбання. Ця гарантія втрачає чинність, якщо несправність виникла внаслідок неправильного використання або обслуговування пристрою. Наша гарантія не впливає на ваші законні права як споживача. Щоб отримати додаткову інформацію або скористатися гарантією, відвідайте наш вебсайт www.philips.com/support.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте вебсайт www.philips.com/support для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довгий 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 упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У кошику надто багато продуктів.	Виконайте вказівки на сторінці 469 цього посібника користувача для приготування картоплі-фрі по-домашньому.
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Виконайте вказівки на сторінці 469 цього посібника користувача для приготування картоплі-фрі по-домашньому.
Мультипіч не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.
	До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
У мультиварці видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультиварці можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Обережно зцідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у кошик.

תוכן העניינים

481	חשוב
483	מבוא
483	תיאור כללי
483	לפני השימוש הראשון
483	הכנה לקראת שימוש
483	שימוש במכשיר
483	טבלת מזון
486	טיגון Airfrying
489	הכנת צ'יפס תוצרת בית
490	ניקוי
491	טבלת ניקוי
491	אחסון
491	מחזור
492	אחריות ותמיכה
492	איתור בעיות ופתרון

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 לשתוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסלסילה, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין לשים נוזל בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסלסילה.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום 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. 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 ומעלה ובהשגחת מבוגר.
- שמור את המכשיר וכל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה 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.
- אין להשתמש בתוך המכשיר במרכיבים קלים או בנייר אריזה.
- משטחים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.



- אין למלא את הסיר בשמן.
- המכשיר תוכנן לשימוש בטמפרטורות סביבה שבין 5°C ל-40°C.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה.
- יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר, הסל ואזור הפחתת השומן מתחממים לפני ואחרי השימוש במכשיר, ולכן יש להקפיד על זהירות בשימוש 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, במלונות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא מושאר ללא השגחה ולפני הרכבתו, פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש להניח את המכשיר על משטח אופקי, יציב וישר.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופיליפס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.
- לצורך בדיקה או תיקון, יש להחזיר את המכשיר למרכז שירות שמורשה על ידי פיליפס. אין לנסות לתקן את המכשיר לבד. צעד כזה יוציא את האחריות מתוקף.
- לאחר שימוש, הקפד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל.
- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכניסים 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).
- אם המכשיר מצויד בלחצן לשחרור הסלסילה, אין ללחוץ על לחצן זה במהלך הניעור.
- יש לנקוט זהירות בעת ניקוי המשטח העליון של תא הבישול. רכיב חימום חם, קצות חלקי מתכת.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- בעת בישול מזון שומני, ה-Airfryer עשוי לפלוט עשן. חשוב לשים לב, אם למוצר יש שלט רחוק או פונקציית הפעלה מושהית.
- יש לנקוט זהירות בעת בישול מזון המתכלה בקלות באמצעות פונקציית ההפעלה המושהית (יתכן שיש צורך בסוללה).

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לשדות אלקטרומגנטיים.

מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה ש-Philips מעניקה ללקוחותיה, יש לרשום את המוצר בכתובת www.philips.com/welcome.

תיאור כללי

- 1 ידית טמפרטורה
- 2 מחוון עוצמה
- 3 ידית טיימר
- 4 אביזר טיגון
- 5 סיר
- 6 ידית
- 7 כבל מתח
- 8 פתחי יציאת אוויר
- 9 פתח כניסת אוויר
- 10 טבלת מזון

לפני השימוש הראשון

- 1 הסר את כל חומרי האריזה.
- 2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
- 3 נקה ביסודיות את המכשיר לפני השימוש הראשון, כפי שמצוין בפרק 'ניקוי'.

הכנה לקראת שימוש

- 1 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.

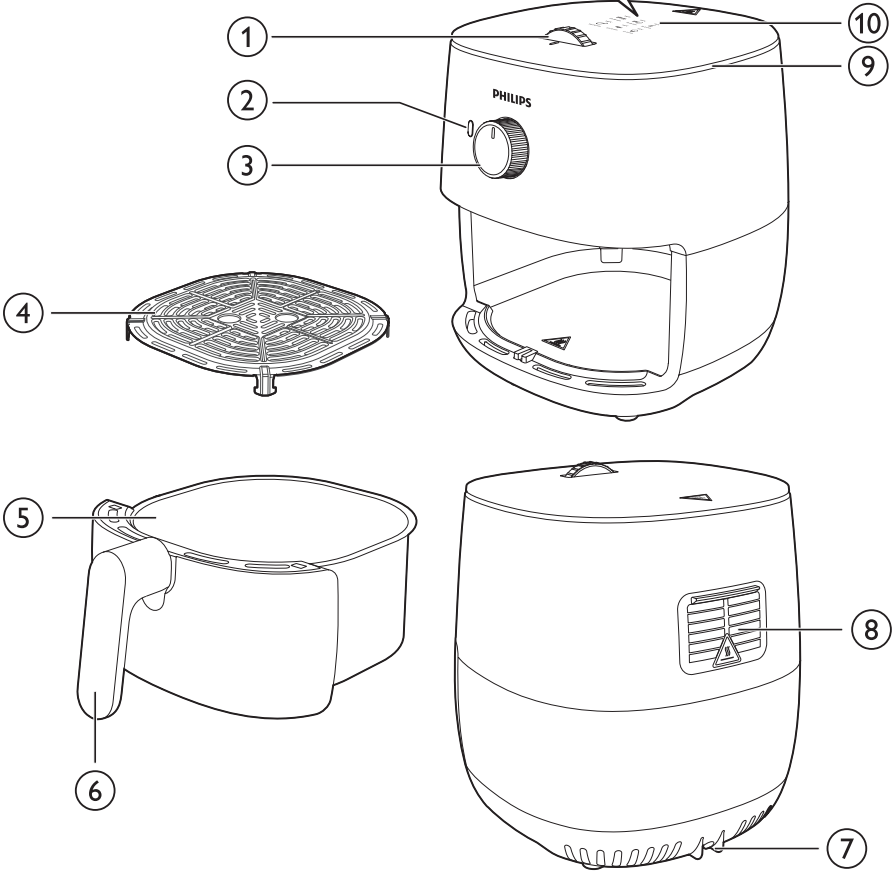
שימוש במכשיר

טבלת מזון

הטבלה שלהלן תסייע לך לבחור את ההגדרות הבסיסיות עבור סוגי המזון שברצונך להכין.



180°C  22-25 min.	180°C  18-26 min.	180°C  20-25 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-28 min.	160°C  12-15 min.



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 בסל פעמיים עד שלוש פעמים כדי להשיג תוצאה אחידה.

מרכיבים	מינימום-מקסימום כמות	זמן (דק')	טמפרטורה	הערה
צ'יפס דקים מטוגנים (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	200-500 גרם / 7-18 ליברות	22-25	180°C/350°F	• נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	200-500 גרם / 7-18 ליברות	18-26	180°C/350°F	• נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
נגיסי עוף קפואים	200-600 גרם / 7-21 ליברות	10-15	200°C/400°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	200-600 גרם / 7-21 ליברות	10-15	200°C/400°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
המבורגר (בסביבות 150 גרם/5 ליברות)	3-1 קציצות	15-20	200°C/400°F	
קציץ בשר	800 גרם/28 ליברות	50-55	150°C/300°F	• השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (כ-150 גרם / 5 ליברות)	2-1 צלעות	11-15	200°C/400°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
נקניקיות דקות (בסביבות 50 גרם/1.8 ליברות)	6-1 יחידות	9-13	200°C/400°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות)	6-2 יחידות	18-24	180°C/350°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בסביבות 160 גרם/6 ליברות)	3-1 יחידות	20-25	180°C/350°F	
דג שלם (בסביבות 300-400 גרם/11-14 ליברות)	דג אחד	22-27	200°C/400°F	
פילה דג (בסביבות 200 גרם/7 ליברות)	3-1 (שכבה אחת)	22-25	160°C / 325°F	

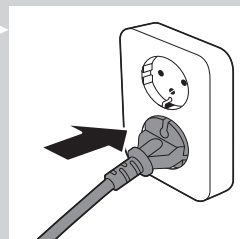
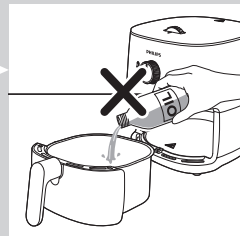
מרכיבים	מינימום-מקסימום כמות	זמן (דק')	טמפרטורה	הערה
ירקות מעורבים (קצוץ גס)	200-600 גרם / 7-21 ליברות	10-20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> קבע את זמן הבישול לפי טעמך נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
מאפינס (בסביבות 50 גרם / 1.8 ליברות)	7-1	12-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> השתמש בגביעי המאפינס
עוגה	500 גרם / 18 ליברות	50-60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> השתמש בתבנית לעוגה
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם / 2 ליברות)	1-4 יחידות	6-8	200°C/400°F	
לחם תוצרת בית	500 גר' / 18 ליברות	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> השתמש באביזר האפייה צורת הלחם צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה.

טיגון Airfrying

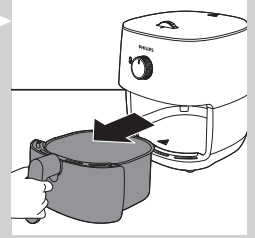
! זהירות

- זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אל תמלא את הסיר בשמן, בשמן לטיגון או בכל נוזל אחר.
- אל תיגע במשטחים חמים. השתמש בידידות 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.

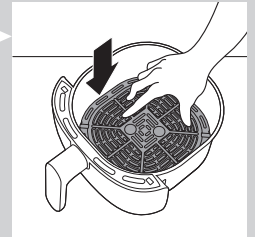
1 הכנס את התקע לשקע שבקיר.



2 הסר את הסיר עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.



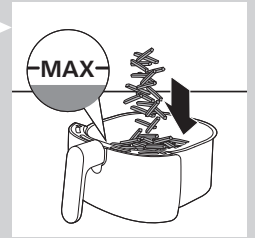
3 יש להכניס את אביזר הטיגון למחבת.



4 שים את כל המצרכים בסל.

הערה

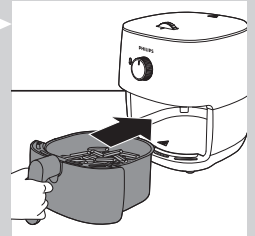
- ה-Air Fryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אל תחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או תמלא את הסל מעבר לסיומן המקסימום, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.
- אם ברצונך להכין מרכיבים שונים בו-זמנית, הקפד לבדוק את זמן הבישול המוצע עבור המרכיבים השונים לפני שתתחיל לבשל אותם בו-זמנית.



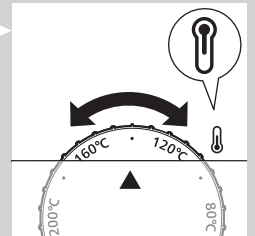
5 יש להכניס את הסיר עם הסל לתוך ה-Air Fryer.

זהירות

- לעולם אין להשתמש בסיר ללא הסל בתוכו.
- אל תיגע בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.



6 יש לסובב את ידית הטמפרטורה אל הטמפרטורה הדרושה.



7 יש לסובב את ידית הטיימר לזמן הבישול הדרוש כדי להפעיל את המכשיר.

הערה

- עיין בטבלת המזון עם הגדרות בישול בסיסיות לסוגי מזון שונים.

עצה

- במהלך הבישול, אם יש צורך לשנות את טמפרטורת או זמן הבישול, יש לסובב את בורר הבקרה להגדרה הדרושה.

הערה

- מרכיבים מסוימים דורשים נייעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב'טבלת המזון'). כדי לנער את המרכיבים, משוך החוצה את הסיר והסל, הנח אותם על משטח עמיד עמיד בחום, הסר את המכסה ולחץ על לחצן השחרור של הסל כדי להסיר את הסל ולנער אותו מעל הכיור. החזר את הסל לתוך הסיר והחזר אותם אל תוך 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.

8 כשפעמון הטיימר יצלצל, 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 זו דורשת כוח רב יותר מסיבוב עם כיוון השעון.

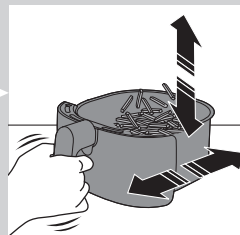
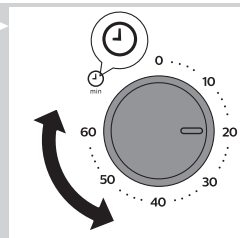
9 משוך החוצה את הסיר ובדוק אם המרכיבים מוכנים.

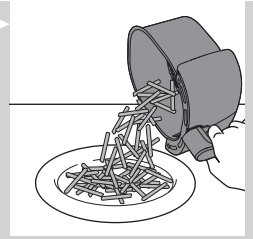
הזהרות

- 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 באמצעות הידית ולהוסיף כמה דקות נוספות.





10 רוקן את תכולת הסל לתוך קערה או צלחת. תמיד יש להסיר את הסל מהסיר כדי לרוקן אותו, מכיוון שעשוי להיות שמן חם בתחתית הסיר.

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 או החזרת הסל לסיר. הנח את הסל על משטח עמיד לחום. לבש כפפות בטיחות לתנור בעת שפיכת השמן או השומן העודף. החזר את הסל לסיר.

כאשר קבוצת מרכיבים מוכנה, ה-Airfryer יכול להכין קבוצה נוספת באופן מיידי.

הערה

- יש לחזור על שלבים 3 עד 10 אם ברצונך להכין קבוצה נוספת.

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 ליברות לקבלת תוצאה אחידה. חתיכות צ'יפס גדולות יותר נוטות להיות פחות פריכות מאשר חתיכות צ'יפס קטנות יותר.
- 1 יש לקלף את תפוחי האדמה ולחתוך למקלות (1x1 ס"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי).**
- 2 השרה את מקלות תפוחי האדמה בקערת מים במשך 30 דקות לפחות.**
- 3 רוקן את הקערה ויבש את מקלות תפוחי האדמה במגבת מטבח או במגבת נייר.**
- 4 שפוך כף אחת של שמן בישול לקערה, שים את המקלות בקערה וערבב עד שהמקלות יהיו מצופים בשמן.**
- 5 הסר את המקלות מהקערה עם הידיים או את כלי מטבח מחורץ כדי ששמן עודף יישאר בקערה.**

הערה

- אל תטה את הקערה לשפיכת כול המקלות לסל בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסיר.

6 הכנס את המקלות לסל.

7 טגן את מקלות תפוחי האדמה ונער את הסל 2-3 פעמים בזמן בישול.

אזהרה 

- לפני התחלת הניקוי, חכה שהסל, הסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.
- בסיר, בסל ובפנים המכשיר יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.

יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.

- 1 יש לסובב את ידית הטיימר ל-0, להסיר את התקע מהשקע שבקיר ולתת למכשיר ולהתקרר.

עצה 

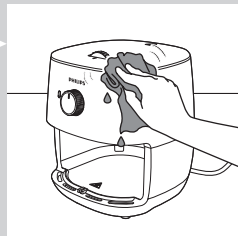
- הסר את הסיר והסל כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.

- 2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.
- 3 נקה את הסיר והסל במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותם באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג לא שוחק (עיין ב'טבלת הניקוי').

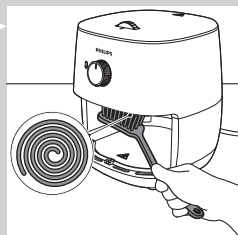
עצה 

- אם שאריות מזון תקועות בסיר או בסל, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 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 בסל שלא הצלחת להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, השתמש במסיר שומן נזלי.
- אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.

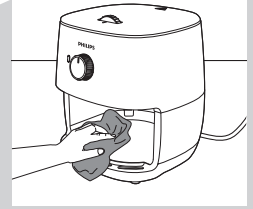
- 4 יש לנגב את החלק החיצוני של המכשיר במטלית לחה.






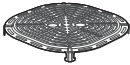

- 5 נקה את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.



6 נקה את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.



טבלת ניקוי

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

אחסון

- 1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.
- 2 הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

הערה

- תמיד החזק את ה-Airfryer אופקית כשאתה נושא אותו. הקפד גם להחזיק בסיר בחלק הקדמי של המכשיר, מכיוון שהסיר עם הסל יכול להחליק החוצה מהמכשיר אם הוא מוטה בטעות כלפי מטה. הדבר עלול לגרום נזק לחלקים אלה.
- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer מותקנים במקום כהלכה לפני שאתה נושא ו/או מאחסן אותם.

מחזור

- סמל זה מצוין שאין להשליך מוצר זה עם האשפה הביתית (EU/2012/19).
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה המיועדים לסילוק. סילוק נכון מסייע במניעת פגיעה באיכות הסביבה ובבריאותם של בני אדם.



אחריות ותמיכה

Versuni מציעה אחריות לשנתיים לאחר רכישת המוצר. אחריות זו אינה תקפה אם הפגם נובע משימוש לא נכון או מתחזוקה לקויה. האחריות שלנו אינה משפיעה על זכויותיך על פי חוק כצרכן. לקבלת מידע נוסף או להפעלת האחריות, בקר באתר האינטרנט שלנו www.philips.com/support.

איתור בעיות ופתרון

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר www.philips.com/support למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש.	החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.	תופעה זו תקינה. כל הידיות והחוגות הדרושות לך במהלך השימוש יישארו קרות מספיק למגע.
		הסיר, הסל ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.
		אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:
		
		כל עוד אתה מודע לאזורים החמים ונמנע מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש לגמרי.
הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים.	לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון.
	כמות מרכיבי המזון בסל גדולה מדי.	ההוראות בעמוד 489 במדריך למשתמש ידרכו אותך כיצד להכין צ'יפס תוצרת בית.
	יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול.	ההוראות בעמוד 489 במדריך למשתמש ידרכו אותך כיצד 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 הפיזיזים.

פתרון	סיבה אפשרית	בעיה
<p>ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת הסל לסיר כהלכה. אם תכניס את הסל בזווית, הצד שלו עלול להיתקע בקיר הסיר ולגרום לחתיכות קטנות של הציפוי להתקלף. אם דבר זה מתרחש, שים לב שהוא אינו מזיק מאחר שכל החומרים שבהם נעשה שימוש הם בטוחים למזון.</p>	<p>עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת הסל).</p>	<p>אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.</p>
<p>הסר בזהירות את השמן או השומן העודף מהסיר והמשך בבישול.</p>	<p>אתה מבשל מרכיבים שומניים.</p>	<p>עשן לבן יוצא מהמכשיר.</p>
<p>עשן לבן נגרם עקב שאריות שומניות המתחממות בסיר. תמיד נקה את הסיר ואת הסל ביסודיות לאחר כול שימוש.</p>	<p>הסיר עדיין מכיל שאריות שומניות מהשימוש הקודם.</p>	
<p>חלקים קטנים של פירורי לחם באוויר עלולים לגרום לעשן לבן. לחץ בחוזקה על פירורי הלחם או הציפוי על המזון כדי לוודא שהם נדבקים.</p>	<p>הציפוי או פירורי הלחם לא נדבקו כהלכה למזון.</p>	
<p>נגב מזון יבש לפני הנחתו בסל.</p>	<p>המרינדות, הנוזלים או מיצי הבשר משפריצים בשמן או בשומן העודף.</p>	



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.

2023 © Versuni Holding B.V.